



► SETTORE INTERVENTO: **ENOLOGIA**

► TITOLO PROGETTO:
**Valorizzazione dei sottoprodotti e dei residui di vinificazione
 tramite estrazione e produzione di molecole ad alto valore aggiunto**

 BUDGET AGER	 DATA inizio e fine
Euro 680.000,00	31/10/2011 ► 30/07/2015

CAPOFILA Università degli Studi di Udine	COORDINATORE PROGETTO Carla Da Porto
PARTNER ► Università degli Studi di Bologna	 REFERENTE SCIENTIFICO Fabio Fava
PARTNER ► Università degli Studi di Milano	 REFERENTE SCIENTIFICO Luigi Bodria
PARTNER ► Università degli Studi di Parma	 REFERENTE SCIENTIFICO Daniele del Rio
PARTNER ► Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"	 REFERENTE SCIENTIFICO Silvia Licoccia
PARTNER ► Politecnico di Milano	 REFERENTE SCIENTIFICO Attilio Citterio
PARTNER ► Fondazione Politecnico di Milano	 REFERENTE SCIENTIFICO Alessio Campi

Progetto AGER

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

TEL +39.02.6239214 | FAX +39.02.6239235

EMAIL info@progettoager.it | comunicazione@progettoager.it

WEB www.progettoager.it

Descrizione

Il progetto ha voluto sviluppare un processo di filiera nel settore enologico per migliorare la gestione, utilizzazione e valorizzazione dei residui di lavorazione delle uve, con la finalità di un riutilizzo intelligente dei sottoprodotti, diminuendone l'alto impatto ambientale.

La ricerca ha applicato per la prima volta e in modo particolarmente approfondito il concetto di *bioraffineria* al settore vitivinicolo, sfruttando la gran quantità di scarti disponibili a seguito del processo di vinificazione. Si tratta, in pratica, di un insieme di processi che trasformano una biomassa - raspi, bucce e vinaccioli - in un'ampia gamma di bio-prodotti (alimenti, prodotti farmaceutici) e bionergie (es. biocarburanti). Tutto questo per creare un sistema integrato sostenibile in grado di contribuire a risolvere non solo lo smaltimento dei rifiuti di natura organica, ma la loro valorizzazione in diversi settori industriali.

I risultati raggiunti sono molto incoraggianti e aprono scenari importanti per il futuro dei produttori vitivinicoli, in quanto si valorizza il sottoprodotto rendendolo remunerativo grazie ad una filiera parallela a quella del vino. Il tutto per dare risposte alle normative europee orientate a ridurre gli aiuti alla distillazione.

La prima parte dello studio si è concentrata sul recupero dei prodotti e quindi sull'estrazione attraverso tecnologie verdi a basso impatto ambientale. Dalle ricerche emerge quindi la possibilità di utilizzare parte degli estratti come integratori alimentari e come antiossidanti nell'industria alimentare e farmaceutica. Dal punto di vista della salute invece, i risultati degli studi lascerebbero ipotizzare la possibilità che alcuni sottoprodotti possano risultare preventivi nei confronti delle patologie associate all'invecchiamento e quindi utilizzati nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative.

Un altro dei molteplici aspetti della ricerca ha riguardato l'utilizzazione dei sottoprodotti a fini energetici attraverso la creazione e messa a punto di reattori bioelettrochimici per la produzione di energia e di reattori per la produzione di bioidrogeno per il trattamento di acque di scarto derivanti dal processo di vinificazione.

Progetto AGER

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

TEL +39.02.6239214 | **FAX** +39.02.6239235

EMAIL info@progettoager.it | comunicazione@progettoager.it

WEB www.progettoager.it