

# Le ultime delle Valli Unite

## Aprile 2015



*ECONOMIA ALTERNATIVA APPLICATA PER UN MONDO MIGLIORE*

---

### Eno-tizie

#### **Arriva il vino nuovo....**

Ci siamo quasi... stiamo aspettando che la primavera si faccia sentire con delle belle giornate calde così da controllare che il vino nuovo come dicono gli anziani non abbia voglia di “muoversi”

Infatti, anche con un'annata piovosa come quella passata , siamo riusciti a preparare tutti i nostri vini rossi senza l'aggiunta di solfiti, l'assenza di quest'ultimi rende il vino più soggetto ad evoluzioni ..

Abbiamo quindi deciso di iniziare la consegna di Dolcetto, Barbera e Cortese dai primi giorni di Maggio, chi invece vorrà ritirarlo personalmente potrà farlo dal 25 Aprile ..

**I vini a vostra disposizione... clicca [qui](#) per conoscerli.**

Avete curiosità sul vino, vorreste saperne qualcosa di più o dare il vostro parere?

Scriveteci all'indirizzo: [vini@valliunite.com](mailto:vini@valliunite.com)

Oppure CLICCANDO [QUI](#) attraverso la pagina facebook “i vini di valli unite”

---

### In questo periodo alle Valli:

Sapore di legno nel rinnovato ufficio.....sono terminati i lavori di ristrutturazione dello stabile danneggiato dall'incendio ! A solo 14 mesi dal rogo che ha incendiato i nostri uffici con un lavoro di squadra abbiamo ultimato i lavori.

Abbiamo utilizzato il legno dei nostri boschi per l'orditura del tetto e il soppalco, caloriferi di ghisa di recupero, ringhiere di ferro fatte da noi..... insomma il risultato è talmente gradevole che, quando vi faremo visitare la cooperativa, non potrà mancare una capatina anche in ufficio!

Qui un po' di immagini dell'evoluzione dei lavori

La squadra della vigna sta piantando (senza l'aiuto di macchinari!) una nuova vigna ! Un ettaro circa sul quale, sotto lo sguardo vigile di Ottavio, planteremo barbatelle di Dolcetto e Merlot.

Piantare una vigna è sempre un momento importante per la Valli Unite perchè è un momento di condivisione di saperi e di emozioni , perché la cura con cui si lavora è la base per gli anni a venire.

Si parte con la semina! Inizia la stagione dei campi... siamo pronti a seminare l'erba medica nei campi nei quali lo scorso anno abbiamo raccolto orzo o grano e che in seguito abbiamo arato.

Le maestre si risvegliano e ci vengono a trovare con le scolaresche.. continua con piacere il progetto fattorie didattiche : Antonella e Sara sono pronte ad accogliere bambini di tutte le età.

Nell'orto abbiamo piantato fave, piselli, aglio e cipolle....

---

## Appuntamenti

### A Valli Unite

**11 e 12 Aprile : Corso di Apicoltura** per info clicca [qui](#)

**18 Aprile : Gioca Bosco Attività di Fattoria Didattica per Famiglie**  
[qui](#) per maggiori informazioni

**24/25/26 Aprile : Festa della Liberazione**

**un programma intenso sulla Resistenza, da Kobane alla VI Zona**

**17 Maggio : Passeggiata nei nostri campi alla ricerca delle erbe spontanee con Anna Rivera** autrice del libro **Mangiare Sano con le Erbe**, per info clicca [qui](#)

---

## Notizie dalla Cucina...

**Nuovo anno , contaminazione vinosa all'agriturismo,**

Chi ci è già venuto a trovare dopo la riapertura del 30 di Gennaio avrà notato che la squadra dell'agriturismo si è arricchita di due "nuovi" elementi, Alecia e Alessandro, i nostri cantinieri disponibili **e discreti a orientarvi nella scelta dei vini alla carta.**

Per favorire il loro intento abbiamo deciso di proporre i nostri vini "al calice": ogni sera avrete la possibilità di assaggiare due delle nostre etichette ...cosa aspettate ???

---

**Venerdì 3 Aprile: "La PIZZA delle Valli Unite accompagnata dalla Birra Artigianale Gedeone ( [qui](#) per andare al sito di Gedeone)!"**

L'ormai consolidato connubio arricchito da antipastini stuzzicanti!! Da un paio di mesi la nostra pizza è completamente a lievitazione naturale di minimo 20 ore ! Venerdì proponiamo la nostra pizza a giro, antipasti, birra o vino, acqua, caffè e dolce a 20 €!! Prenotatevi per tempo!!

**Venerdì 10 Aprile:** “ **La strada del sale** ” Un menu dedicato al pesce povero, stoccafisso e acciughe. [Qui](#) il menu della serata.

**Venerdì 17 Aprile :** “**Cena Vegetariana**”, con i profumi e i sapori dell'orto i piatti della tradizione si fondono con ricette sempre nuove e stuzzicanti.

Venite a scoprirli, clicca [qui](#) per andare sulla nostra pagina! Menù completo di Vino a 20 €!!

**Venerdì 8 Maggio :** **CENA TRADIZIONALE..** clicca [qui](#) per scoprire il menù completo di vino al calice a 20€!

**Venerdì 15 Maggio :** “**Cena Vegetariana**”, con i profumi e i sapori dell'orto i piatti della tradizione si fondono con ricette sempre nuove e stuzzicanti. Venite a scoprirli.[qui](#) per andare sulla nostra pagina! Menù completo di Vino a **20 €!!**

**Venerdì 23 Maggio :** **CENA a TEMA.....** clicca [qui](#) per scoprire il menù completo di vino a 20€!

---

## **Nei dintorni...**

***Voglia di scoprire le colline di Fausto Coppi in bicicletta? Possiamo consigliarvi passeggiate per mountain bike e tanto altro, se volete farvi un'idea guardate [qui](#) e [qui](#)***



## **Fiere Fiere...e Mercati**

Approfittate della nostra presenza nelle vostre città per ordinare i nostri prodotti!  
Chiamateci qualche giorno prima in ufficio allo 0131838100!

### **Appuntamenti fissi:**

- Tutti i Sabati mattina Mercato Contadino di **Volpedo (AL)**. Clicca [qui](#) per saperne di più...
- Ogni **terzo** sabato del mese a **Casale Monferrato (AL)** il mercato de “Il Paniere”, clicca [qui](#) per saperne di più.
- Ogni **primo** sabato del mese a **Vercelli** “NaturalVercelli”, clicca [qui](#) per saperne di più
- Ogni prima domenica del mese a **Milano** presso il CSA Conchetta, il mercato organizzato da TERRE in MOTO, clicca [qui](#) per maggiori info.

### **In questo mese:**

- 11 Aprile – ZAC Milano
- 12 Aprile - Cascine in Città – Torino – Piazza Solferino

- 12 Aprile - Fuori mercato – Milano – Piazza Durante
  - 18 Aprile - Storie in Piazza – Genova – Palazzo Ducale
  - 19 Aprile - Associazione Consenso – Cesano Maderno – Piazza Arese
  - 1 Maggio - Lario Critical Wine – Accademia Galli – Como – Via Petrarca
  - 2 Maggio – DeguStation 2015 – Circolo Arci La Lo.Co – Osnago (LC)
  - 9/10 Maggio – Critical Wine Bussoleno
  - 9/10 Maggio – Gusto Nudo – Cassero - Bologna
- 

## Miscellanea

- Corso di Cucina con le erbe - c/o Agriturismo Lo Casale ad Arquata Scrivia , [qui](#) i riferimenti
- Corso Tecnico per ortolani sulla Coltura delle Patate tenuto da Massimo Angelini, [qui](#) i riferimenti.
- Pigna & Wine, [qui](#) i riferimenti.

### **SE MANGI SEI COINVOLTO IN AGRICOLTURA!**

---

Queste informazioni sono state inoltrate a: 2049 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 delle email.

Per qualsiasi domanda-comunicazione-curiosità chiamateci -0131838100- o scriveteci : [info@valliunite.com](mailto:info@valliunite.com).

Per tutte le novità e per tenere sott'occhio quello che succede alle ValliUnite : [www.valliunite.com](http://www.valliunite.com)