



## WEB MISTRESS

ALESSANDRA C



**L**a European Biotech Week, [www.biotechweek.org](http://www.biotechweek.org), alla sua seconda edizione dal 6 al 12 ottobre, è la settimana che l'Europa dedica per promuovere il ruolo delle biotecnologie, per aumentare la consapevolezza del pubblico e l'attenzione delle Istituzioni sull'impatto che queste hanno e avranno sempre di più su tutti gli aspetti della nostra vita nel prossimo futuro.

Tra le poche realtà scelte per rappresentare l'Italia nel settore delle biotecnologie c'è Grape, [www.grapesrl.it](http://www.grapesrl.it), una giovane start up di Alba che dal 2011, in poco più di tre anni, ha acquistato autorevolezza nel settore delle analisi microbiologiche applicate all'agricoltura e in particolare all'industria vitivinicola.

Grape è un laboratorio di analisi creato da Simona, Chiara e Fabrizio, giovani laureati all'Università di Torino, che avevano un'idea precisa, volevano specializzarsi in analisi molto specifiche e particolari, differenziandosi dagli altri laboratori, creare sinergia e

integrazione per offrire un servizio innovativo.

Il prossimo 10 ottobre, proprio in occasione degli eventi dell'European Biotech Week, organizzata in Italia da Assobiotech, il laboratorio di Bra aprirà le sue porte a chiunque, azienda o privato, voglia conoscere nel concreto in cosa consista il lavoro di Grape. È un'occasione per capire perché questa giovane azienda costituisca una realtà all'avanguardia attenta e responsabile nei confronti dell'ambiente. Il lavoro del laboratorio ha infatti un orientamento di sviluppo "green", con studi e ricerche volti al recupero e alla valorizzazione dei prodotti di scarto dell'uva.

Dalle Langhe alla Sicilia la Grape è uno dei pochi laboratori a offrire un'analisi molecolare per la Flavescenza dorata, la malattia epidemica delle foglie di vite, il "flagello" dei viticoltori. Inoltre è all'avanguardia nel processo di selezione dei lieviti, apprezzati da numerose cantine che producono vino biologico e biodinamico, che permette ai produttori di creare il proprio lievito per la fermentazione delle uve, unico e completamente biologico.

Una gita in Langa varrà pur la visita a questa bella realtà?