

Spoke 7 Smart Agrifood Incontro di approfondimento tecnico

Martedì 1 luglio 2025 - ore 16:00
Villa Eugenia, Via della Pieve 70, San Floriano (VR)

FECCE DI CANTINA: RISORSA, NON RIFIUTO

Fecce di vino: un sottoprodotto ad alto potenziale

Claudia Nioi, ricercatrice e docente di professore di ingegneria di processo all'Università di Bordeaux. Esporrà i risultati ottenuti negli ultimi anni sui processi di bioraffineria dei sottoprodotti di cantina

Recupero e valorizzazione delle fecce enologiche per usi enologici

Matteo Marangon, coordinatore del MSc Italian Food and Wine, DAFNAE dell'Università di Padova. La presentazione illustra le principali tecniche di estrazione di composti ad alto valore aggiunto dalle fecce enologiche, con un focus su mannoproteine e peptidi bioattivi. Verranno analizzate le potenzialità applicative di questi estratti in ambito enologico, come agenti stabilizzanti, e per le loro proprietà antiossidanti.

Utilizzo dei componenti cellulari di *Starmerella bacillaris* per applicazioni biotecnologiche in enologia: prospettive e potenzialità per il futuro recupero delle fecce di lievito

Zeno Molinelli, ricercatore presso il DAFNAE dell'Università degli studi di Padova. La produzione di derivati di lievito ottenuti da biomasse di *Starmerella bacillaris*, caratterizzati da funzionalità specifiche per alcune applicazioni enologiche e da una peculiare composizione rispetto ai prodotti ottenuti da *Saccharomyces cerevisiae*, è presentata in uno studio che invita alla futura valorizzazione delle fecce di lievito da vinificazione

Recenti evoluzioni nell'economia circolare nel comparto agroalimentare

Luca Rossetto è professore presso il TESAF dell'Università di Padova. L'economia circolare ha radici che affondano negli anni 90 ma la sua applicazione nel comparto alimentare e nel vino è più recente. Con questo intervento si andranno a illustrare i principali contributi all'adozione di pratiche di economia circolare nel comparto agroalimentare e verrà illustrato lo studio sulla valorizzazione dei sottoprodotti alimentari nell'ambito del progetto inest.

Nuove strategie per una gestione e un recupero sostenibili delle fecce di vinificazione nella filiera enologica

Alberto De Iseppi, ricercatore presso il DAFNAE dell'Università di Padova. Nonostante i risultati incoraggianti ottenuti dalla ricerca scientifica, il recupero delle fecce enologiche come fonte di estratti di lievito stenta a trovare applicazione concreta. Nel corso della presentazione verranno analizzati alcuni ostacoli chiave che ne limitano l'adozione nella filiera produttiva, illustrando le soluzioni sviluppate nell'ambito del progetto iNEST

L'incontro si concluderà con un test sensoriale di vini prodotti con derivati di lievito innovativi

L'evento è valido come riconoscimento di CFP-Crediti Formativi Professionali per gli iscritti al Collegio Nazionale degli **Agrotecnici** e degli Agrotecnici laureati.

L'evento partecipa al programma di formazione permanente per i Dottori **Agronomi** e Dottori Forestali e dà diritto alla maturazione di 0,125 CFP/Ora, come previsto dal Regolamento CONAF n.162/2022.

Ai partecipanti all'incontro sarà riconosciuto n.2 crediti formativi convenzionali di **AssoEnologi**



EVENTO IN PRESENZA a partecipazione gratuita. È **obbligatoria l'iscrizione** da **eseguirsi on-line seguendo questo link** entro il 27 giugno 2025. Rilascio attestati di partecipazione su richiesta. Per maggiori informazioni rivolgersi alla segreteria organizzativa **VINIDEA** Tel. 0523.876423 email: iscrizioni@vinidea.it

