

## Distilleria Caffo: ricerca e innovazione per la promozione della Calabria

*Tre anni di lavoro hanno portato a valorizzare le piante officinali che aiutano a stare meglio per creare nuovi prodotti*



Un momento del convegno

Può la ricerca aiutare la valorizzazione dei prodotti tradizionali e del loro territorio di appartenenza? E può la ricerca applicata alle materie prime della Calabria portare a prodotti che promuovano la salute e aiutino a stare meglio in modo naturale? Per Distilleria Caffo la risposta è «sì».

Una convinzione che ha portato l'azienda calabrese, nota in tutto il

mondo per il Vecchio Amaro del Capo, ad avviare un progetto di ricerca, della durata di tre anni, che ha portato a rilevanti risultati non solo nella commercializzazione di nuove bevande, firmate dal Gruppo Caffo, che promuovano la salute di grandi e piccini, ma anche ad elaborare un ritratto chimico e sensoriale ad alta definizione di ciò che il territorio offre. L'intento del Gruppo è stato quello di avviare un laboratorio chimico e sensoriale che non fosse a servizio solo dell'azienda ma dell'intera regione e nel contempo di avviare un sistema di accoglienza che permetta anche al turista di comprendere da vicino non solo il patrimonio che il territorio offre, ma anche delle sue potenzialità. Questo sarà reso possibile anche grazie al museo di Distilleria Caffo, al "giardino delle essenze" ed ad nuovo punto vendita. Un percorso esperienziale che si propone come sinergia di passato e presente, uomini e piante, tradizione e scienza che contribuirà alla promozione dell'eccellenza calabrese nella produzione dei distillati e dei liquori.

Tra gli obiettivi della ricerca c'era anche quello di descrivere compiutamente le piante officinali calabresi e valutarne il potere antiossidante così caro ai medici di oggi, ma anche definire con maggiore precisione il carattere e le peculiarità dei vitigni come il Magliocco e il Gaglioppo per dare una carta di identità a questi autoctoni che sono da sempre utilizzati in regione per la produzione di grappa. Non solo, la ricerca ha investigato anche sui residui della distillazione per verificare se si possono recuperare molecole di interesse per il consumo umano riuscendo così a separare e concentrare l'alcol beta feniletilico, una molecola che concorre a dare il profumo di rosa. *«La finalità della ricerca – spiega **Sebastiano Giovanni Caffo**, CEO del Gruppo Caffo - è l'innovazione e l'obiettivo è la valorizzazione del territorio. Durante il percorso sono stati allestiti nuovi laboratori chimici e sensoriali, eseguiti sperimentazioni, messi a punto impianti e progettato un percorso esperienziale in fase di realizzazione. Qui sta un altro cardine che riguarda il futuro: portare gente in Calabria, soprattutto dall'estero, sicuri che la nostra regione la può entusiasmare».*

*“Elaborazione di bevande alcoliche o analcoliche derivate da uve autoctone, erbe aromatiche ed agrumi coltivabili in Calabria, con aggiunta di Bioflavonoidi e polifenoli estratti da succhi di agrumi e vinacce esauste”,* questo il titolo della ricerca realizzata con il contributo della Regione Calabria secondo: “Azione 2 – Laboratori pubblici di ricerca mission oriented interfiliere. Azione 3 – Sostegno alla domanda di innovazione nel settore agroalimentare dell'Accordo di Programma Quadro (APQ) in materia di Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica nella regione Calabria – I° Atto Integrativo”.

Il progetto conferma l'impegno del Gruppo Caffo nel promuovere il territorio dentro e fuori i confini nazionali. Un impegno che continua a dare sempre maggiori riscontri positivi non solo per i prodotti dell'azienda, ma per l'immagine della Calabria nel mondo. *“In Calabria ci sono aziende che fanno innovazione e ricerca e per questo hanno posizioni prestigiose all'interno del mercato nazionale e internazionale, a conferma di come in Calabria vi siano tante potenzialità che vanno conosciute e valorizzate”,* ha affermato l'onorevole Mario Caligiuri, assessore alla Ricerca e Innovazione della Regione Calabria.

### **IL CONVEGNO E LA SINTESI DEGLI INTERVENTI**

Il convegno ha messo in luce dunque l'importanza di questo tipo di investimenti che promuovono il made in Italy di qualità e la ricchezza che rende unico il nostro Paese, ma anche alla valorizzazione di piante officinali che aiutano a stare meglio. E' il caso del Cardo mariano, pianta spontanea già utilizzata dalla medicina popolare come epatoprotettivo e depurativo (grazie alla presenza della silimarina) che, oltretutto, attraverso la ricerca, ha messo in evidenza un potere antiossidante importante anche per le alte percentuali che se ne possono utilizzare senza compromettere i caratteri sensoriali dei formulati.

Durante il convegno, moderato da **Massimo Tigani Sava**, direttore di Local Genius, **Roberto Zironi**, Ordinario Industrie Agrarie Università di Udine, ha presentato i risultati della ricerca su "realizzazioni e nuovi orizzonti produttivi e nuove opportunità di impiego di officinali calabresi", un progetto molto ampio, portato a termine nell'arco temporale di tre anni.

**Luigi Odello**, del Centro Studi Assaggiatori, ha spiegato come l'analisi sensoriale sia al servizio della ricerca per la caratterizzazione e la comunicazione dei prodotti. L'uomo sente infatti la necessità di descrivere e valutare qualsiasi oggetto proprio perchè possiede un "gusto", caratteristica che gli consente di provare piacere. *«L'analisi sensoriale è l'insieme delle tecniche che consentono di individuare il livello di piacere che un evento offre, ma anche di descriverlo accuratamente in termini qualitativi e quantitativi al fine di migliorarlo e di renderlo ripetibile – spiega Odello -. Nell'ambito del progetto sono state condotte operazioni del tutto inedite in Calabria e non solo: è stato creato un sistema di analisi sensoriale in grado di descrivere compiutamente i prodotti in termini oggettivi e correlabili con le determinazioni fisiche e chimiche; è stato profilato l'esistente dal punto di vista della percezione e dell'evocazione, dando quindi anche un valore all'apporto emozionale dei prodotti; sono stati interrogati i consumatori sui nuovi elaborati messi a punto con la ricerca. La strada tracciata punta ora nella direzione dell'impiego dell'analisi sensoriale per la comunicazione del tradizionale e dell'innovato».* **Piergiorgio Comuzzo**, Dottore di ricerca Università degli Studi di Udine, ha illustrato la caratterizzazione aromatica di vinacce e distillati di vitigni autoctoni calabresi, lavoro che costituisce una parte delle attività condotte nell'ambito dei Work Package del Progetto, il WP1 Bis, relativo alla "Individuazione dei vitigni autoctoni per la produzione di distillati di qualità e l'estrazione di aromi varietali da vitigni autoctoni". **Francesco De Gaetano**, Ricercatore Università degli studi di Udine, ha presentato invece un lavoro di ricerca sulla caratterizzazione delle piante officinali, studio condotto su diverse piante presenti sul territorio calabrese, quali arancio amaro e dolce, bergamotto, limone, mandarino, anice, ginepro, finocchietto, zafferano, mirto, chinotto, liquirizia, cardo mariano, carciofo selvatico, genziana e assenzio.

**Vincenzo Lombardo**, Esperto tecnologo agrumario, ha analizzato "il recupero dei bioflavonoidi: un aiuto alla salute, un sostegno per l'ambiente", rapporto che vedrà una descrizione generale di questi composti naturali presenti nel mondo vegetale, soffermandosi in modo dettagliato sugli agrumi da cui, in gran parte, vengono estratti.

**Vincenzo Lombardo**, Esperto tecnologo agrumario, ha analizzato “il recupero dei bioflavonoidi: un aiuto alla salute, un sostegno per l’ambiente”, rapporto che vedrà una descrizione generale di questi composti naturali presenti nel mondo vegetale, soffermandosi in modo dettagliato sugli agrumi da cui, in gran parte, vengono estratti.

Infine **Giovanna Zerbo**, Architetto, ha illustrato il percorso esperienziale per valorizzare il territorio e le sue produzioni tradizionali, progetto che vede protagonista la sede del gruppo Caffo, con il museo della distilleria, il “giardino delle essenze” ed il nuovo punto vendita. Il cuore di tutto sarà il centro di analisi sensoriale costituito da sale di preparazione campioni, depositi, office, ed il punto focale è la sala di analisi sensoriale, dove sarà possibile analizzare e studiare i prodotti tradizionali del territorio. La seconda tappa del percorso è Il museo: attraversa il tempo, dalle origini, primi anni del 900 sino ai nostri giorni, il visitatore è accompagnato attraverso i più antichi, sino ai più moderni, sistemi di lavorazione delle erbe e delle vinacce. La terza tappa è il giardino delle essenze, un anfiteatro verde che connette la vecchia sede Caffo alla strada provinciale Nicholas Green. Il visitatore attraversando sentieri e terrazzamenti in pietra a secco conoscerà le erbe aromatiche, i vitigni, gli alberi che concorrono alla creazione dei liquori Caffo.

**STAMPA QUESTO ARTICOLO PER LA TUA RASSEGNA CARTACEA**