

# Dagli scarti della vinificazione si ottengono prodotti alimentari

## RICERCA

**Pollenzo: l'Università ha preso parte a un progetto insieme ad altri atenei italiani**

**L'**Università degli studi di scienze gastronomiche di Pollenzo (Unisg), da sempre promotrice di ricerca e sperimentazione, è parte di un progetto per valorizzare i sottoprodotti del processo di vinificazione.

Il progetto denominato "ValorVitis 2.0. La ricerca e l'innovazione incontrano il mercato" è stato finanziato dall'Ager (Agroalimentare e ricerca; una rete di fondazioni per la ricerca agroalimentare) e ha coinvolto diverse università italiane: 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,



MARCATO

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, prevedendo il recupero di scarti che diversamente 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 qua-

## LE BUCCE, I RASPI E I SEMI D'UVA POSSONO DIVENTARE FIBRE O DEGLI ANTIOSSIDANTI

si 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. Le sfide ancora in corso d'opera per ValorVitis 2.0 rimangono il trasferimento tecnologico e la disseminazione dei risultati.

Cecilia Flocco

