



HORECA

Ristorazione
Hotellerie
Caffè, Locali e Bar

VINO & CIBO

Ricette
Degustazioni
Chef

WINE EXPO 2014

La fiera
Excellence

SERVIZI

General Contractor

PRODUTTORI

Food
Beverage
Attrezzature

EVENTI

We Love Tasting
Junior Chef
Taste of Excellence



CLICCA QUI E LEGGI GRATIS LA NOSTRA RIVISTA



enter your keyword...

Home » In pillole » PROGETTI FIVI PER UN BERE CONSAPEVOLE

PROGETTI FIVI PER UN BERE CONSAPEVOLE

Consiglia Condividi Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.

Posted by [admin](#) | giugno 18, 2014

2



Nasce il progetto **PUNTI DI AFFEZIONE FIVI** voluto per l'appunto dalla **Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti** in collaborazione con i ristoratori e gli enotecari che propongono nella carta dei vini le etichette dei vignaioli indipendenti. L'idea alla base è quella di promuovere il **bere consapevole**, il consumatore deve sapere cosa beve e deve bere con moderazione. Aderiscono alla Federazione i produttori che lavorano e producono in un determinato territorio e si prodigano per promuoverlo e tutelarlo. I locali aderenti all'iniziativa sono segnalati sul sito www.fivi.it e nei social network della Federazione. Inoltre, tutti gli esercizi che hanno collaborato al progetto saranno presenti alla manifestazione annuale "Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" che si svolgerà a Piacenza sabato 29 e domenica 30 novembre.

I ristoratori o gli enotecari interessati a partecipare devono inviare una richiesta presso la segreteria fivi a: info@fivi.it o telefonare al numero 366 3898705.

In questo modo gli operatori si impegnano a vendere e promuovere i vini di almeno quindici Vignaioli Indipendenti provenienti da cinque differenti regioni d'Italia, inseriscono le aziende e il logo della Federazione nella wine list e realizzano uno corner a loro dedicato.

Ai Punti d'affezione verranno inviati gratuitamente un grembiule brandizzato, una vetrofania con il logo contornato dalle parole **Bevi Fivi - Fivi Consapevole** e pannelli espositivi (in italiano e inglese) che spiegano nel dettaglio cos'è la Fivi.

Mi piace 3 Tweet 2

2

LEAVE A REPLY

**IDO DEL CAFFÈ
NON SI RIUNISCE A:**



"CHIANTI... GUSTALO FRESCO!"

Riparte il progetto "Chianti fresco: gustalo a 16 gradi". Il Consorzio Vino Chianti, come l'anno scorso, torna a proporre il consumo del vino rosso anche durante l'estate. La chiave...



EVENTO
giu 10, 2014



CHEF E DOC
giu 10, 2014



PARTNER
giu 10, 2014



PROGRAMMI
giu 10, 2014

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Email

EXCELLENCE TV

La ricetta dello chef Massimo Riccioli

Excellence Magazine presenta lo chef Massimo Riccioli nella cucina dell'Hotel Majestic durante la realizzazione del suo piatto "L'Alga" alla lattuga di mare con capesante e pecc...

Name (Required)	E-mail (Required)	Website
Comment (Required)		
<input type="button" value="Submit Comment"/>		



Samya Abbary

Modella, attrice, appassionata di cucina, Abbary ci racconta il suo esordio nelle più grandi stilisti e l'evoluzione di una carriera, divisa tra cinema e televisione.



Caceres/Allegrini: "Un piatto a 4"

Lo chef Roy Caseres ed il ceramista Seba Allegrini, uniti dalla passione per la loro cucina, danno vita ad un "piatto a 4 mani" unico e sensazionale.



Ristorante SHINTO a Roma

Scopriamo assieme il ristorante Shinto e le sue originali interpretazioni della cucina giapponese, rivisitata con contaminazioni mediterranee.

BERE CONSAPEVOLE

FEDERAZIONE ITALIANA VIGNAIOLI

produttori

CAFFÈ, LOCALI E BAR

RISTORAZIONE

HOTELLERIE



WORLD OF COFFEE 2014 E WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP

Posted on mar 10, 2014 in [Articoli](#) | [no responses](#)



FONZONE - AGLIANICO CAMPANIA IGT 2010

Posted on gen 20, 2014 in [Abbinamenti](#) | [no responses](#)



TRAPIZZINO DAY!

Posted on dic 13, 2013 in [Caffè, Locali e Bar](#) | [no responses](#)



LA MODERNA, TESTACCIO E IL RITORNO ALLO STARE INSIEME

Posted on nov 28, 2013 in [Caffè, Locali e Bar](#) | [no responses](#)



LITRO. I VINI NATURALI A ROMA

Posted on nov 26, 2013 in [Caffè, Locali e Bar](#) | [no responses](#)



STAGIONE DI EVENTI ALL'ENOTECA FERRAZZA

Posted on nov 14, 2013 in [Caffè, Locali e Bar](#) | [no responses](#)



HAUSBRANDT, LE NUOVE PROPOSTE AD HOST

Posted on ott 21, 2013 in [Caffè, Locali e Bar](#) | [no responses](#)



ROSSO

Posted on ago 30, 2013 in [Caffè, Locali e Bar](#) | [no responses](#)



LA RICETTA DI LUCA ABRUZZINO PER IL CONCORSO "LO SPIRITO DEL TEMPO" DI BOCCHINO

Posted on giu 6, 2014 in [Articoli](#) | [no responses](#)



DAS KRONTHALER

Posted on giu 3, 2014 in [Articoli](#) | [no responses](#)



SACLÀ NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE CON I LOCALI "FATTORIA POMOD'ORO"

Posted on mag 23, 2014 in [Articoli](#) | [no responses](#)



ELSA DEL MONTE-CARLO BEACH DI PAOLO SARI: 1° STELLA MICHELIN 100% BIO

Posted on mag 23, 2014 in [Articoli](#) | [no responses](#)



LA FORMAZIONE SUL CAFFÈ DI LAVAZZA CON L'UNISG DI POLLENZO COMPIE 10 ANNI

Posted on mag 19, 2014 in [Articoli](#) | [no responses](#)



RISTORANTE TRE PANOCE: CAMBIO DI REGIA CON TINO VETTORELLO

Posted on apr 30, 2014 in [Ristorazione](#) | [no responses](#)



PAOLO TRIPPINI ENTRA NEI JRE

Posted on apr 2, 2014 in [Articoli](#) | [no responses](#)



BARCELÓ HOTEL E ALESSANDRO ROSSO GROUP SI ASSOCIANO

Posted on giu 12, 2014 in [Articoli](#) | [no responses](#)



NATALE IN RELAX A COGNE

Posted on nov 27, 2013 in [Horeca](#) | [no responses](#)



CENE LENTE AL DESIGN WELLNESS HOTEL MONIKA DI SESTO

Posted on nov 21, 2013 in [Articoli](#) | [no responses](#)



HAUSBRANDT, LE NUOVE PROPOSTE AD HOST

Posted on ott 21, 2013 in [Caffè, Locali e Bar](#) | [no responses](#)



THE FIRST HOTEL

Posted on ago 27, 2013 in [Hotellerie](#) | [no responses](#)



PRINCIPE DI SAVOIA

Posted on ago 27, 2013 in [Hotellerie](#) | [no responses](#)



LES SOURCES DE CAUDALIE

Posted on lug 30, 2013 in [Estero](#) | [no responses](#)

ULTIMI ARTICOLI



"Chianti... Gustalo fresco!"

Riparte il progetto "Chianti fresco: gusti gradi". Il Consorzio Vino Chianti, come l'anno scorso, torna a proporre il consumo del vino anche durante l'estate. La chiave è un'unica semplice ma fondamentale regola: temperatura. 15-16 gradi per gustare la gradevolezza dei profumi e la freschezza degli aromi che si sprigionano sorseggiando un Chianti [...]



EVENTI ALL'ESTERO PER IL PROSECCO SUPERIORE

Prosegue il cammino di promozione internazionale del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Il 2 giugno la Rappresentanza permanente presso l'Onu a Ginevra ha organizzato un ricevimento al quale hanno partecipato personalità delle Nazioni Unite, ambasciatori di tutti i Paesi, rappresentanti del mondo dell'economia, della cultura e della politica. L'occasione, [...]



NUOVO SITO PER BIRRA FORST

Birra Forst lancia il nuovo sito dell'azienda. Arrivata alla quarta generazione, la storica birreria del Trentino presenta uno spazio facilmente navigabile in cui sono messe in evidenza le notizie sull'azienda o meglio il MONDO FORST, le informazioni sulle Birre dalla Pils alla Sixtus, la doppio malto scuro sapore caramellato. Non mancano poi le

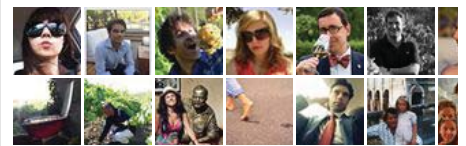
Trovi su Facebook



Excellence Magazine

Ti piace.

Excellence Magazine piace a te e altre 7.759 persone.



Plug-in sociale di Facebook