



Dal riuso dei vinaccioli nasce un olio 100% biologico



Il mondo vitivinicolo, legato a doppio filo ai ritmi della natura, non è dedito alla fretta e tantomeno agli sprechi. Lo sa bene la Cantina Pizzolato di Villorba che negli ultimi anni sta portando avanti un importante percorso legato al concetto di 'riuso', declinabile sotto molteplici aspetti. Da questa nuova vision ispirata alla 'parsimonia' nasce l'intuizione della cantina trevigiana di riutilizzare i vinaccioli per la produzione di olio alimentare. Ciò che da molti è considerato uno scarto, la Cantina Pizzolato ha trasformato dunque in risorsa, 'distillando' il residuo della lavorazione dell'uva in un prodotto davvero unico e sempre più apprezzato in campo alimentare.

«La principale caratteristica nutrizionale dell'olio proveniente dai vinaccioli dell'uva è, infatti, legata all'elevato contenuto di acido linoleico, un acido grasso essenziale capostipite della serie omega-sei: acidi grassi che non possono essere prodotti dal nostro organismo e sono fondamentali per la corretta funzionalità di tutti i tessuti e per lo sviluppo cerebrale»: spiega una nota della Cantina. «Questo 'elemento di risulta', se sapientemente lavorato, può essere utilizzato in cucina - prosegue - per lunghe cotture o come condimento. Grazie all'elevato punto di fumo è perfetto, infatti, sia per le frittiture ma anche come valido condimento a crudo per insalate e formaggi freschi».