



A Terra Madre due laboratori del gusto Demeter Italia

***Miele e vino protagonisti delle degustazioni guidate
che si svolgeranno sabato 28 settembre.***

Parma, settembre 2024. Nel ricco palinsesto di appuntamenti messo a punto da **Demeter Italia** in occasione della sua partecipazione in qualità di main sponsor a Terra Madre - Salone del Gusto organizzato da **Slow Food** dal 26 al 30 settembre al Parco Dora di Torino - due **Laboratori del Gusto** per scoprire le specialità dell'agricoltura biodinamica.

Sabato 28 settembre, infatti, sono previsti due interessanti degustazioni guidate, dedicate all'**apicoltura biodinamica** e all'**enologia** e rivolte ad appassionati e addetti ai lavori. Grazie ai Laboratori, i partecipanti potranno assaggiare prodotti di alta qualità mentre ascoltano storie e nozioni su sostenibilità, metodi di produzione e caratteristiche organolettiche.

Il primo Laboratorio sul miele, "**Api creatrici di vita e prezioso nettare: storie di apicoltura biodinamica e miele**" si terrà alle ore 16.00 e sarà condotto da **Enrico Zagnoli** di *Zad Agrodynamics*, che esplorerà il mondo dell'apicoltura biodinamica e le caratteristiche del miele come alimento prezioso e versatile.

I partecipanti potranno degustare **sei specialità** preparate dall'**Antica Forneria Corsini 1875** di Porretta Terme (BO): ciambellina al miele ZAD, raviola farcita con marmellata di fichi e gherigli, pralina al cioccolato fondente con ripieno di caramelle al miele e propoli, torrone classico con miele d'acacia, grissino torinese sfogliato arrotolato nel polline ZAD, bicchierino all'olivello spinoso Demeter in crema pasticcera.

Ad accompagnare la degustazione, **due tisane della Fattoria Cuore Verde** e i **succhi di mela** in quattro varianti - Golden, Cuvé, Bonita-Fuji, mela Cotogna - dell'azienda **Eva Bio**.

Il workshop sul miele verrà presentato da **Mauro Pizzato, collaboratore del Progetto Slow Bees** di Slow Food e introdotto da **Marco Schiatti, responsabile Attività di controllo e certificazione Demeter**, nonché esperto apicoltore."

Il secondo Laboratorio del Gusto, a tema vino si svolgerà, sempre sabato 28, alle ore 19.00 e sarà intitolato "**Di volo in volo: la biodiversità tra insetti e uccelli migratori protagonisti dei progetti enologici biodinamici**".

Guidato da **Camillo Zulli**, enologo e direttore di **BIO Cantina Orsogna** - la più grande realtà enologica biodinamica in Italia - il workshop offrirà ai partecipanti la possibilità di degustare sei vini dell'azienda: Cococciola, Pecorino, Cerasuolo, Montepulciano, Passerina e Primitivo. Ogni etichetta sarà accompagnata da storie e progetti della cantina, per sottolineare l'importanza della biodiversità e delle pratiche virtuose di viticoltura biodinamica.

Fabrizio Gallino, collaboratore di Slow Wine, presenterà il seminario sul vino, fornendo un contesto culturale e progettuale alla degustazione.

I laboratori saranno un percorso per scoprire e apprezzare la qualità e la sostenibilità dei prodotti biodinamici, promuovendo una maggiore consapevolezza delle scelte di consumo. L'obiettivo è educare e sensibilizzare il pubblico su temi come la biodiversità, la sostenibilità e ambientale e la cultura gastronomica.



Per ulteriori informazioni:

- **Laboratorio del miele:** <https://bit.ly/3ykqUNp>
- **Laboratorio del vino:** <https://bit.ly/3zJD9n4>

Demeter Italia è un'associazione privata di produttori, trasformatori e distributori di prodotti agricoli e alimentari **biodinamici**, affiliata alla **Biodynamic Federation Demeter International (BFDI)**. Con sede a **Parma, Demeter Italia** svolge un'attenta azione di controllo sulla produzione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti, seguendo ogni fase della filiera fino al rilascio della certificazione e all'etichettatura. L'Associazione comprende **oltre 1.000 aziende** di diverse categorie merceologiche diffuse su tutto il territorio nazionale, che applicano il metodo di agricoltura biodinamica ispirato da Rudolf Steiner nel 1924. Per saperne di più: www.demeter.it

Ufficio Stampa
ZEDCOMM

Giulia Ledda
Cell. +39 347.8139971
Direct E-mail: giulia.ledda@zedcomm.it

Elena Brunati
Cell. +39 340 7552578
Direct E-mail: elena@zedcomm.it