

Rassegna del 30/09/2014

NESSUNA SEZIONE

19/09/2014 Nuova Provincia (Asti)

33

Ecco come valorizzare gli scarti dell'uva

...

1

1

PORTACOMARO. ALLA "F.LLI DURANDO"

Ecco come valorizzare gli scarti dell'uva

PORTACOMARO - Da Alba arriva un progetto di recupero e valorizzazione dei prodotti di scarto dell'uva. Iniziativa che verrà illustrata agli operatori del mondo vitivinicolo oggi (venerdì), dalle 18 alle 20 tra le colline del Grignolino, presso l'azienda agricola "Fratelli Durando". Qui sarà tenuta a battesimo "Innuva" (Innovation through winery by-products), associazione nata nei primi mesi dell'anno da passione ed impegno di persone che hanno deciso di ridare valore a ciò che caratterizza il proprio territorio, come il vino. Innuva insegna come dagli scarti dell'uva si possano creare creme e cosmetici di ultima generazione, prodotti medicali professionali, donare sfumature uniche e naturali ai capi d'abbigliamento ed accessori, ma anche favorire la cre-

scita del fotovoltaico di terza generazione e migliorare i prodotti di integrazione alimentare sia per l'uomo sia per gli animali.

Una giovane start-up con alla base uno sviluppo sostenibile. Grape è la giovane azienda creata da tre dottori di ricerca del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino che ad inizio anno hanno aperto ad Alba il laboratorio per offrire a viticoltori e tecnici del settore vinicolo un servizio completo di analisi microbiologiche all'avanguardia, sulle uve e sui vini, dal campo alla bottiglia. Ma non è tutto: l'impegno della giovane azienda è volto sempre più verso uno sviluppo green del lavoro di cui Innuva rappresenta il primo progetto.

■

m. s.

