



REGIONE DEL VENETO



**InnovatiVE**  
SMART SPECIALISATION STRATEGY  
VENETO

# Regione del Veneto

presenta

# InnovatiVE

**Dialoghi per l'innovazione • 1**

**#BIOECONOMIA**



📍 Villa Contarini – 19 giugno 2023

Elvio Bonollo – Distillerie Bonollo Umberto S.p.A.

# Bonollo® Contestualizzazione

## Distillerie Bonollo Umberto S.p.A.

Bonollo 1908 - Veneto - 4 Gen

Localizzazione Mestrino, Conselve, 120p, 70mf

Punto di riferimento nel mondo dell'acquavite di bandiera italiana in un settore tradizionalista l'animo distintivo è l'innovazione sistematica di prodotto & processo:

- GOAB - parte più conosciuta (distillati, liquori, OF)
- Meno noto è l'essere prezioso anello finale della filiera vitivinicola in logica *zero waste e di bioeconomia*.



# Bonollo SUB –la bioeconomia in azienda

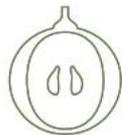
Bonollo è anello finale della filiera vitivinicola del Veneto: prima regione italiana per varietà di tipologie di viti e vino, oltre 50 IG, impatto in termini export 2,5 miliardi di euro, cui va aggiunto il peso dell'indotto collegato, pensiamo solo a turismo enogastronomico.

Partiamo dall'uva dopo l'ottenimento del vino: velocemente liberiamo le cantine dalla vinaccia (integrità aromatica) e anche la paghiamo. Distilliamo un sottoprodotto, non una materia prima, potenzialmente alimento umano (es alcol da cereali). Bioeconom.

Sarebbe limitativo solo bruciare la vinaccia dopo la distillazione per fare energia: sprecheremmo un sacco di valore che la natura ci consente ancora di utilizzare in maniera virtuosa. Da sempre, siamo impegnati attraverso costante ricerca ed una continua attività di investimento nella logica zero waste e di ECN. A volte, si aprono anche nuovi ed affascinanti mondi che magari neanche si potevano immaginare.

# Bonollo® Polifenoli nelle bucce e semi dell'uva

## Il Progetto



L'idea di valorizzare al massimo le bacche dell'uva ha profonde radici nella filosofia e nell'expertise della nostra famiglia. Come distillatori, da oltre quattro generazioni lavoriamo la vinaccia per ottenere distillati dall'alto profilo organolettico. Integrando costantemente esperienze e tecnologie abbiamo messo a punto nel tempo un sistema produttivo attento a valorizzare ogni elemento della materia prima. Ecovitis™ rappresenta la più recente acquisizione di questa filosofia produttiva ed è certamente la sfida più ambiziosa della nostra azienda: riuscire ad esprimere compiutamente il massimo potenziale di beneficio per la salute contenuto nel frutto della vite.

La Sperimentazione ha impegnato un team di oltre 10 persone e le Università degli Studi di Padova e di Milano per più di 3 anni.

## Il potere dei Polifenoli

I polifenoli sono molecole tipiche del mondo vegetale, metaboliti secondari sintetizzati per difendere la pianta da elementi ostili come parassiti e predatori o anche agenti fisici come le radiazioni ultraviolette. Una delle caratteristiche comuni ai polifenoli è l'effetto antiossidante, del quale i polifenoli del frutto della vite sono particolarmente ricchi. Questo effetto antiossidante, facilmente determinabile in laboratorio, ha da anni sostenuto l'effetto di protezione della salute per l'uomo, che assume cibi di origine vegetale e prodotti derivati dal frutto della vite. Da queste evidenze sono emanati studi biologici e clinici a sostegno di un ruolo di queste molecole come supplementi nutrizionali per i quali è documentabile un effetto di protezione della funzionalità di cellule e tessuti, coerente con l'osservabile mantenimento dello stato di salute dell'organismo nella sua complessità.



# Bonollo® ECOVITIS

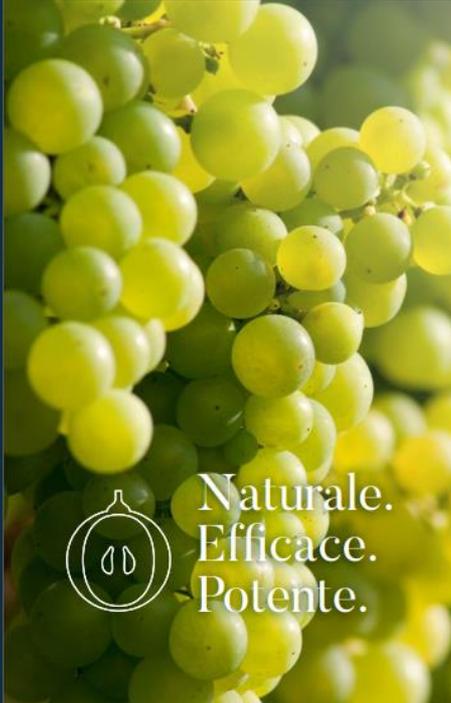


ECOVITIS®

Dalla vite,  
la salute

ECOVITIS®  
è un estratto di proantocianidine  
di elevata qualità antiossidante,  
100% naturale, da Vitis Vinifera,  
ottenuto da filiera integralmente  
italiana.

# Bonollo® -Benefici multi-sistemici di Ecovitis



I test clinici realizzati per approfondire il potenziale effetto salutistico delle proantocianidine che caratterizzano ECOVITIS sono avvenuti attraverso collaborazioni con centri accademici di ricerca e specialisti di settore riconosciuti a livello internazionale.

Le principali aree di impatto in termini di benefici di ECOVITIS, diretti o in combinazioni, riguardano il loro contributo:

- nel ridurre i rischi cardiovascolari;
- nel modulare i processi di infiammazione gastrointestinale;
- nella modulazione dei disturbi oftalmologici (funzione visiva, glaucoma, retinopatia diabetica);
- nella prevenzione del declino cognitivo;
- nella profilassi delle infezioni virali.

# **Bonollo** Sviluppo futuro solo attraverso la ricerca



Gli studi condotti negli ultimi cinque anni ci hanno consentito di creare estratti e testare in via preliminare le loro potenzialità in termini di benefici per la salute, ma è ora necessario un ulteriore livello di studi clinici ad integrazione del bagaglio di conoscenze di base sino ad ora prodotto.

Lo sviluppo della nostra area nutraceutica fino ad ora è stato interamente autofinanziato. Stiamo partecipando ad un bando di progetto per un ulteriore salto di qualità negli studi clinici, ma come azienda siamo assai penalizzati in quanto per fatturato complessivo negli ultimi anni siamo considerati non più PMI, e non abbiamo conseguentemente accesso a gran parte dei bandi di supporto alla ricerca.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



Elvio Bonollo  
Consigliere d'Amministrazione  
Distillerie Bonollo Umberto S.p.A.



[www.bonollo.it](http://www.bonollo.it)



[info@bonollo.it](mailto:info@bonollo.it)



049 900 0023



REGIONE DEL VENETO



**InnovatiVE**  
SMART SPECIALISATION STRATEGY  
VENETO



[WWW.INNOVENETO.ORG](http://WWW.INNOVENETO.ORG)

