

# VALORVITIS

## Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto

Danila Amendola<sup>1</sup>, Luca Fiori<sup>2</sup>, Vera Lavelli<sup>3</sup>, Giorgia Spigno<sup>1</sup>,  
Luisa Torri<sup>4</sup>, Giuseppe Zeppa<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Istituto di Enologia e Ingegneria Agro-Alimentare - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

<sup>2</sup> Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica - Università degli Studi di Trento - Trento

<sup>3</sup> DeFENS - Università degli Studi di Milano - Milano

<sup>4</sup> Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo (CN)

<sup>5</sup> DISAFA - Università degli Studi di Torino -Grugliasco (TO)

**Una grande quantità di sottoprodotti viene generata dalla filiera vitivinicola. Il loro valore commerciale è molto limitato e i costi di smaltimento sono elevati. È tuttavia possibile sviluppare una strategia integrata per il recupero di bucce, raspi, vinaccioli risultanti dai processi di vinificazione e distillazione per ridurre l'impatto ambientale e ottenere derivati ad alto valore aggiunto.**

La filiera vitivinicola genera una quantità rilevante di sottoprodotti costituiti principalmente da bucce, raspi e vinaccioli che devono essere opportunamente smaltiti. In genere, i raspi vengono impiegati come fertilizzanti, le vinacce sono vendute alle distillerie per la produzione di alcol mentre dai vinaccioli sono estratti olio e acido tartarico.

Tuttavia il valore commerciale di tali prodotti è limitato ed insufficiente a coprire i costi di trasporto che le cantine devono sostenere. Inoltre, in questo modo, la fonte di polifenoli, olio, emicellulosa, lignina e cellulosa che i sottoprodotti rappresentano non viene adeguatamente valorizzata.

Scopo del progetto VALORVITIS ([www.valorvitis.com](http://www.valorvitis.com); AGER, contratto n. 2010-2222) è sviluppare una strategia integrata di recupero dei sottoprodotti dei processi di vinificazione e distillazione, per ridurre l'impatto ambientale e ottenere derivati ad alto valore aggiunto, con conseguente significativo profitto per le aziende agro-alimentari delle regioni coinvolte (Piemonte, Lombardia e Trentino).

Il piano sperimentale del progetto,

riassunto in Figura 1, prevede la raccolta di sottoprodotti della vinificazione di sei differenti cultivar al fine di valutare l'influenza della variabile cultivar sulle proprietà chimiche, fisiche e funzionali dei prodotti ottenuti (farine di vinacce,

oli di vinaccioli, estratti fenolici). In particolare, sono state selezionate tre cultivar tipiche italiane (Barbera, Nebbiolo e Moscato) e tre cultivar coltivate a livello internazionale e sottoposte a processi di lavorazione differenti (Pinot

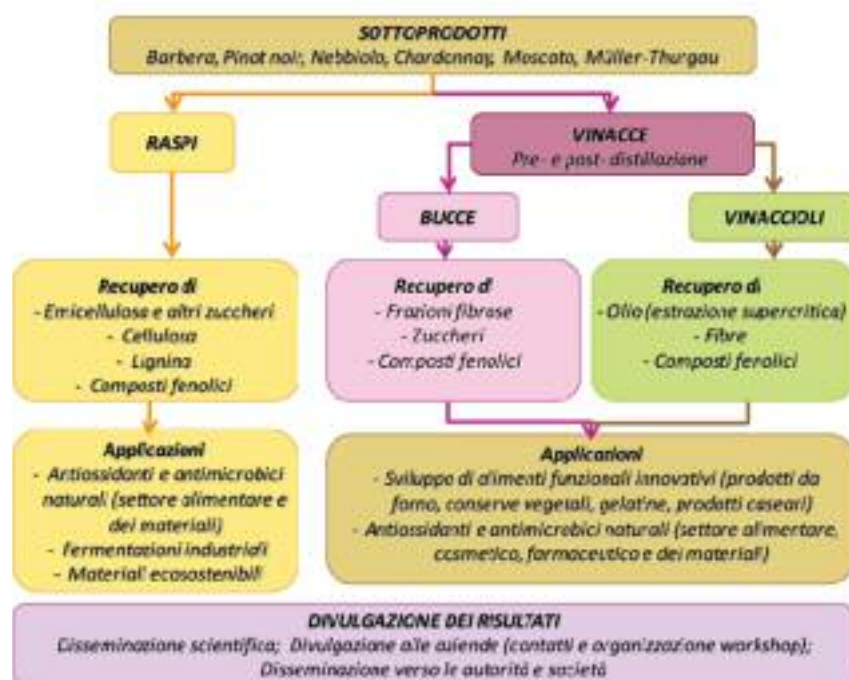


Figura 1 - Piano sperimentale del progetto VALORVITIS.