

Lions Clubs International  
Distretto 108 Iaz



Lions Club:  
Villanova d'Asti, Asti Host,  
Asti Alfieri, Moncalvo Aleramica,  
Castelnuovo D.B. Alto Astigiano



Università degli  
Studi di Torino  
Dipartimento di  
Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari

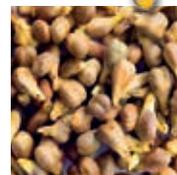


# Dall'uva il vino, ma non solo...

*Un aiuto per la nostra salute dalle vinacce*



Conferenza di presentazione  
dei risultati  
della ricerca  
sostenuta grazie  
alla borsa di studio  
Lions per il riutilizzo  
dei sottoprodotti  
dell'industria  
enologica



Sabato **20** febbraio - ore **10**  
Polo Universitario di Asti - Aula Magna

## Introduzione

A livello mondiale **un terzo del cibo prodotto viene sprecato** raggiungendo i 1,3 miliardi di tonnellate, ampiamente sufficienti a sfamare le popolazioni affette da cronica malnutrizione (FAO, 2011).

A motivo di ciò l'ottimizzazione dei processi di lavorazione, finalizzati da un lato alla riduzione degli scarti di lavorazione e dall'altro al loro **recupero e valorizzazione**, interessa sempre più la ricerca in ambito tecnologico-alimentare.

Da diversi anni il riutilizzo dei sottoprodotti alimentari è destinato alla produzione di energia pulita attraverso la produzione di biogas, alla produzione di fertilizzanti, mangimi zootecnici o come substrato per l'estrazione di sostanze utili al settore alimentare, cosmetico e farmacologico.

Negli ultimi anni la ricerca sta sviluppando un nuovo filone che tende a **valorizzare maggiormente questi scarti trovandone impiego come ingredienti per i cibi funzionali** e ciò è possibile in relazione alla loro ricchezza in composti bioattivi quali ad esempio fibre, vitamina E, polifenoli, e acidi grassi essenziali come gli omega-3.

Infatti sono sempre più numerose le prove scientifiche a sostegno dell'ipotesi che **una dieta quotidiana ricca di questi componenti aiuti il benessere fisico**, conferendo all'organismo numerosi vantaggi tra i quali il controllo della glicemia e del colesterolo, nonché la regolazione delle funzioni intestinali grazie alle fibre e alle proprietà antiossidanti e antinfiammatorie dei polifenoli e degli omega-3.

## Premessa

Negli ultimi anni, quindi, si è iniziato a guardare alle grandi potenzialità dei sottoprodotti della filiera agroalimentare, orientandosi verso pratiche di recupero che permettano di sfruttare al massimo queste risorse.

La produzione di vino dall'uva è tra le attività di trasformazione più comuni e diffuse nel paesaggio agricolo italiano, grazie alla quale il settore vitivinicolo si identifica come uno tra i primi promotori del made in Italy.

Nel complesso la **produzione italiana di vino** presenta volumi pari al **17% a livello mondiale** e del **28% per quello europeo**. Ne consegue che la produzione sarà costituita per più del 20% da residui solidi composti principalmente da bucce, vinaccioli, raspi e feccia.

La caratteristica di ognuno di questi sottoprodotti è la presenza di componenti alimentari potenzialmente bioattivi che potrebbero essere **recuperati per produrre nuovi ingredienti e alimenti a elevato valore funzionale**.

Le bucce d'uva e i vinaccioli, che costituiscono la vinaccia d'uva, sono tra i sottoprodotti più ricchi di composti bioattivi, tra i quali fibre e polifenoli.



## Progetto

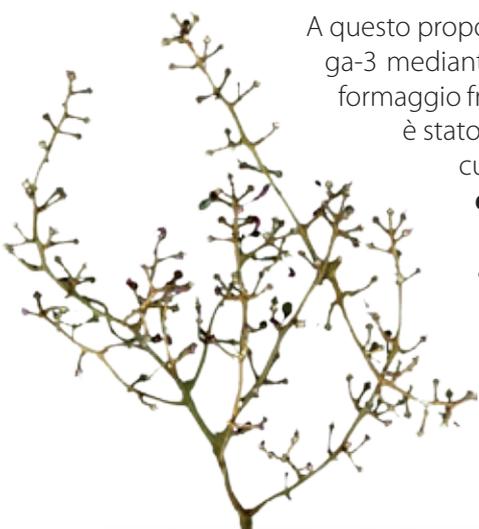


Utilizzando le vinacce d'uva è possibile realizzare diversi prodotti con apprezzabili caratteristiche organolettiche, ma soprattutto con un valore aggiunto in termini di contenuto polifenolico e di fibra tale da rispettare per quest'ultima il claim **"fonte di fibra"** (Reg. CE n. 1924/2006). L'utilizzo e applicazione delle vinacce risulta decisamente e facilmente realizzabile grazie ai grandi volumi disponibili e alla facilità di approvvigionamento. Altro interessante sottoprodotto si è rivelato essere l'olio di vinacciolo ottenuto dalla spremitura a freddo dei semi dell'uva al quale sono state riconosciute molteplici proprietà benefiche grazie al suo notevole contenuto in vitamina E e acidi grassi, sia omega-6 che omega-3.

Tali acidi sono detti **"acidi grassi essenziali"** poiché l'organismo umano non è grado di sintetizzarli. Gli omega-3, in particolare, sono indicati quali **fattori fondamentali di protezione nelle malattie cardiovascolari, infiammatorie e verso alcune forme di cancro**. Sebbene l'integrazione di acidi grassi omega-3 sia oggi ampiamente affidata al consumo di integratori alimentari ottenuti in genere da pesci (salmone, acciughe, etc.), vi sono in altre fonti di origine vegetale elevate quantità di questi acidi grassi essenziali.

A questo proposito, un nuovo filone di ricerca ha riguardato la possibilità di veicolare gli omega-3 mediante l'aggiunta di differenti oli vegetali in prodotti lattiero-caseari come yogurt, formaggio fresco e stagionato. Sulla base dei risultati raggiunti nelle prime sperimentazioni, è stato possibile evidenziare come l'aggiunta di oli vegetali oltre a essere di facile esecuzione consenta di **aumentare in modo significativo il valore nutrizionale dei prodotti** come contenuto in omega-3, apportando nel prodotto finito non meno del 10 % della dose giornaliera raccomandata prevista, pari a 2 grammi al giorno (Reg. UE n. 432/2012).

Grazie all'impiego di fonti alternative ricche in composti bioattivi, sia provenienti da sottoprodotti della filiera agroalimentare che da estratti oleosi di provenienza vegetale, è possibile realizzare diversi **prodotti funzionalizzati con un valore aggiunto in termini salutistici** e con possibili e interessanti ricadute a livello nutrizionale e commerciale.



CABERNET SAUVIGNON	CHARDONNAY	MERLOT	SYRAH
--------------------	------------	--------	-------



SAUVIGNON BLANC	PINOT NOIR	ZINFANDEL	RIESLING
-----------------	------------	-----------	----------



Utilizzo dei sottoprodotti (bucce e vinaccioli) in alimenti funzionalizzati, nei formaggi stagionati come fonte di polifenoli e nello yogurt come fonte di fibre.





Yogurt con vinacce di uva Chardonnay



Formaggio tipo Robiola con vinacce di uva Chardonnay



Maionese con olio di lino e olio di vinacciolo



Budino con vinacce di uva Moscato



Biscotti con vinacce di uva Chardonnay

## Risultati ottenuti

La ricerca finanziata dai Lions sull'impiego di fonti alternative ricche in composti bioattivi, sia provenienti da sottoprodotti della filiera vitivinicola che da estratti oleosi di provenienza vegetale, come ingredienti per produrre nuovi alimenti a elevato valore funzionale **si è conclusa con successo**.

In particolare, la ricerca ha previsto inizialmente uno studio approfondito delle proprietà compositive e nutrizionali delle vinacce d'uva, dell'olio di vinacciolo e oli vegetali ricchi in omega-3 al termine del quale **è stato possibile realizzare le prime applicazioni alimentari** sia a livello sperimentale che industriale.

I risultati ottenuti hanno evidenziato che è possibile aggiungere a diversi prodotti alimentari le vinacce d'uva, come fonte di fibra e polifenoli, oli vegetali come fonte di acidi grassi essenziali, **ottenendo prodotti validi sia dal punto salutistico che organolettico**.

Per la collaborazione alle attività si ringraziano: Ferrari specialità alimentari (Cherasco CN), Azienda agricola La Cerea (Pralormo TO), Botalla srl (Biella) e il Birrifico Soralamà srl (Vaie TO).

**Dott.ssa Barbara Dal Bello**

## Conclusioni

Viste con gli occhi delle conoscenze e possibilità tecniche attuali, **le montagne di vinacce** che rimangono a vinificazione avvenuta **appaiono come una miniera di molecole di potenziale interesse tecnologico**, con importanti implicazioni economiche e di sviluppo.

Seguendo il crescente interesse scientifico sulla loro applicazione nel settore della salute, in questa comunicazione vengono presentati alcuni risultati dell'attività di ricerca di un'azienda astigiana che opera nel settore dei materiali da impianto per chirurgia orale e di una neonata azienda cosmeceutica, che intendono **utilizzare in materiali innovativi molecole biologicamente attive ricavate da residui di vinificazione**.



Pane con vinacce di uva Pinot

**Dott. Marco Morra**

La ricerca condotta con il sostegno dei Lions ha consentito di **aggiungere un tassello alle conoscenze sui possibili impieghi di sottoprodotti derivanti dalla vinificazione**. Il futuro ci dirà se da queste idee nasceranno applicazioni industriali o se, semplicemente, questi e altri risultati stimoleranno ulteriori ricerche.

Di sicuro è stato possibile dimostrare che ci sono molte buone ragioni per **ridurre lo spreco di risorse** e che, accanto ai vantaggi ambientali, ci possono essere altri vantaggi per la salute e l'economia. L'**uva** si dimostra ancora una volta una **risorsa preziosa del nostro territorio** che, fino ad oggi, abbiamo sfruttato solo parzialmente.

**Prof. Vincenzo Gerbi**

## I Lions hanno scelto questa iniziativa per :

- dare un contributo alla riduzione degli sprechi e alla salvaguardia dell'ambiente,
- incentivare le economie locali basate in gran parte sulla vitivinicoltura,
- creare nuove fonti di reddito e opportunità di lavoro, soprattutto per i giovani,
- avere positive ricadute a livello salutistico e nutrizionale, oltre che commerciale.