

RICERCA L'Università di scienze gastronomiche partecipa al progetto ValorVitis 2.0

Si vuole creare alimenti dagli scarti dell'uva

POLLENZO

Da un lato la salvaguardia della biodiversità e dei saperi tradizionali, ma dall'altra anche la ricerca scientifica e la sperimentazione. È questa la duplice missione dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, che è diventata di un progetto per valorizzare i sottoprodotti del processo di vinificazione. Si tratta di "ValorVitis 2.0. La ricerca e l'innovazione incontrano il mercato", iniziativa finanziata dall'Ager (Agroalimentare e ricerca; una rete di fondazioni per la ricerca agroalimentare), che ha coinvolto diverse università italiane, tra cui l'Unisg di Pollenzo, l'Università cattolica del Sacro Cuore di Milano, l'Università degli studi di Torino e l'Università degli studi di Trento. In particolare, all'Università di Pollenzo il progetto è stato seguito dal laboratorio sensoriale, diretto dalla professoressa Luisi Torri.

Il primo esperimento ha richiesto 44 mesi di tempo e l'obiettivo era quello di sfruttare i sottoprodotti della filiera vitivinicola come bucce, raspi e semi d'uva, per ottenere fibre e antiossidanti da integrare ad alimenti di carattere diverso.

Il risultato ottenuto è sicuramente un valore aggiunto dal punto di vista nutrizionale, ma anche dal punto di vista della sostenibilità ambientale, prevenendo il recupero di scarti che diversamente



mente dovrebbero essere smaltiti. Il ruolo dell'Università di Pollenzo è rimasto focalizzato sull'analisi sensoriale dei prodotti ottenuti grazie a test diretti sui consumatori. La risposta iniziale è stata un'eccessiva percezione della consistenza delle farine all'interno degli alimenti. Il secondo bando pubblicato dall'Ager ha consentito nuovamente all'Unisg di Pollenzo di partecipare e di valutare meglio l'accettabilità dei prodotti.

Gli scarti che vengono ridotti in polvere risultano adesso facilmente addizionabili ad altri alimenti e quasi impercettibili al gusto. Le farine ottenute sono ricche di elementi nutritivi e la loro consistenza molto sottile ha permesso di incorporarle a biscotti, yogurt e alimenti di vario tipo. Anche le bucce d'uva essiccate e ridotte in pezzi si sono scoperte ottimo ingrediente per la confezione di tisane. **ro.bu.**

