



**CIRCULAR
ECONOMY
FOR FOOD**



un progetto di

Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

L'economia circolare dell'uva



Usare vinacce, vinaccioli, raspi, foglie e reflui di cantina per una vera bioeconomia circolare, di scala industriale contribuisce a creare opportunità per rendere l'economia del settore più sostenibile e salvaguardare le risorse naturali

Di Emanuele Bompan – direttore di Materia Rinnovabile



Dall'uva si deriva naturalmente l'aceto, è l'arte dell'uomo a trasformarla in vino. Ma è la magia della chimica a far sì che dalla produzione vinicola si possano derivare innumerevoli sottoprodotti, dalle vinacce per i distillati ai polifenoli per la cosmetica, alle sostanze come l'acido tartarico o i coloranti e addirittura alla produzione di energia.

Il mondo virtuoso della grappa

Uno dei precursori dell'economia circolare dell'uva, si è detto, sono stati i produttori di grappa, come Nardini, Nonino, Marzardro, Segnana, Poli e tanti altri. "La Nonino distilla 90% di vinacce

del Friuli-Venezia Giulia”, spiega **Antonella Nonino**, dell’omonima distilleria friulana che nel 1973, con la creazione del monovitigno, ha rivoluzionato tutto il settore portando la grappa al pari dei grandi distillati internazionali.

“Vinacce acquistate da fornitori selezionati con cui abbiamo rapporti consolidati, come Pinot Grigio, Pinot Bianco, Friulano, Chardonnay, Ribolla Gialla, Sauvignon, Tarminer, Merlot, Glera (per Prosecco) Schioppettino, Refosco dal peduncolo Rosso, Cabernet, Verduzzo e Picolit. E alcune varietà come il Moscato e la Malvasia che acquistiamo nella zona di Broni nell’Antico Piremonite. Le vinacce da cui si ottiene la Grappa Nonino, una volta distillate – **100% con metodo artigianale** in tempi brevissimi–, sono inviate ai mangimifici per la produzione di cibo per animali, utilizzate come fertilizzante per i vivai, usate per ricavare dai semi di vinaccioli l’olio di semi – che ha caratteristiche nutrizionali molto apprezzate – e infine destinate alla produzione di biogas.”

Nel 2023 l’azienda ha presentato insieme a Green Spot Technology e ReGeneration Hub Friuli il progetto di economia circolare: **Farina Nonino – Green Spot**. “Ninna Granucci, ricercatrice di origini italo-brasiliane, della startup Green Spot, innamorata della Grappa Nonino, ha realizzato **un’innovativa farina senza glutine dalle vinacce** grazie a un nuovo procedimento di fermentazione – che le è valso cinque brevetti – riuscendo a ottenere una farina che mantiene le importanti proprietà nutrizionali della vinaccia armonizzando il sapore delle vinacce Nonino di uve bianche e rosse”, spiega Antonella Nonino. Il procedimento di upcycling ha il vantaggio di ottenere, oltre ad un prodotto di elevato valore nutrizionale, anche un **aumento della resa** e una **riduzione dei costi** di produzione e ambientali con un minor consumo di energia.



Foto di Nonino