

terra trentina

AGRICOLTURA • AMBIENTE • TECNICA • TURISMO RURALE



TRENTINO

Provincia
autonoma
di Trento

Periodico
Provincia
autonoma
di Trento

2025
NR. 2 anno LXIV



TRENTO CD

postatarget
magazine

P.A.L./0226/2021

Posteitaliane



PERIODICO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg.Trib. Trento n.41 del 29.8.1955
Abbonamento gratuito
Numero Verde 800 903606

Redazione

Piazza Dante, 15 - 38122 Trento
Tel. 0461 499330 - Fax 0461 494615
terratrentina@provincia.tn.it

Direttore responsabile

Gianpaolo Pedrotti

Coordinatore editoriale

Arianna Tamburini

Segreteria di redazione

Vanda Campolongo

Con il contributo di: Vincenzo Batalli, Lorenzo Basso, Andrea Bergamo, Pietro Bertanza, Maurizio Bottura, Morena Paola Carli, Stefania Casagrande, Alessandro Casagrande, Marika Caumo, Silvia Ceschini, Davide Cordua, Noemi Curzel, Martina Dei Cas, Tommaso Gasperotti, Rosaria Lucchini, Silvia Meacci, Andrea Piazza, Giovanni Rauzi, Salvatore Romano, Lorenzo Rotondi, Francesco Spagnolli, Arianna Tamburini, Paolo Trentini, Stefano Voltolini, Paolo Zorer.

Esperti del Centro Trasferimento Tecnologico FEM: Marco Chiusole, Rolando Del Fabbro, Alberto Gelmetti, Roberto Lucin, Raffaella Morelli, Daniele Prodorutti, Roberto Zanzotti.

Esperti del Centro Ricerca Innovazione FEM: Andrea Cristoforetti, Erica Di Pierro, Pietro Franceschi, Marco Stefanini, Roberto Zorer

Impaginazione:

Elementi Design di Manlio Scalfi con Barbara Li Ranzi

Stampa: Litografica Editrice Saturnia di Paris Gianfranco, Gigino e Ettore S.N.C.

Copertina: Foglia realizzata da Manlio Scalfi su foto stock. adobe.com di *Thierry RYO, Mazurkevich Alexander ed eliasbilly*. Ulteriori immagini di Marco Parisi (Archivio Fem) e foto Archivio Castello del Buonconsiglio. Sfondo: foto *Ivan Neru* (stock.adobe.com)

Combinazioni_caratteri sportivi: Foto: Fratelli Pedrotti – Archivio fotografico Umst per i beni e le attività culturali Pat con elaborazione grafica MUSE e foto Circuito di Forte Pozzacchio – Archivio Fondazione Museo Storico del Trentino.

Foto: Archivio Agraria Riva del Garda, Archivio Cantina Rotaliana, Archivio Castello del Buonconsiglio, Archivio Comitato Mostra Valle di Cembra, Archivio FBK, Archivio FEM, Archivio Garda Dolomiti Apt Spa, Archivio MUSE, Archivio Servizio Bacini montani Pat, Archivio Trentino Marketing, Archivio Trentino Sviluppo S.P.A., Archivio Ufficio beni archeologici PAT, Archivio ufficio stampa Pat, Fototeca Strada Vino Saperi Trentino

Autori: Juliette Astafan, L. Campolongo, Foto Cavagna, Paul Chippendale, Elena Ciurletti, Matteo Festi, Mathäus Gartner, Daniele Lira, Daniela Martin, Remo Michelotti, Daniele Mosna, Marco Parisi, Tommaso Prugnola, Fabio Pupin, Michele Purin, Luca Riviera, Jacopo Salvi, fotofiore Fabio Staropoli, foto Zotta.

Stock.adobe.com: AdobeTim82, AkuAku, Bro, Kale Galaxy, Heng Heng, lamyai, claudio lanzi, Linleo, maxdigi, Muhammad, natara, Lorenzo Passini, Alberto Poletti Ondanomala, Roberto Scottini.

Chiuso in redazione: novembre 2025

Errata Corrigere: a pagina 74 del n. 1/2025 di Terra Trentina l'intestazione corretta era: "Il titolo di enotecnico è legge" e non "Il titolo di enologo è legge" come erroneamente riportato.



Vuoi ricevere
le pubblicazioni della
Provincia autonoma di Trento

Entra qui



ufficiostampa.provincia.tn.it



La valorizzazione degli scarti dell'industria enologica

DI ANDREA CRISTOFORETTI – CENTRO RICERCA E INNOVAZIONE FEM

In un'ottica di circolarità delle risorse, gli scarti dell'industria agroalimentare hanno un ruolo importante grazie alle molteplici modalità di recupero/riutilizzo alle quali si prestano. L'attività enologica genera ingenti quantità di residui organici: raspi, vinacce e fecce rappresentano circa il 20-30% dell'uva lavorata.

Alcuni sistemi di recupero sono già consolidati, si pensi alla produzione di mangimi animali e farine alimentari. In parte già applicata ma tuttora oggetto di studi e ricerche è l'estrazione di molecole e principi attivi quali polifenoli, tannini, acido tartarico ecc. da fecce e vinacce, per il successivo reimpiego nei settori farmaceutico e cosmetico (la cosiddetta "chimica verde").

Da diversi anni inoltre è noto il recupero di vinacce e raspi per la produzione di compost, pratica attuata anche presso l'impianto di compostaggio della Fondazione Edmund Mach (FEM). Se dal punto di vista meramente tecnico non vi sono criticità di sorta per tale operazione, specie dopo la riduzione dell'impiego di rame in viticoltura (e quindi nelle biomasse residue), rimane la problematica della loro stagionalità produttiva. Un impianto di compostaggio deve essere alimentato in maniera costante durante l'anno e ben difficilmente può sopportare picchi di conferimento concentrati in pochi mesi, come nel caso delle vinacce. Per ovviare a ciò la FEM sta studiando delle forme di pretrattamento delle biomasse che ne consentano stoccaggi prolungati.

Infine, vi è lo sfruttamento energetico degli scarti enologici. Se da anni le vinacce ed i raspi possono

essere avviati a impianti di combustione in qualità di sottoprodotti (purché inseriti nel medesimo ciclo produttivo che li ha generati), più recente è l'impiego delle vinacce nei processi di digestione anaerobica per la produzione di energia da fonti rinnovabili. Vi sono alcuni esempi di biodigestori che già utilizzano tali matrici, ma vi è anche un'attività di ricerca sulle modalità di pretrattamento e conduzione dei processi biologici in grado di massimizzare la loro resa energetica.

Non va dimenticato che per alcuni scarti enologici e con precisi limiti e vincoli è consentito l'impiego tal quale in agricoltura con finalità ammendanti, ma questa dovrebbe essere l'ultima opzione a valle di una serie di attività di recupero in risposta ai criteri di economia circolare promossi dalle strategie nazionali ed europee.

