



**Politecnico
di Torino**

COMUNICATO STAMPA

LA RICERCA DEL POLITECNICO DI TORINO PER L'ECO-INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA ENOLOGICA

L'Ateneo è presente alla 30ma edizione del [Salone Internazionale delle Macchine per Enologia e Imbottigliamento \(SIMEI 2024\)](#)

con un progetto del Dipartimento di Scienza Applicata e Tecnologia-DISAT, vincitore dell'Innovation Challenge SIMEI, sviluppato in collaborazione con l'azienda "Gamba La Semplice" di Castell'Alfero d'Asti

Torino, 15 novembre 2024

La sostenibilità dei processi di **produzione e trasformazione dell'industria vinicola** è una priorità nell'agenda delle politiche di sviluppo economico e ambientale, **nell'interesse dei produttori e dei consumatori**. Rispetto e sicurezza di lavoratori, ambiente e biodiversità nei processi di produzione, stoccaggio, trasporto, vendita e acquisto sono elementi sempre più importanti nella valutazione e scelta dei prodotti da parte dei consumatori. In questo senso, la definizione di indici (parametri di merito) che quantifichino l'**impronta idrica e carbonica delle singole componenti della filiera** sta diventando un elemento qualificante per gli ecosistemi produttivi.

Il **Politecnico di Torino** è fortemente impegnato nella **ricerca nel settore dei processi sostenibili** e ha partecipato in questi giorni alla **30ma edizione del Salone Internazionale delle Macchine per Enologia e Imbottigliamento**, dal 12 al 15 novembre presso la Fiera Milano a Rho, con la presentazione dei risultati del progetto "**Eco-innovazione della filiera enologica**", sviluppato da un **team di ricerca del Dipartimento di Scienza Applicata e Tecnologica-DISAT** guidato dalla professoressa **Anna Carbone**, e in collaborazione con l'[azienda "Gamba La Semplice"](#) di Castell'Alfero (Asti).

All'interno del progetto, il gruppo di ricerca del Politecnico di Torino si occupa dell'**analisi statistica** e della **modellizzazione dei dati acquisiti dal sistema in filiere di produzione di aziende enologiche o oleifici**, i cui flussi possono generare automaticamente informazioni relative, ad esempio alla consegna e alla verifica delle prestazioni e alla qualità del prodotto attraverso la definizione di indicatori relativi per esempio al residuo, o ai tempi di esecuzione del ciclo di manutenzione e altro.

Si tratta di soluzioni ideali per **ottenere in sicurezza informazioni sulla qualità e sul trattamento dei prodotti**, recuperando e analizzando i residui dei sistemi di

stoccaggio al momento dello svuotamento e quindi, integrati nella filiera, rappresentano una **modalità semplice, sicura ed economica di tracciabilità dei prodotti**.

Al Salone il progetto "Eco-innovazione della filiera enologica" ha ottenuto anche **un prestigioso riconoscimento: l'Innovation Challenge**, dedicato appunto ai progetti più innovativi presentati al SIMEL.

*"L'eco-innovazione è un'eccellente opportunità per le aziende che operano nel settore agro alimentare per garantire qualità del prodotto e rispetto dell'ambiente – commenta **Anna Carbone**, docente al Dipartimento Scienza Applicata e Tecnologia – DISAT del Politecnico di Torino, e responsabile dell'attività di ricerca – Ed è certamente un merito delle aziende come le Officine Gamba di Castell'Alfero Asti di aver introdotto principi fondamentali della sostenibilità nelle tecnologie utilizzate per la manutenzione degli impianti di produzione del vino. Un'altra occasione, questa, per confermare il ruolo dell'Ateneo di pioniere e volano dell'innovazione per il territorio".*