



Nuove iniziative europee per la valorizzazione degli scarti agro-industriali

Premessa

La coltivazione e la trasformazione di **pomodoro**, **olive** e **uva** sono le principali attività agricole nei Paesi del Sud Europa. La produzione di passata di pomodoro, olio d'oliva e vino, rispettivamente, portano alla creazione di milioni di tonnellate di residui di processo, che sono ancora fonti ricche di composti bioattivi: oli altamente preziosi, fibra alimentare, vitamine e molti costituenti secondari sono interessanti additivi alimentari (es. coloranti, antiossidanti) o ingredienti cosmetici.

Le opportunità

L'**estrazione** e la **depurazione dei principi attivi da residui di lavorazione** molto economici e affidabili può costituire una valida opportunità di riutilizzo. Data l'alta disponibilità delle materie prime di partenza, si intravede un **potenziale economico enorme**, in grado di offrire nuove sfide per lo sviluppo dei prodotti cosmetici ed alimentari naturali sul mercato europeo.

Il progetto

Il Progetto BIOACTIVE-NET "*Valutazione e diffusione di strategie per l'estrazione di principi attivi dai residui di lavorazione dei pomodori, delle olive e dell'uva*" è un'Azione di Sostegno Specifico (SSA n. 43035) finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del 6° Programma Quadro di Ricerca e Sviluppo Tecnologico dell'Unione Europea con l'**intento** specifico di valutare e, conseguentemente, **rendere accessibili alle piccole e medie imprese le strategie esistenti per l'estrazione di principi attivi dai residui di lavorazione dei pomodori, delle olive e dell'uva**.

Iniziato il primo novembre 2006, **il progetto si concluderà il 31 ottobre prossimo**. La partnership vede tre partner europei con competenze nella ricerca e sviluppo tecnologico (ITZ, AINIA, TECNOALIMENTI) che stanno provvedendo alla creazione di una vasta piattaforma informativa per la diffusione dei risultati di ricerca, valutando gli aspetti legislativi, il quadro attuale sull'esistenza di tecnologie estrattive, nonché le prospettive di utilizzo nell'industria alimentare e cosmetica. Gli altri partner coinvolti sono cinque Associazioni di imprese (CCAIE, ANFOVI, VIGNAIOLI PIEMONTESI, PEZA UNION, AMITOM) che contribuiscono ad integrare la piattaforma informativa con dati specifici nei singoli settori di competenza, nonché ad informare le aziende trasformatrici, costruttori di macchinari industriali, elaboratori di rifiuti industriali ed utilizzatori finali di ingredienti naturali sulle potenzialità legate alla valorizzazione dei componenti intrinseci nei residui di lavorazione agro-industriale.

La diffusione dei risultati avviene per lo più tramite *workshop* tematici da tenersi nei rispettivi paesi (Spagna, Italia, Grecia e Francia). Scopo dei *workshop* è quello di trasferire ai soggetti interessati il "know-how" esistente in materia e valutare la fattibilità economica dell'estrazione dei principi attivi.



Tra l'altro, con la collaborazione di tutti i partner di progetto, **è stato realizzato un libricino informativo sui risultati preliminari del progetto**, che Vi invitiamo vivamente a consultare accedendo GRATUITAMENTE al seguente link:

[Pomodoro](#)

[Olive](#)

[Uva](#)

Per maggiori informazioni - [Referente per l'Italia](#)



Dr.ssa Marianna Faraldi,

E-mail: m.faraldi@tecnoalimenti.com

Tel. +39 02 67077370

Fax. +39 02 67077405