



SPECIALE CUCINA – Vinaccioli da uva biologica per l'olio alimentare che fa bene – TG Plus FOOD & BEVERAGE

La visione del riuso della Cantina Pizzolato di Villorba I vinaccioli dell'uva contengono un elevato tasso di acido linoleico, un acido grasso essenziale capostipite della serie omega-sei. Questi sono gli acidi grassi che non vengono prodotti dal nostro organismo, ma sono fondamentali per la corretta funzionalità di tutti i tessuti e per lo sviluppo cerebrale. I vinaccioli da uva biologica sono alla base della produzione di olio alimentare con cui la Cantina Pizzolato di Villorba completa la catena del riutilizzo di materie prime.

Le uve della tenuta agricola di Settimo Pizzolato (oltre 70 ettari), a vocazione biologica e sostenibile, vengono lavorate dall'azienda mantovana Vegoil. Circa 2000 quintali di vinacce, sia rosse che bianche, sottoposte alla spremitura dei semi di vinacciolo mediante la lavorazione a freddo e a bassi giri. Un metodo che permette di ottenere un olio vergine di alta qualità. Settimo Pizzolato ci illustra il percorso aziendale legato al concetto di “riuso”.