



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



# Il progetto VALORVITIS

**Coordinatore Prof. Dante Marco De Faveri**

**Relatore: Giorgia Spigno**

Università Cattolica del Sacro Cuore  
Istituto di Enologia e Ingegneria Agro-alimentare  
Via Emilia Parmense, 84 29122 Piacenza  
*giorgia.spigno@unicatt.it* Tel 0523 599181



  
[www.progettoager.it](http://www.progettoager.it)





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# I Partner



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

**Coordinatore**

**Dante M. DE FAVERI**  
(Giorgia SPIGNO)



Università degli  
Studi di Milano

Vera LAVELLI



Università degli  
Studi di Torino

Giuseppe  
ZEPPA



Università  
degli Studi di  
Trento

Luca FIORI



Università degli Studi  
di Scienze  
Gastronomiche

Gabriella MORINI  
(Luisa TORRI)

**Durata: 36 mesi (giugno 2011 - giugno 2014)**

**Budget totale del progetto: 1.339.000 €**

**Finanziamento AGER, grant n° 2010-2222: 870.000 €**





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Gli obiettivi



Sviluppo di strategie che:

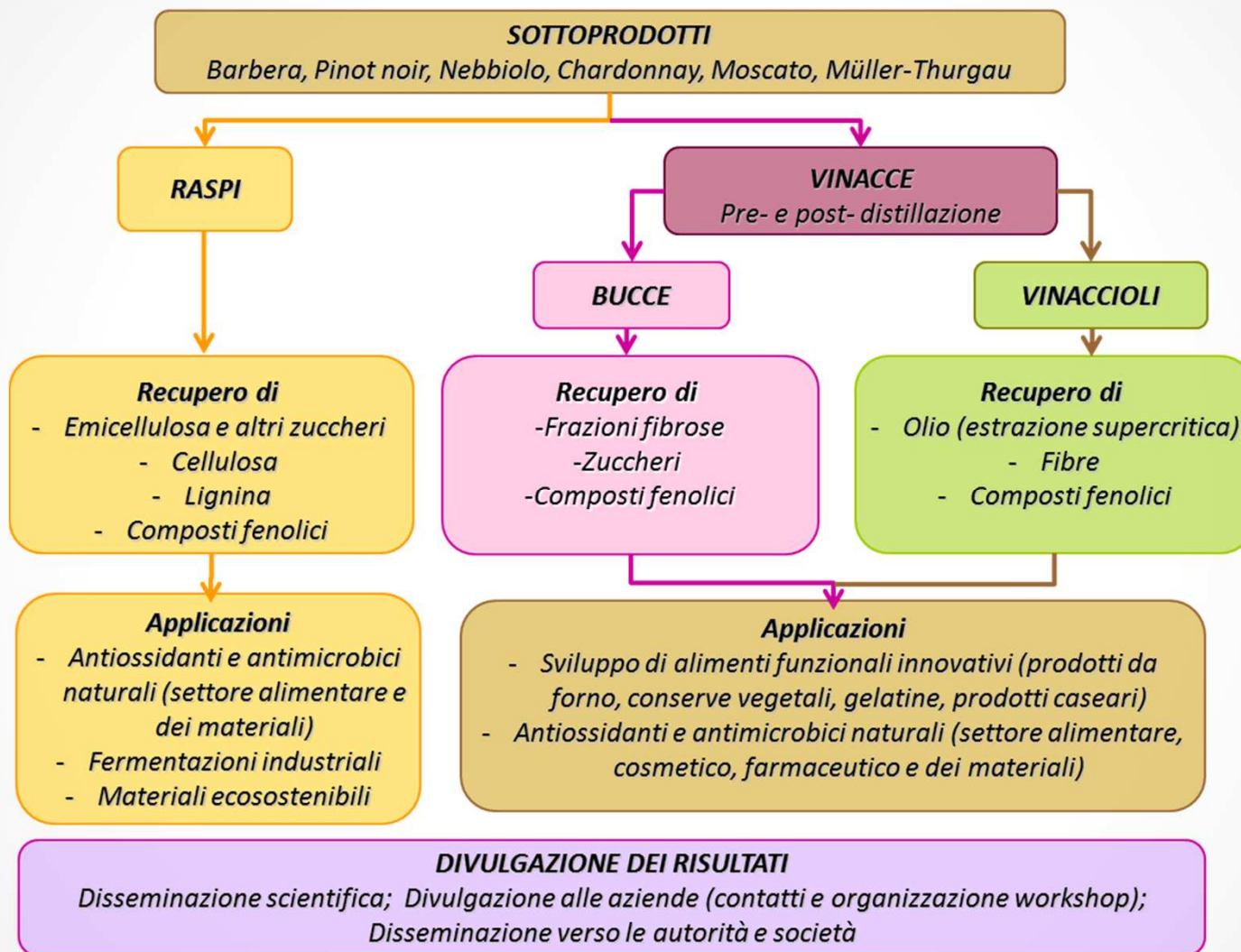
- Possano essere facilmente implementate a livello industriale con un basso impatto ambientale
- Possano portare ad un utilizzo «integrale» dei sottoprodotti vitivinicoli
- Possano produrre ingredienti/additivi ad alto valore aggiunto con caratteristiche standard
- Possano produrre ingredienti/additivi ad alto valore aggiunto con un dimostrato ampio range di applicazioni alimentari e non alimentari





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Le attività





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# I ruoli (WP 2)

## **SOTTOPRODOTTI**

*Barbera, Pinot noir, Nebbiolo,  
Chardonnay, Moscato, Müller-Thurgau  
+ altre varietà*

- **Raccolta** UNITO - UNITN
- **Pretrattamento** UNITO – UNITN (+ UCSC, UNIMI)
- **Distribuzione** UNITO – UNIMI
- **Caratterizzazione** UNITO – UNITN (+ UCSC, UNIMI)

# (WP 3)

**VALORIZZAZIONE RASPI**

**UCSC**





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# I ruoli (WP 4)



**VALORIZZAZIONE VINACCE**  
*Pre- e post- distillazione*

**BUCCE**

**Recupero di**

- Frazioni fibrose **UNIMI**
- Zuccheri **UCSC**
- Composti fenolici **UCSC**

**VINACCIOLI**

**Recupero di**

- Olio (estrazione supercritica) **UNITN - UNISG**
- Fibre **UNIMI**
- Composti fenolici **UNITN/UCSC**

**Applicazioni**

- Sviluppo di alimenti funzionali innovativi
  - prodotti da forno - conserve vegetali – gelatine **UNIMI - UNISG**
  - prodotti caseari **UNITO - UNISG**
- Antiossidanti e antimicrobici naturali
  - settore alimentare, cosmetico, farmaceutico e dei materiali **UCSC**





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# I ruoli (WP 5)



## IMPLEMENTAZIONE INDUSTRIALE

- *Attività antimicrobica*
- *Sviluppo metodi rapidi non distruttivi di caratterizzazione*
- *Standardizzazione prodotti*
- *Analisi economico-ambientale dei processi sviluppati*

- **UNITO-UCSC**
- **UNIMI**
  
- **UNIMI - UCSC**
- **UCSC - UNITN**

