

FILIERA L'esperienza di un'azienda che ha puntato sulla diversificazione

di **Carlo Bridi**

Dalla vite un'esclusiva linea di prodotti cosmetici



(da sinistra) Marco e Stefano Pisoni.

Creme e profumi sono ottenuti partendo dalle foglioline più tenere, dagli apici dei tralci e dal vino Reboro

Nella storica azienda agricola Pisoni di Pergolese di Lasino (Tn), grazie al costante aggiornamento professionale dei titolari, alla grande attenzione alle nuove opportunità che può offrire il mercato, al grande rispetto per la natura, alla passione per la coltivazione della vite e all'amore per il vino, nasce un'esclusiva linea di cosmetici dedicata a chi ogni giorno cerca di contenere il procedere della vita nel rispetto della natura e del proprio benessere. Si tratta di *Ampeliè*, una crema e un siero nutriente e delicatamente profumati grazie alle proprietà dei polifenoli contenuti nei vinaccioli dell'uva rossa Rebo del vino Reboro e allo squalano contenuto nell'olio di oliva del Garda.

Il prodotto è frutto di una idea nata per caso in una viaggio negli Usa di **Marco Pisoni**, al contributo di molte persone, a iniziare dal cugino **Stefano** assieme al quale conduce un'azienda biodinamica certificata Demeter dal 2011 e biologica dal 2008, in quel di Pergolese, appena sotto le Dolomiti di Brenta, una ventina di km dal lago di Garda. Fondamentale il contributo della Fondazione Mach con **Fulvio Mattivi** del Dipartimento Qualità Alimentare e del direttore tecnico della Areaderma ricerca sviluppo, **Luigi Miori**; ognuno per la propria parte ha contribuito a trasformare un'idea in un progetto concreto con interessanti prospettive anche dal punto di vista economico. I prodotti per la bellezza sono ottenuti partendo dalle foglioline tenere della vite a primavera e dagli apici dei tralci di viti rigorosamente non trattate e dal vino Reboro per le creme e dai vinaccioli dall'olio d'oliva del Garda e dall'acqua pura delle sorgenti di montagna per il siero.

Sinergia tra tecnologia e biologico

Il risultato del processo di lavorazione è quello di aver ottenuto prodotti di bellezza frutto della sinergia tra tecnologia e materie prime



La linea di cosmetici.





Le giovani foglie sono una delle basi più importanti per la produzione di cosmetici.



L'azienda dispone di un attrezzato laboratorio.

biologiche. «Il tutto con un costante controllo della qualità del prodotto in tutte le fasi» ha affermato Marco Pisoni nell'introdurre una tavola rotonda di presentazione dei nuovi prodotti presso la propria azienda.

Fondamentale il costante controllo qualità in tutte le fasi di trasformazione dei prodotti della vite nella creazione di prodotti di bellezza. «Ma sono prodotti che ci permettono di acquisire anche nuovi clienti per i nostri vini com'è successo in Germania» ha ricordato Pisoni. Si tratta di creme e di siero in vendita presso la sede dell'azienda di Pergolese oppure on line da dicembre.

Mattivi, precisa che «la collaborazione nasceva tre anni fa, quando il team Fem ha condiviso il valore e l'importanza della valorizzazione dei prodotti del territorio trentino con Areaderma che da decenni lavora in questo campo. Il progetto di ricerca aveva lo scopo di indagare quali possibilità esistessero di estrarre da prodotti locali della filiera alimentare sostanze che avessero un'azione cosmetica funzionale».

«A seguito del lavoro di ricerca Areaderma, azienda trentina con sede a Pergine Valsugana, ha investito in attrezzature, tecnologie e strumentazioni adeguate al fine di proseguire nell'esplorazione in questo campo; così è stato possibile trasformare un'idea in un progetto» ha sottolineato **Miori**.

Scelta accurata degli ingredienti

L'interesse dell'azienda Pisoni per questi prodotti ha permesso di valorizzare la ricerca già in corso. Molti gli elementi che hanno contribuito con le loro caratteristiche uniche al successo: una scelta accurata degli ingredienti di qualità, ne è esempio l'impiego nella formulazione esclusivamente di

squalano vegetale derivante dall'olio di oliva del Garda, proprio grazie ai metodi isotopici messi a punto dalla Unità di Tracciabilità della Fondazione Mach, ma anche l'uso prodotti a km zero, e grande tempestività nella trasformazione, sia dei vinaccioli dell'uva, che delle foglie. «L'estratto delle giovani foglie di vite è risultato essere un ingrediente particolarmente interessante, che contiene una miscela di lipidi vegetali, ricca di acidi grassi liberi di cui il maggiore è un acido omega 3, l'acido alfa-linolenico, assieme a una ricca presenza di polifenoli, in prevalenza della classe degli esteri tartarici degli acidi idrossicinnamici e dei glicosidi dei flavonoli» precisa il ricercatore di San Michele.

«Dagli esami di laboratorio della materia prima – ha affermato Mattivi – abbiamo scoperto che le foglioline di vite sono molto ricche di polifenoli molto importanti per la pelle. Dal canto loro i vinaccioli hanno un numero elevatissimo di composti molto interessanti, che portati dentro i prodotti di bellezza danno una qualità unica. Questo, anche perché si tratta di ingredienti tutti naturali e prodotti senza l'uso della chimica».

Un distretto ecosostenibile

«Questi prodotti – ha precisato Mattivi – sono stati sottoposti a test molto rigorosi sia sul versante della sicurezza che su quello dell'efficacia». I test sono stati effettuati presso centri universitari d'avanguardia per il controllo dermatologico e hanno evidenziato oltre all'assoluta sicurezza d'uso, anche l'efficacia dei due prodotti in termini di idratazione a breve e lungo termine oltre all'aumento dell'elasticità cutanea.

«L'estrazione dai vinaccioli della varietà Rebo ha permesso di ottenere un fitocomplesso

contenente una miscela di diversi polifenoli, caratterizzata dalla presenza sia di composti a basso peso molecolare, quali i flavonoli sia liberi che glicosidi, l'acido ellagico e le catechine, assieme a composti più complessi» conclude Mattivi.

«E questo un progetto che si inserisce molto bene in un "Distretto ecosostenibile" grazie all'entusiasmo di Marco e Stefano – ha affermato **Elda Verones**, direttore dell'Azienda per il Turismo –, la continua ricerca e l'innovazione portano ad un'agricoltura sostenibile ma anche a un maggiore valore per la nostra terra anche dal punto di vista turistico». n

PISONI IN PILLOLE

L'azienda, diretto coltivatrice, produce, trasforma e vende direttamente da sempre i vini ottenuti con le proprie uve e ha una superficie complessiva di 14,5 ettari, 12,5 sono coltivati a vite e 2 a frutteto.

Le principali produzioni di vino sono: Chardonnay, Vino Santo, Nosiola, Teroldego, Pinot Nero Rebo e, dallo scorso anno, un nuovo vino il Reboro frutto di appassimento per circa due mesi dell'uva Rebo sulle "arele" e di un invecchiamento minimo di 3 anni in legno.

Dal 2008 l'azienda è certificata biologica, e dal 2011 biodinamica con certificazione Demeter.