

AD ALBA NASCE GRAPE, START UP DI ANALISI DI UVE E VINI CHE PUNTA A RICICLARE GLI SCARTI

TORINO LUN, 15/09/2014

È stata fondata da tre dottorandi di ricerca del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino. Incontro nell'astigiano il 19 settembre

Si chiama Grape ed è una giovane azienda creata da tre dottori di ricerca del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino che nel 2014 ha aperto ad Alba il suo 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. Non solo: da oggi Grape si è spinta anche più avanti e ha deciso di far parte di INNUVA (Innovation through winery by-products), un'associazione impegnata nel recupero e nella valorizzazione dei prodotti di scarto dell'uva.

Nata nei primi mesi dell'anno dalla passione e dall'impegno di persone che hanno deciso di ridare valore a ciò che caratterizza il proprio territorio - 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 crescita del fotovoltaico di terza generazione e migliorare i prodotti di integrazione alimentare sia per l'uomo sia per gli animali.

La prima occasione per parlare di "riciclo" ed "ecologia" nel settore vinicolo con i rappresentanti di INNUVA è fissata per venerdì 19 settembre dalle 18,00 alle 20.00 presso l'Azienda Agricola F.lli Durando a Portacomaro (ASTI).

Uno scenario affascinante e suggestivo, quello astigiano delle vigne del Ruchè, che ospiterà la manifestazione "INNUVA in vigna", un evento dedicato, non solo agli addetti ai lavori, ma a chiunque abbia voglia di avvicinarsi al settore e approfondire queste tematiche.

Per info: www.grapesrl.it e www.associazioneinnuva.it