AIS | Piemonte
Verbano Cusio Ossola

Partner dell'evento

Stresa 21 novembre 2023

AIS incontra il Mondo Vegan:

convegno e banchi di degustazione nelle eleganti sale del Grand Hotel des Iles Borromées, a Stresa

Cresce l'attesa per la prima edizione di "Vino Vegan", l'evento dedicato ai vini Bio-Vegan in programma martedì 21 novembre a Stresa (VB), sul Lago Maggiore.

Sarà una giornata di esplorazione a 360°, convegno e degustazioni per scoprire il mondo dei vini vegani, un evento inedito organizzato da AIS Piemonte in collaborazione con la delegazione AIS Verbania e con InVinoVegan, il primo distributore italiano di vini Bio-Vegan.

Prestigiosa sede di "Vino Vegan" sarà il Grand Hotel des Iles Borromées di Stresa.

Protagonisti dell'evento saranno le aziende e i professionisti del settore Food & Beverage che condivideranno con il pubblico le storie, le visioni, i progetti, i percorsi, le difficoltà e il grande impegno per contribuire alla realizzazione di un futuro migliore.

Un importante momento di riflessione e condivisione per esplorare le nuove frontiere del mondo enologico, approfondire i temi sempre più attuali e sensibili del Biologico, del Vegan, del Naturale e delle più recenti filosofie produttive che stanno modificando la fisionomia del settore a livello internazionale, nella direzione di un approccio più etico al business e di una maggiore sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Programma

Ore 15-17 - Convegno "Vegan: la nuova sfida del settore enologico".
L'agenda degli interventi sarà presto disponibile a questo link

Ore 17-22 - Area espositiva con banchi di degustazione di vino (e cibo) vegan.

Il convegno diretto agli operatori professionali del settore Horeca e agli appassionati ad accesso libero ha posti limitati ed è necessaria la prenotazione al seguente link

L'ingresso ai banchi di degustazione aperto al pubblico è acquistabile direttamente presso la sede dell'evento al prezzo di € 30 (€ 20 per i soci AIS in regola con il tesseramento 2023).

Di seguito l'elenco delle cantine presenti: Barberani, BioVio, Cantina Fontechiara, Bio Cantina Orsogna, Cantina Tollo, Castello di Tassarolo, Fasoli Gino, Fattoria San Donato, Feudi di Guagnano, Folicello, Fontana Reale, Freddano, Gatti Piero, I Carpini, La Trava, Mannirà Bio, Mister Bio Wine, Padroggi La Piotta, Palazzetta Fanti, Paradiis, Pievalta, Purato, Querciabella, Roccabianca, Santa Tresa, Tenuta Casa Bianca, Tenute Dettori, Terraquilia, Vendrame, Vietti, Villadoria.

Sarà inoltre presente la FunnyVeg Academy, la prima scuola di cucina 100% vegetale, che per l'occasione delizierà i partecipanti con sfiziose e originali preparazioni vegan.

Per ulteriori informazioni: 348 3135827 – segreteria.aisvco@gmail.com.

Social: www.facebook.com/aisvco – www.instagram.com/aisverbania

AIS Piemonte
Delegazione di Verbania
Il Delegato Luca Molino