UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

IL PICCOLO

Dir. Resp.: Paolo Possamai
Tiratura: 35.188 Diffusione: 31.938 Lettori: 172.000

Sezione: DICONO DI NOI

Edizione del: 23/12/14
Estratto da pag.: 31
Foglio: 1/1

# Terrano sotto la lente degli scienziati

## I risultati di Agrotur, cooperazione transfrontaliera Italia-Slovenia che ha analizzato il vino

**di Simona Regina**

«Il vino prodotto in Carso è puro e sano. È caratterizzato infatti da una bassa concentrazione di sostanze tossiche. In altre parole, ioni metallici e pesticidi sono presenti a livelli oltre 10 volte inferiori alla soglia di legge».

Così Sabina Passamonti, docente del Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Trieste, descrive il vino Terrano, prodotto tipico dell'altipiano carsico.

«Rosso, secco, fruttato, moderatamente alcolico, è ricco di antociani – aggiunge Passamonti –: coloranti che hanno effetti benefici sulle cellule umane». È quanto emerge dal progetto Agrotur, Agroturistica Carsica. Finanziato dal Programma per la cooperazione transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, ha unito i produttori italiani e sloveni di vino Terrano e ricercatori dell'Istituto Agrario della Slovenia (coordinatore del progetto) e delle Università di Nova Gorica, Udine e Trieste.

Obiettivo? «Ottimizzarne i processi produttivi, per garantirne l'alta qualità e ridurre l'impatto dell'agricoltura intensiva sull'ambiente.

E valorizzare il vino Terrano sul piano commerciale, proponendone al contempo un consumo consapevole» spiega la professoressa.

Il progetto si è appena concluso e in tre anni di attività, i gruppi di ricerca coinvolti hanno studiato i fattori ambientali, agronomici, enologici e biologici che determinano la qualità dei vini prodotti nell'area transfrontaliera, conferendogli un bouquet spiccatamente fruttato.

In particolare i ricercatori del Dipartimento di Scienze della Vita dell'ateneo triestino hanno studiato gli effetti dei coloranti di cui il Terrano è ricco: i cosiddetti antociani, che donano il caratteristico colore rosso-violaceo a melanzane, lamponi, mirtilli, prugne, mele (rosse) e, naturalmente, agli acini d'uva.

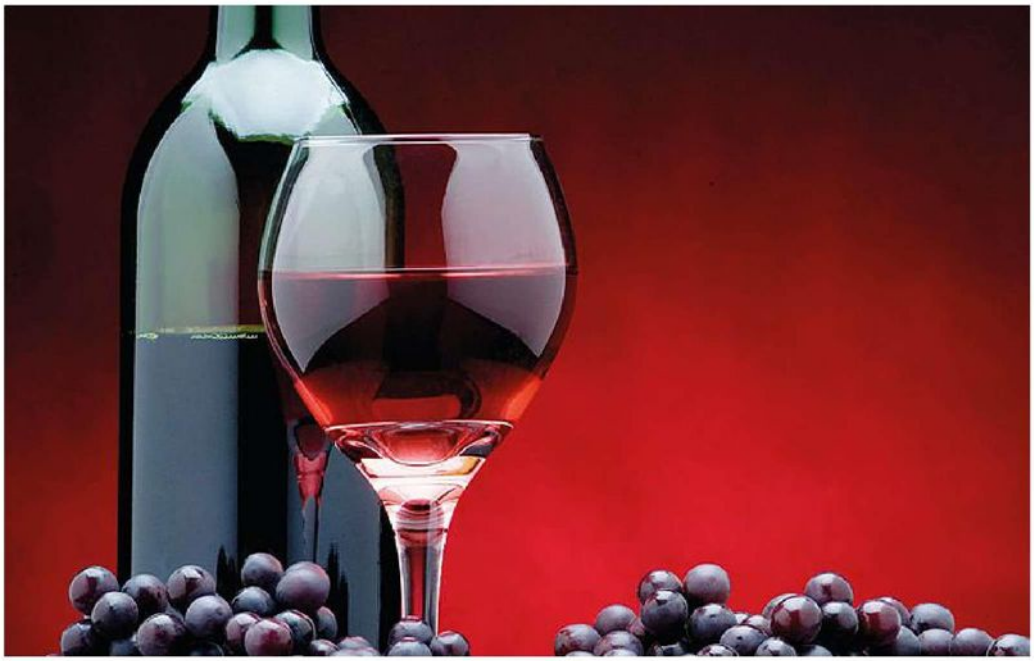
«Questi pigmenti – spiega Passamonti - agiscono da antiossidanti: proteggono cioè le nostre cellule dai danni legati agli stress ossidativi che sono alla base dell'invecchiamento».

Ma ribadisce, però, che questo non deve essere una facile giustificazione per alzare il gomito: «Per trarne gli effetti benefici, infatti, non si deve eccedere con il consumo, ma limitarsi a uno, al massimo due bicchieri, al giorno. La salute infatti è un delicato equilibrio e gli eccessi alla fine si pagano».

«Diverse ricerche scientifiche – continua – hanno dimostrato che gli antociani contribuiscono a preservare la vitalità delle cellule celebrali, inoltre i coloranti che finiscono nel sangue, dopo l'assunzione del vino, provocano una lieve vasodilatazione, motivo per cui il vino ha un'azione leggermente anti-ipertensiva».

Infine, il progetto ha promosso la costituzione di una sorta di albergo diffuso, denominato l'«Hotel del buon Terrano», con l'intento di mettere in rete aziende agrituristiche, in Italia e Slovenia, per promuovere insieme il territorio transfrontaliero, offrendo in pratica l'occasione di conoscerne le peculiarità naturalistiche ed enogastronomiche, affiancando ai servizi di ristorazione il pernottamento.

«Per questo auspichiamo che il progetto sia rappresentato a Expo 2015» conclude Passamonti.



I ricercatori dell'Università di Trieste hanno studiato gli effetti dei coloranti di cui il Terrano è ricco

Peso: 35%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

106-120-080

Telpress Servizi di Media Monitoring