



## Asti – Innuva in vigna


AGGIUNGI AL MIO CALENDARIO 

 Data d'inizio  
**settembre 19, 2014**

 Luogo  
**Viale A. Degiani, 33, 14037 Portacomaro (AT)**

 Data di Fine  
**settembre 19, 2014**

 EMAIL  
**[info@associazioneinnuva.it](mailto:info@associazioneinnuva.it)**

 Ora  
**6:00 pm - 8:00 pm**



# Informazioni Evento

---

## GRAPE E INNUVA: COME TI RICICLO GLI SCARTI DEL VINO

---

Appuntamento sul **Riciclo ed ecologia** nel settore viticolo con i rappresentanti di INNUVA . Un evento dedicato, non solo agli addetti ai lavori, ma a chiunque abbia voglia di avvicinarsi al settore e approfondire queste tematiche.

Al giorno d'oggi, per essere una giovane start-up che funziona, avere una buona idea non basta.

E' fondamentale impegnarsi affinché la sua realizzazione possa avvenire in maniera il più possibile *eco-friendly*. Perché lo sviluppo sostenibile è la base per il futuro del nostro pianeta e sono soprattutto i giovani, che si affacciano oggi al mondo del lavoro, a non poter chiudere gli occhi di fronte alla necessità di attivare processi produttivi responsabili nei confronti dell'ambiente.

Lo sa bene **Grape**, la giovane azienda creata da Simona, Chiara e Fabrizio -tre dottori di ricerca del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino - che nel 2014 ha aperto ad Alba il suo laboratorio per offrire a viticoltori e tecnici del settore viticolo un **servizio completo di analisi microbiologiche all'avanguardia**, sulle uve e sui vini, dal campo alla bottiglia.

Ma non è tutto: l'impegno della giovane azienda è volto sempre più verso uno **sviluppo green del lavoro**.

A questo scopo Grape, insieme ad altre professionalità e a piccole aziende vinicole lungimiranti e creative, ha deciso di far parte di **INNUVA** (innovation through winery by-products), un'associazione impegnata **nel recupero e nella valorizzazione dei prodotti di scarto dell'uva**.

A questo scopo Grape, insieme ad altre professionalità e a piccole aziende vinicole lungimiranti e creative, ha deciso di far parte di **INNUVA** (innovation through winery by-products), un'associazione impegnata **nel recupero e nella valorizzazione dei prodotti di scarto dell'uva**.

Nata nei primi mesi del 2014 dalla passione e dall'impegno di persone che hanno deciso di ridare valore a ciò che caratterizza il proprio territorio - il vino - INNUVA ci insegna come dagli scarti dell'uva si possano creare creme e cosmetici di ultima generazione, prodotti medicali professionali, donare sfumature uniche e naturali ai capi d'abbigliamento ed accessori, ma anche favorire la crescita del fotovoltaico di terza generazione e migliorare i prodotti di integrazione alimentare sia per l'uomo sia per gli animali.

La prima occasione per parlare di "riciclo" ed "ecologia" nel settore viticolo con i rappresentanti di INNUVA è fissata per **venerdì 19 settembre** dalle 18,00 alle 20.00 presso l'Azienda Agricola F.lli Durando a Portacomaro (ASTI).

Uno scenario affascinante e suggestivo, quello astigiano delle vigne del Ruchè, che ospiterà la manifestazione "**INNUVA in vigna**", un evento dedicato, non solo agli addetti ai lavori, ma a chiunque abbia voglia di avvicinarsi al settore e approfondire queste tematiche.

“ *Dopo la conferenza si terrà un rinfresco a base di prodotti tipici locali offerto dall'Azienda Agricola F.lli Durando.* ”

#### REGISTRATION INFORMATION

---

#### ASSOCIAZIONE INNUVA

✉ [info@associazioneinnuva.it](mailto:info@associazioneinnuva.it)

🌐 <http://www.associazioneinnuva.it>

#### How to Register

Ingresso gratuito