

Gusto



Prima considerati rifiuti, oggi i residui dei grappoli sono impiegati in un progetto dell'Università di Palermo che li riutilizza con vari cibi

Le vinacce rivivono in cucina Usate per arricchire pane e dolci

Clara Minissale

PALERMO

Fino a qualche tempo fa da molti erano considerati rifiuti, o scarti di lavorazione. I più arditi e lungimiranti, invece, le utilizzavano per la produzione di grappa o di alcol etilico. Se si considera che in Italia si producono circa 1,5 milioni di tonnellate di rifiuti solidi dai processi di vinificazione, avere idea di come smaltirli non è un problema da poco. Oggi c'è una nuova frontiera per l'utilizzo delle vinacce, cioè i residui dei grappoli e dei tralci pressati per ottenere il mosto, sottoprodotto della vinificazione: l'impiego in cucina. A sperimentarlo è l'Università di Palermo che, attraverso progetti di ricerca portati avanti dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari, sta valutando non solo l'impiego di questo elemento ricco di sostanze importanti per l'organismo ma anche in che misura è possibile ottenerne benefici.

«Attraverso una serie di progetti di

ricerca che stiamo portando avanti con alcune aziende vitivinicole partner - spiega il professore Nicola Francesca, docente di Microbiologia agraria all'Università di Palermo e referente del corso di Scienze e tecnologie agroalimentari - abbiamo la possibilità di analizzare e utilizzare le vinacce che rimangono dopo la lunga macerazione dell'uva di Nero d'Avola che è quella che ha un contenuto più elevato di polifenoli. Questi ultimi, di cui sono ricche, svolgono un lavoro importante contro i radicali liberi, sono antiossidanti e così abbiamo pensato a come sfruttarle al meglio».

Da qui l'idea di farle asciugare, frullarle per ridurle in polvere e poi utilizzarle in cucina. «Uno dei nostri studenti è anche chef ed è stata sua l'idea di impiegare questa polvere di vinacce, che mantiene tutto il colore e l'acidità del prodotto originale, in diverse preparazioni».

La sperimentazione è partita dal pane, ottenendo un prodotto con una acidità molto pronunciata, quindi si è passati ad un dolce arricchito con polifenoli di Nero d'Avola,

per arrivare al gelato e poi al formaggio. Ogni lavorazione con un gusto e un valore nutrizionale ben marcato. «Tutti esperimenti che hanno dato risultati interessanti - dice Francesca - ma l'apice in fatto di gusto e sostanze nutraceutiche si è toccato con il risotto Carnaroli con cipollotto, acciuga di Aspra e burro alpino alle vinacce. È un piatto gustoso, dal giusto equilibrio di sapori e ricco di nutrienti che fanno bene al nostro organismo e che potrebbe essere perfetto anche per un pranzo di Natale. Queste vinacce ridotte in polvere ci permettono di avere tutti i benefici delle sostanze sane contenute nell'uva».

Ciò che rimane da capire è in che misura bisogna assumerne per trarne realmente vantaggio e a questo sta pensando la facoltà di Farmacia dell'Università di Palermo che sta studiando quale sia la dose di concentrazione ottimale di vinacce perché il prodotto sia davvero benefico. «È un lavoro che, al termine di tutte le prove ci dirà quante vinacce bisogna assumere per stare meglio».