

VareseNews

Al Circolone si degustano vini e olii

Pubblicato: Mercoledì 14 Marzo 2012

Paolo Beretta sarà ospite dopmani giovedì 15 marzo al Circolone di Legnano per una serata di degustazione e per parlare delle caratteristiche del “prezzo sorgente”, preziosa eredità dell’indimenticabile Luigi Veronelli ma anche di come si producono vino e olio in maniera eco-sostenibile.

Beretta ospite fisso di importanti appuntamenti quali Critical Wine al Leoncavallo di Milano e Fiera dei Vignaioli Eretici di Bologna, conduce l’azienda agricola (e agriturismo) Fiorano, situata in una antica casa colonica ristrutturata in bioedilizia che domina l’ampia tenuta a conduzione biologica di vigneti e oliveti da cui si ricavano vini Doc e olio extravergine d’oliva certificati.

L’attività è inserita in un contesto di aziende agricole improntate alla coltivazione biologica (Associazione Aiab, Certificazione Imc) e facenti parte del progetto territoriale di “Filiera Corta” biologica della provincia di Ascoli Piceno, dell’Ecolabel Legambiente Turismo, della rete SlowTravel e della rete Bike Hotel. Fiorano ha ricevuto sin dal 2006 la Certificazione d’accoglienza delle strutture turistiche “Marchio di Qualità Isnart” e persegue attraverso molteplici iniziative e adeguati comportamenti, la salvaguardia del contesto ambientale, paesaggistico, culturale del territorio, consapevole che un turismo, una agricoltura e un’economia sostenibili siano le uniche carte vincenti per il futuro.

Il brianzolo Paolo Beretta e la marchigiana Paola Massi hanno lasciato la caotica Milano per immergersi nella dolcezza delle colline picene e dedicarsi all’agricoltura ecosostenibile e all’accoglienza di un turismo consapevole. Info: www.agrifiorano.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it