

SALUTE E NUTRACEUTICA DALLE VINACCE DEL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO: LO STUDIO

28 Ottobre 2021



PESCARA – “I benefici per la salute del consumo moderato di vino rosso sono ben noti al pubblico, tuttavia l’uso delle vinacce come possibile fonte nutraceutica è meno conosciuto”.

E così i gruppi di ricerca di Chimica Farmaceutica e Chimica e Tecnologia degli Alimenti dell’ Università “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara, diretti rispettivamente dai professori Adriano Mollica, Azzurra Stefanucci e Angelo Cichelli, hanno svolto uno studio scientifico rigoroso sulle proprietà nutraceutiche e salutistiche delle vinacce di Montepulciano d’ Abruzzo, che è stato recentemente pubblicato sulla prestigiosa rivista scientifica “Antioxidants”.

I ricercatori abruzzesi hanno coordinato un network internazionale che comprende i centri di eccellenza dell’ Università di Jaén (Spagna), l’ Università di Konia (Turchia) e l’Università di Danzica (Polonia) e che vede coinvolti l’ Istituto Superiore di Sanità e l’ azienda nutraceutica italiana NGN.

Il progetto è teso a valorizzare gli scarti della lavorazione del vino Montepulciano d’ Abruzzo in un’ottica di economia circolare, al fine di ottimizzare l’utilizzo dei sottoprodotti della filiera agro-alimentare regionale e la loro trasformazione in nutraceutici, sommando quindi un ulteriore valore aggiunto all’intero processo.

“I benefici per la salute del consumo moderato di vino rosso – spiega il professor Adriano Mollica, ordinario di Chimica

Farmaceutica presso il Dipartimento di Farmacia della “d’Annunzio” – sono ben noti al pubblico, tuttavia l’uso delle vinacce come possibile fonte nutraceutica è meno conosciuto. Le vinacce possono contenere le stesse sostanze benefiche presenti nel vino, in quantità addirittura maggiori e a basso costo”.

“Per verificare questa ipotesi, le vinacce esaurite, sono state confrontate con estratti di vino Montepulciano d’ Abruzzo a cui è stata tolta la parte idro-alcolica, entrambi i campioni, opportunamente trattati, sono stati analizzati e comparati per valutarne il contenuto di polifenoli e sottoposti a numerosissimi test biologici. Gli estratti di vinacce di Montepulciano d’ Abruzzo si sono rivelati efficacissimi contro l’infiammazione, riuscendo a combattere i radicali liberi, i processi ossidativi e l’invecchiamento cellulare”.

“Inoltre – aggiunge il professor Mollica – sono state trovate proprietà batteriostatiche e proprietà inibitorie verso il rilascio di citochine come l’interleuchina-1, interleuchina-6 e TNF. Dai vinaccioli è stato possibile ottenere un olio di altissima qualità, povero di grassi saturi e ricco in grassi mono- e poli-insaturi, che potrebbe essere utilizzato convenientemente per l’alimentazione e per i prodotti cosmetici”.

Le vinacce di Montepulciano d’ Abruzzo – conclude il professor Mollica – si sono rivelate una fonte preziosissima di sostanze bioattive benefiche per la salute e il loro riutilizzo e valorizzazione è altamente raccomandato”.

Per leggere lo studio: <https://doi.org/10.3390/antiox10111704>.