

Da scarto a risorsa, il sole regala un tesoro dalle acque dei frantoi

Cnr di Palermo: biofenoli al posto dei conservanti chimici usati dall'industria

MICHELE GUCCIONE

PALERMO. Quello che finora è stato un enorme problema per l'olivicoltura siciliana, lo smaltimento delle acque di vegetazione delle olive prodotte dai frantoi, grazie ad un progetto scientifico "made in Sicily" diventa una risorsa capace di generare redditi tali da compensare le perdite che il comparto subisce a causa dei cambiamenti climatici e degli attacchi di virus. Si tratta di un impianto che estrae, grazie alla luce del sole (quindi a costo zero), dalle acque di vegetazione delle olive i biofenoli, sostanza liquida concentrata con elevati poteri antiossidanti che può sostituire a bassissimo costo i conservanti e gli antiossidanti chimici utilizzati in tutti i processi produttivi dell'industria alimentare, chimica, cosmetica e farmaceutica. Insomma, la natura entra nelle scatole, nelle conserve, nei prodotti cosmetici e nei farmaci riprendendosi lo spazio finora occupato da agenti chimici dai nomi inquietanti.

Inoltre, a seguito di uno studio epidemiologico condotto dal gruppo del professore Calogero Caruso dell'Università di Palermo, è stato dimostrato che i fortissimi poteri antinfiammatori dei biofenoli hanno effetti benefici sulla salute umana. Le applicazioni possono spaziare dai prodotti per il benessere che allungano la vita alle patologie più gravi che rispondono a terapie antinfiammatorie.

L'impianto sperimentale di produzione, ospitato presso i frantoi Cutrera di Chiaromonte Gulfi, in provincia di Ragusa, ha già fornito le prime cisterne di prodotto che sarà inviato all'industria. L'impianto sarà presentato oggi al ministro del Lavoro, Giuliano Poletti, e al sottosegretario all'Istruzione, Davide Faraone.

Il progetto è frutto di una tecnologia "green" messa a punto negli Stati Uniti dal biochimico italiano Roberto Crea, e ulteriormente ottimizzata dai giovani ricercatori del Cnr di Palermo nei laboratori del primo ricercatore del Cnr di Palermo, Mario Pagliaro. L'applicazione pratica della tecnologia si chiama "Fen-Oil", ed è appunto l'impianto per l'estrazione di molecole ad alto valore aggiunto da prodotti di scarto della lavorazione delle olive, messo a punto in partnership tra i Frantoi Cutrera, il gruppo americano Creagri e la lombarda Renovo, sotto il coordinamento del chimico farmaceutico Riccardo Delisi, giovane post-



RICCARDO DELISI



MARIO PAGLIARO

doc che ha speso l'ultimo anno nei laboratori di Pagliaro prima di essere assunto dall'azienda che ha avviato l'estrazione dei biofenoli.

«Questa invenzione è molto importante e può avere effetti positivi per l'intero comparto - afferma Salvatore Cutrera, figlio di Giovanni, storico fondatore dell'azienda -. Quello delle acque di vegetazione finora è stato un problema sia per gli alti costi di smaltimento che per i problemi di interpretazione delle norme mai superati. Basti pensare che noi, che siamo una grande azienda e produciamo un terzo della Doppio Monti Iblei, per lo smaltimento ogni anno spendiamo in media

80 mila euro. Ma ciascuno dei tanti piccoli frantoi sparsi per la Sicilia ha un costo medio di 15 mila euro. Grazie a questo tipo di impianto, se diffuso su larga scala, non solo queste spese non ci sarebbero più, ma si avrebbero ric-

L'impianto sarà presentato oggi al ministro Poletti. Cutrera: «Vantaggio per tutto il comparto»

vi aggiuntivi dalla vendita del prodotto alle industrie, tali da compensare, ad esempio, le perdite che il comparto spesso subisce, come in occasione di questa che è la peggiore annata degli ultimi 50 anni. Noi - sottolinea Cutrera - stiamo recuperando grazie al provvidenziale arrivo del prestigioso riconoscimento della Igp Sicilia, del cui comitato faccio parte. Il binomio Doppio-Igp ci ha consentito di spuntare un prezzo più alto sui mercati. La qualità è la prima regola. Se poi ci sono voci aggiuntive come i "redditi da scarto", ben vengano».

Sostituire i prodotti chimici di sintesi con estratti naturali nei processi produttivi è da anni il pallino di Mario Pagliaro, chimico e docente di nuove tecnologie dell'energia, uno dei ricercatori italiani più citati a livello internazionale nel campo delle nanotecnologie e della scienza dei materiali. Da scarti di agrumi, grano e uva, tutti prodotti della terra siciliana, col sole ha estratto componenti naturali che oggi vengono usati dalle industrie di tutto il mondo nei cosmetici, nei detersivi e negli alimenti confezionati. Da anni impegnato per dare vita in Sicilia all'Istituto dell'energia solare e della bioeconomia del Cnr, è anche componente del Comitato scientifico nazionale di Legambiente. «Bioeconomia ed energia solare - commenta Pagliaro - sono il concreto futuro della Sicilia. Lo sviluppo di processi chimici puliti per valorizzare gli scarti dell'agricoltura facendone prodotti ad alto valore aggiunto è uno dei modi con cui il Cnr dà, attraverso la ricerca, un importante contributo alla ripresa dell'economia siciliana e non solo».

I BIOFENOLI, ANTIOSSIDANTI E POTENTI ANTINFIAMMATORI

Conosciuti anche come polifenoli, i biofenoli delle olive contengono le due sostanze con il più elevato potere antiossidante conosciuto. Ma queste preziose sostanze che si accumulano nelle acque di vegetazione prodotte dai frantoi, sono anche dei potenti antinfiammatori le cui proprietà benefiche per la salute umana sono state evidenziate di recente anche negli studi epidemiologici condotti in Sicilia dal Gruppo del professore Calogero Caruso dell'Università di Palermo.

VINO

La Sicilia "blinda" Nero d'Avola e Grillo «Solo Doc»

PALERMO. Un passo importante per proteggere i vitigni autoctoni siciliani è stato compiuto al ministero delle Politiche agricole. Il Comitato nazionale vini ha approvato ieri la modifica del disciplinare della Igt "Terre Siciliane" che esclude la possibilità, dalla vendemmia 2017, di produrre ed etichettare vini Igt Grillo e Igt Nero d'Avola, varietà che troveremo esclusivamente in bottiglie a Denominazione di origine controllata (Doc).

La decisione del ministero delle Politiche agricole è stata presa a seguito della richiesta presentata da circa 3 mila viticoltori della Igt "Terre Siciliane", riuniti in associazione e appartenenti a più di 15 cantine cooperative, e a tante aziende piccole e grandi del mondo del vino siciliano. Tra le modifiche approvate anche l'aumento per la sola Igt della resa massima uva/vino dei vini rosati, (uniformata all'80%, in linea con quanto già previsto per i vini bianchi e rossi della stessa Igt) e la possibilità di produrre vini "abboccati" (cioè un po' più dolci) per alcune tipologie di vino previste per la Igt. Modificato anche il disciplinare della Doc Sicilia.

«Le modifiche valorizzano i vitigni siciliani autoctoni più rappresentativi - spiega Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia - : con le Doc si garantisce una migliore qualità del vino e un maggior controllo dell'intera filiera di produzione. Per chi produrrà Doc Sicilia Grillo la resa massima sarà di 140 quintali ad ettaro (era 180 quintali per la Igt Gril-



UN BICCHIERE DI NERO D'AVOLA

Un passo importante. Difesa dei vitigni autoctoni e dei consumatori

lo) e per la Doc Nero d'Avola la resa massima sarà di 140 quintali per ettaro (era 160 quintali per la Igt Nero d'Avola). Il Consorzio di tutela vini Doc Sicilia garantirà di più i consumatori grazie alla sua attività di vigilanza, svolta in collaborazione con gli uffici della Repressione frodi, sia in Italia sia all'estero».

«L'obbligo di imbottigliamento in Sicilia della Doc Sicilia, ottenuto nel 2015, e la modifica approvata ora completa un percorso che mira a proteggere i nostri vitigni autoctoni più rappresentativi e ad accrescerne il loro valore», dice Antonio Rallo, presidente del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia. «Avere condiviso queste modifiche con tutta la filiera, il mondo della cooperazione, delle piccole e grandi aziende, ci permette di continuare a tracciare una strategia unica per il vino siciliano che come primo scopo ha quello di dare il giusto valore all'uva prodotta dai nostri viticoltori». Francesco Ferreri, consigliere del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia e presidente di Assovini, aggiunge: «Penso che questo percorso sia l'evoluzione naturale di un lavoro fatto dal Consorzio di tutela vini Doc Sicilia per garantire sempre di più il consumatore sui prodotti che portano il marchio dell'isola. La Sicilia diventa più forte, e il consumatore acquistando Doc Sicilia è tutelato maggiormente».

TAGLIA BUROCRAZIA

Testo unico del vino ok del Senato ora alla Camera

ROMA. Via libera all'unanimità dal Senato al ddl "taglia burocrazia" sul Testo Unico del vino, emendato dopo che la Commissione Giustizia di Palazzo Madama mercoledì sera aveva chiesto la riformulazione della normativa sulle sanzioni prevista nell'articolo 74. Oltre all'inserimento di una sanzione da 30.000 a 100.000 euro per le contraffazioni o alterazioni dei contrassegni, nel testo approvato ieri dal Senato sono stati inseriti altri due emendamenti: il richiamo a regolamenti della Commissione europea e una correzione formale che riguarda la salvaguardia dei vigneti eroici o storici. Ora il ddl tornerà «il 28 novembre a Montecitorio - informa in un tweet il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina - per la tappa finale». Se tutto va bene, l'ok definitivo arriverà quindi entro il 2016.

Con l'approvazione del Testo Unico, l'Italia sarà il primo Paese al mondo non solo nella produzione di vino ma anche a disporre di una disciplina unica e organica per la coltivazione della vite, la produzione e commercializzazione del vino.



Good days have come. Enjoy them.

B SETTECENTO