

Comunicato Stampa

BIOVALE – BIOraffineria, Valore aggiunto dei sottoprodotti enologici per valorizzare gli scarti della filiera

29 gennaio ore 15 a Soave (VR) presso la Cantina di Soave

30 gennaio ore 15 a Poggibonsi (Siena) presso Isvea s.r.l.

Due incontri organizzati dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" in collaborazione con l'Associazione Donne della Vite, per fare dialogare il mondo della ricerca con quelli dell'industria e dell'enologia, con l'obiettivo di promuovere il concetto di bioraffineria per la filiera vitivinicola e di trasferire i risultati della ricerca ai soggetti coinvolti nell'innovazione e nella produzione.

La filiera vitivinicola, che produce sottoprodotti e scarti come i raspi, le vinacce, le fecce e le acque di lavaggio della cantina, può essere ripensata in una nuova ottica di economia circolare, con l'introduzione del concetto di bioraffineria per ottenere energia o nuove molecole bioattive per l'industria farmaceutica o cosmetica e per la produzione di biopolimeri.

"L'innovazione tecnologica e la ricerca scientifica rappresentano l'unica strategia percorribile per il passaggio dal modello lineare attuale a quello più sostenibile di economia circolare, che consenta un uso efficiente delle risorse del pianeta" sottolinea **Barbara Mecheri** dell'Università di Roma Tor Vergata.

BIOVALE-BIOraffineria: VALore aggiunto dei sottoprodotti Enologici, al quale partecipano l'Università degli studi di Roma Tor Vergata, l'Università di Udine e l'Università di Bologna, è un progetto finanziato dalla **Fondazione AGER-Agricoltura e Ricerca** - e ha l'obiettivo di diffondere e promuovere il modello della bioraffineria nel settore enologico italiano e di valutare le possibilità di trasferimento tecnologico delle innovazioni sviluppate nella prima edizione del progetto Ager (Wine Waste Integrated Biorefinery - Valorizzazione di sottoprodotti e scarti dell'industria enologica per l'applicazione di tecnologie innovative per l'estrazione di prodotti naturali ad alto valore aggiunto).

Oggetto degli incontri del 29 gennaio a Soave (Verona) presso la Cantina di Soave (Rocca Sveva Via Covergnino, 7) e del 30 gennaio a Poggibonsi (Siena) presso Isvea s.r.l. (via Basilicata 1/3, Località Fosci) saranno la presentazione del progetto BIOVALE e le possibilità di sfruttamento a fini energetici delle biomasse provenienti dalle fecce e dalle acque di lavaggio dei locali e degli impianti enologici offerte dalla tecnologia innovativa dei sistemi bioelettrochimici (BES). A presentare la nuova tecnologia, le sue potenzialità e i risultati ottenuti saranno **Barbara Mecheri e Alessandra D'Epifanio, del gruppo MaDE@UTV (Materials and Devices for Energy at University of Rome Tor Vergata <http://made.uniroma2.it/>) del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"**.

Le celle elettrochimiche MFC/MEC, trasformano l'energia chimica, immagazzinata nella sostanza organica contenuta negli scarti o nei reflui, in energia elettrica (celle MFC: Microbial Fuel Cells) o in prodotti ad elevato valore aggiunto come l'idrogeno (celle MEC: Microbial Electrosynthesis cells) utilizzando il metabolismo dei microorganismi presenti negli scarti stessi.

La loro applicazione in cantina consentirebbe di raggiungere il duplice obiettivo di ottenere energia elettrica pulita e di abbattere al contempo la carica inquinante delle biomasse.

"I risultati ottenuti dal nostro gruppo di ricerca hanno dimostrato che le celle MFC/MEC possono contribuire a ridurre i costi di trattamento dei rifiuti e a innovare i processi per la conversione energetica e lo sfruttamento di nuove fonti rinnovabili per la cantina." spiega **Alessandra D'Epifanio** "I sistemi bioelettrochimici (BES) peraltro sono potenzialmente applicabili anche sulle acque di vegetazione ottenute nel processo di frangitura delle olive".

Nel processo di innovazione la ricerca rappresenta il primo fondamentale passaggio e deve essere seguita, per essere messa a disposizione dei produttori, dall'incontro con l'industria e con tutti gli attori della filiera. Per questo motivo le ricercatrici di Roma, **in collaborazione con l'Associazione Donne della Vite**, sensibile alla necessità di far dialogare, nel trasferimento tecnologico, il mondo della scienza e quello dell'industria e della produzione enologica, hanno scelto per gli incontri una modalità proattiva, che favorisca il dialogo e lo scambio tra le relatrici e i partecipanti.

Dopo l'illustrazione del progetto e dei risultati della ricerca gli intervenuti saranno invitati a interagire con i ricercatori per raccogliere potenzialità, criticità e fabbisogni relativi alla gestione e la valorizzazione delle fecce e dei reflui di cantina e all'introduzione delle innovazioni presentate.

Il Progetto AGER BIOVALE (n° 2017-2206) è stato finanziato da Ager (Agricoltura e Ricerca).

Ufficio stampa Donne della Vite
clementina.palese@gmail.com

Cell. 3477350851

Il programma degli incontri (in allegato l'invito)

29 gennaio 2019 ore 15.00 - Cantina di Soave in Rocca Sveva - Via Covergnino, 7, Soave (Verona)

30 gennaio 2019 ore 15.00 – Isvea s.r.l. - via Basilicata 1/3, Località Fosci, Poggibonsi (Siena)

La ricerca incontra il mondo dell'industria e dell'enologia

La Bioraffineria nella filiera vitivinicola- il progetto BioVale

Il progetto Ager 2 BIOVALE-BIOraffineria: VALore aggiunto dei sottoprodotti Enologici ha l'obiettivo di diffondere e promuovere il modello della bioraffineria nel settore enologico italiano e valutare le possibilità di trasferimento tecnologico delle innovazioni sviluppate nella prima edizione del progetto Ager (*Wine Waste Integrated Biorefinery*-Valorizzazione di sottoprodotti e scarti dell'industria enologica per l'applicazione di tecnologie innovative per l'estrazione di prodotti naturali ad alto valore aggiunto).

Programma

Barbara Mecheri – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche, Università degli Studi di Roma Tor Vergata - **Economia circolare e sviluppo sostenibile: nuovi modelli di bioraffineria per la valorizzazione degli scarti dell'industria agroalimentare.**

Alessandra D'Epifanio - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche, Università degli Studi di Roma Tor Vergata - **Tecnologie innovative per il recupero di energia e/o bioidrogeno dagli scarti dell'industria enologica: dal laboratorio chimico alla prototipazione industriale.**

Discussione e interventi dei partecipanti

Gli intervenuti e i ricercatori saranno invitati ad interagire per raccogliere potenzialità, criticità e fabbisogni relativi alla gestione e la valorizzazione delle fecce e dei reflui di cantina e all'introduzione delle innovazioni presentate.

Moderazione a cura di: **Alessandra Biondi Bartolini, Clementina Palese – Associazione Donne della Vite.**

Per confermare la presenza specificando a quale incontro si intende partecipare inviare una mail di iscrizione a info@donnedellavite.com - Per informazioni: 3356214023

Chi sono i protagonisti del progetto BIOVALE



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE

Progetto Ager

AGER - Agroalimentare e ricerca, è un progetto di ricerca agroalimentare promosso e sostenuto da un gruppo di Fondazioni di origine bancaria.

L'obiettivo di Ager è portare conoscenza e innovazione in un settore che è alla base della nutrizione e della vita. <http://progettoager.it/>

<http://progettoager.it/index.php/settori/trasferimento-tecnologico-i-progetti/trasferimento-tecnologico-i-progetti-biovale>



Università degli Studi di Roma Tor Vergata – Gruppo MaDE@UTV

Il gruppo *Materials and Devices for Energy at University of Rome Tor Vergata (MaDE@UTV)* del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", coordinato da **Silvia Licoccia**, svolge da molti anni un'intensa attività di ricerca dedicata allo sviluppo di materiali innovativi per applicazioni energetiche.

Lo sviluppo di fonti di energia rinnovabile e di dispositivi di conversione dell'energia alternativi ed efficienti che consentano la crescita economica globale, riducendo al minimo l'impatto ambientale sono i principali oggetti di studio del gruppo. Ciò richiede uno sforzo multidisciplinare che coinvolge molti campi come la chimica, la fisica, la scienza dei materiali, la biologia, la medicina, la nanotecnologia, solo per citarne alcuni.

Nell'ambito del progetto AGER, il gruppo MaDE@UTV ha sviluppato una cella microbica MFC/MEC per lo sfruttamento energetico delle fecce e delle acque di scarto delle cantine, che assolve alla duplice funzione di ottenere energia elettrica pulita e di abbattere la carica inquinante delle biomasse. <http://made.uniroma2.it/>

Gli incontri del 29 e 30 gennaio sono organizzati in collaborazione con



Associazione Donne della Vite

CHE COS'È - È un'associazione nazionale senza fini di lucro aperta a tutte le persone fisiche, donne e uomini legate professionalmente al mondo vitivinicolo. **FINALITÀ E SCOPI** - Diffondere e valorizzare la cultura viticola ed enologica, favorendo occasioni di incontro e formazione tra le varie figure professionali che operano nel settore. Svolgere il ruolo di anello di

congiunzione tra mondo della ricerca e il fruitore finale della filiera viticola. Promuovere, valorizzare e tutelare la professionalità femminile del settore vitivinicolo in un'ottica di pari opportunità. Evidenziare, sostenere e diffondere gli aspetti di etica, estetica e bellezza legati al mondo della vite. Dare particolare rilievo ai principi di Sostenibilità e Tutela del territorio viticolo. <http://www.donnedellavite.com/>