vinetur

CPAER acude a BioCultura con 3 bodegas de vino ecológico de Rioja

jueves 11 de noviembre de 2021

ESCRITO POR ND

El Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER) estará presente, desde hoy y hasta el día 14, en la feria BioCultura que se celebra estos días en Madrid (Pabellón 9 – IFEMA – Stand 150). Lo hará, entre otros productores, con 3 bodegas de la D.O.Ca. Rioja.

Las bodegas que acuden a la feria decana del sector ecológico bajo el paraguas del organismo citado son Juan Carlos Sancha (Bodegas Juan Carlos Sancha), Bodegas Corral y Bodegas Castillo de Mendoza. Por su parte, los productores de alimentos ecológicos riojanos que se darán cita bajo el espacio de CPAER en este evento son: Alexander Yunquera Sota (Lurreko Aromáticas y Biodiversidad), Embutidos Luis Gil, Cooperativa Frutos del Campo (Frutos del Campo), Almazara Ecológica de La Rioja (Aceite de Oliva Isul) y Ángel Martínez Orte (Nueces Ángel) y Explotaciones Apícolas Campo y Miel (Campomiel). Por su parte, las bodegas son:

BioCultura contará este año con 400 expositores y 18.000 referencias de productos de alimentación y espera recibir a 35.000 visitantes. De forma paralela a la exposición, se celebrarán más de 300 actividades.

Sobre CPAER

CPAER es el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja. Actualmente cuenta con en torno a 475 operadores. Entre los productos ecológicos de La Rioja se puede encontrar vino de la DOCa Rioja; producto fresco como frutas, verduras y

hortalizas; legumbres; conservas; setas y champiñones; embutidos y carne fresca; frutos secos; miel; huevos; panes; aceite y vinagre...

