

Nuovo logo Europeo per il Biologico, fateci l'occhio!

Attraverso un concorso pubblico (per la fama) e un sito internet, è stato scelto il nuovo logo europeo del Biologico. Sulle confezioni si potrà scrivere "Bio", "Biologico", "Eco" ed in etichetta dovrà comparire il luogo di coltivazione delle materie prime presenti nel prodotto. Fateci l'occhio! (da AAMterranuova)



Exo-tizie



Vendemmia

Stiamo iniziando la Vendemmia con l'uva dolcetto, che insieme all'uva moscato è tra le prime uve da vino a maturare. In questo momento stiamo sfogliando le vigne per facilitare la raccolta dei grappoli. Da noi tutta la vendemmia è manuale, per garantire un'alta qualità dell'uva e del vino. Con la prima selezione cogliamo l'uva matura e sana e buttiamo via l'uva danneggiata. Poi aspettiamo che maturi l'uva restante e nelle settimane successive ripassiamo a coglierla.

Il vino in casa

Volete provare a farvi il vino? Vi facevate il vino e non trovate più della buona uva? usate la nostra uva ed i nostri consigli. Venite a cogliere direttamente la nostra Barbera e poi vinificate. Potete provare a casa vostra senza grandi strumenti!

Acquisto dei vini sfusi

Avete intenzione di acquistare del vino sfuso da bere questo inverno? Questo è il momento migliore: per voi perchè è il momento migliore per cominciare a bere i vini del 2009, per noi perchè ci aiutate ad avere più botti vuote per accogliere il mosto nuovo.

Inoltre vi segnaliamo che ci sono due vini ad un prezzo speciale: Croatina 2008 e un uvaggio del 2008, vini buoni e corposi, a 2E/lt.

Offerta di inizio Autunno

Ecco un ottimo modo per finire l'estate e iniziare l'autunno. Vi proponiamo una scatola da 6 bottiglie ad un prezzo speciale: 2 [Bardigà](#) 2006, 2 [Vighet](#) 2006, 1 [Ciapè](#) 2009 e 1 [Rosatea](#) con il 10% di sconto, a 32.5 E. Approfittate, approfittate!

Stagisti in vendemmia.

Due studenti della scuola di tecnologie alimentari di Tortona ...esimii appassionati studenti...stanno analizzando alacremente le nostre uve per determinare il momento migliore per la raccolta...Venite voi l'anno prossimo?

Avete curiosità sul vino, vorreste saperne qualcosa di più o dare il vostro parere? Scriveteci all'indirizzo: vini@valliunite.com

Appuntamenti



Prossimi appuntamenti alle Valli

Dal 16 al 19 settembre: **Radio Blackout in festa!** Andate anche voi, troverete il nostro vino, che è la nostra maniera di sostenere l'iniziativa. [Qui tutti i dettagli.](#)

Dal 15 settembre: **Possibilità per le scuole di partecipare alla vendemmia.** Questa

settimana inizia la vendemmia, o scuole, avete tempo fino al 15 ottobre circa per partecipare. Chiamateci per tutte le informazioni!

27 settembre: Passeggiata notturna al chiar di luna: il fascino della notte con i suoi suoni, i profumi e le percezioni, una degustazione in cantina per gratificare il palato, una guida naturalistica per scoprire l'ambiente collinare notturno attraverso i cinque sensi.

15-16 ottobre: Fine settimana di panificazione naturale: imparate con noi a preparare il pane con la pasta madre..

[Qui tutti gli aggiornamenti](#)

In questo periodo alle Valli...



Campi: si continua ad arare e a seminare.

Vigna: Venite a vendemmiare!!

Stalla: arriverà una nuova mucca da latte ed i maiali continueranno a grufolare all'aperto fino alle piogge autunnali...

Miscellanea



Festa della vendemmia: grazie a tutti!

Grazie a tutti voi che avete partecipato alla festa, speriamo che sia piaciuta a voi come è piaciuta a noi. Avete portato a casa molto del nostro vino: il nostro messaggio di un'economia alternativa comincia a piacervi e lo state facendo vostro. Leggete [qui](#) la nostra idea. Un ringraziamento speciale ai volontari, preparatevi alla festa che faremo per ringraziarvi. E...guardate le [foto della festa](#) sul nostro sito!

A scuola di ecologia con la vostra classe?

Ad esempio in Sicilia per imparare a pescare in modo sostenibile sulle imbarcazioni dei pescatori o per fare la marmellata di agrumi. O in Toscana, per capire come si prepara il cioccolato equo e sostenibile. Interessatevi, interessatevi! www.siqillyah.it e www.equoland.it e www.viaggiemiraggi.org (da *altreconomia*)

Fattorie didattiche: venite a scoprire i colori dell'autunno da noi!

Molti dei nostri percorsi didattici si possono svolgere in questa bellissima stagione. Siamo disponibili il martedì-mercoledì-giovedì da settembre a novembre e poi di nuovo da febbraio quando l'inverno piano piano lascia il posto alla primavera. I costi: 5€ per una visita in mattinata e una merenda dai sapori contadini, 9€ se vi fermate tutta la giornata. Per il pranzo? Potete portarlo voi o mangiare con noi a 8 €. Guardate [qui](#) tutti i dettagli!

Agricoltura contadina (5): conoscete la Rete Bioregionale?

Ri-abitare i territori. Ri-diventare nativi del luogo. In questi e in molti altri modi si potrebbe definire il bioregionalismo. In sintesi, con questo termine si indica la possibilità di rinnovare la nostra cittadinanza nella Terra attraverso uno stile di vita che tenga conto della necessità e del diritto per tutti, umani e non-umani, di vivere una vita dignitosa e significativa. La strada è lunga, ma guardate qui: [retebioregionale](#) e intervista a [Giuseppe Moretti](#)

Una gioia silenziosa...

È possibile oggi abbandonare la vita urbana, abbracciare una vita senza comodità, accettare la precarietà, il caldo, il freddo, l'incontro con i mille mestieri dimenticati della sopravvivenza umana, fra vegetazione, animali domestici e selvatici? Leggete, leggete: [Una Gioia Silenziosa](#), [Ethain](#)

Addey.

In questo momento la ValliUnite aderisce e sostiene queste campagne:

- Campagna referendaria “L'ACQUA NON SI VENDE!": www.acquabenecomune.org
- Campagna popolare per una legge che riconosca lagricoltura *contadina* e liberi il lavoro dei *contadini* dalla burocrazia. www.agricolturacontadina.org

I volti delle ValliUnite: Dirk

Il vignaiolo più esperto, responsabile della vigna, arriva da lontano, dal Belgio! Estate ed inverno appena si può è nelle vigne a lavorare insieme alla squadra e a dirigerla (e a curare la sua tintarella perfetta). Grazie a lui le nostre vigne sono “pettinate”, talmente sono in ordine...

Siete mai venuti al nostro agriturismo intorno a Natale? I meravigliosi addobbi sono sempre opera sua. Quest'anno venite a vederli!



SE MANGI SEI COINVOLTO IN AGRICOLTURA!

Queste informazioni sono state inoltrate a: 1433 indirizzi.

Aiutateci a far arrivare queste nostre proposte-notizie a vostri amici e conoscenti, inoltrandogliele o indicandoci gli indirizzi a cui spedirla. Informateli che non corrono nessun rischio.

Aspettiamo le vostre opinioni e le vostre proposte: comunicatecele via email o chiamandoci o incontrandoci. Se volete essere cancellati da questa lista rispondeteci scrivendo ELIMINA nell'oggetto dell'email.

Per qualsiasi domanda-comunicazione-curiosità chiamateci -0131838100- o scriveteci : info@valliunite.com.

Per tutte le novità e per tenere sott'occhio quello che succede alle ValliUnite : www.valliunite.com