

# La foglia della vite, una fonte di salute e benessere



Un progetto di Cantine riunite e Civ per ampliarne l'uso in prodotti dietetici e salutistici

**L**a foglia di vite? Una risorsa sottovalutata ma con un potenziale molto elevato, sia dal punto di vista salutistico che economico. Per trasformarla da scarto a prodotto ad alto valore nasce *Vine leaf for life*, progetto presentato da Cantine Riunite & Civ, in collaborazione con Astra - Innovazione e sviluppo e RiNova, enti specializzati nella ricerca scientifica in ambito agroalimentare, con sedi a Tebano (Faenza) e Cesena, oltre all'Università di Modena e Reggio Emilia. L'obiettivo del progetto è chiaro: sviluppare innovative modalità di raccolta meccanizzata delle foglie (su vitigni a bacca rossa), che ne

garantiscono l'integrità e preservino le proprietà, da destinare all'estrazione di composti utili alla nutraceutica. Il Progetto è stato ammesso a contributo nell'ambito del Psr 2014-2020 dell'Emilia-Romagna.

«Dalla filiera vitivinicola non si ottengono solo uva e vino – spiega Giovanni Nigro, responsabile filiera vitivinicola e olivo-oleicola di RiNova – ma anche tanti altri prodotti. Fra i più abbondanti, e meno valorizzati, ci sono sicuramente le foglie di vite, ricche di sostanze bioattive dalle diverse proprietà benefiche per la salute umana. Con questo progetto, oltre a sviluppare un innovativo cantiere di lavoro per la raccolta meccanizzata delle foglie in post vendemmia, puntiamo a perseguire un approccio integrato, con tecniche agronomiche e strategie di difesa del vigneto che prevedano l'utilizzo di fitofarmaci a residuo zero o molto

ridotto. In questo modo sarà possibile destinare le foglie alla produzione di un'ampia gamma di prodotti ad alto valore dal punto di vista dietetico-salutistico capaci di soddisfare le esigenze di fasce di consumatori inediti per la filiera vitivinicola».

Una ricerca che apre a scenari interessanti per il settore: «Questa nuova proposta salutistica – spiega Nigro – potrebbe consentire al mondo vitivinicolo di ottenere interessanti ricavi e di ridurre i costi di produzione, aprendo nuove opportunità di business per la filiera. Le aziende vitivinicole potranno recuperare un sottoprodotto del vigneto da destinare allo sviluppo di nuovi prodotti nutraceutici e, allo stesso tempo, utilizzare innovazioni tecnico-agronomiche dall'impatto positivo sulla salute umana e sull'ambiente». Un'innovazione importante, pronta a partire in tempi brevi.