



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI BRESCIA

COMUNICATO STAMPA

**Al via il progetto CIBOVIVIS per lo sviluppo sostenibile di un alimento di nuova generazione derivato da sottoprodotti della filiera vitivinicola, finanziato dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), Operazione 16.2.01 del Programma di Sviluppo Regionale della Lombardia 2014-2020, “Progetti pilota e sviluppo di innovazione”**

*Università degli studi di Brescia, Istituto Sperimentale Italiano Lazzaro Spallanzani, Cantine Barone Pizzini e la Start up CiboCi danno vita ad un progetto per realizzare un prodotto alimentare innovativo grazie a composti bioattivi con effetti benefici sulla salute derivati dagli scarti della filiera vitivinicola*

Brescia, 16 marzo 2023 - **L’Università degli studi di Brescia, l’Istituto Spallanzani di Rivolta d’Adda e la Start up innovativa CiboCi di Montichiari, in collaborazione con la Barone Pizzini di Provaglio d’Iseo hanno siglato l’accordo che dà il via al progetto CIBOVIVIS dal titolo “Valorizzazione sostenibile e funzionale di un alimento vitale di nuova generazione con sottoprodotti derivati dalla filiera vitivinicola”, finanziato con 239 mila euro da Regione Lombardia.**

Il progetto da un lato mira a valorizzare gli scarti della filiera vitivinicola utilizzando tecniche a basso impatto ambientale per ottenere composti bioattivi con effetti benefici sulla salute e dall’altro ad integrare questi stessi composti in un alimento innovativo di origine vegetale.

Capofila del progetto è l’azienda CiboCi che ha realizzato l’omonimo prodotto vegetale alla base dello studio.



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI  
2014 2020



Regione  
Lombardia

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

**Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:  
l’ Europa investe nelle zone rurali**

*Progetto realizzato con il cofinanziamento del FEASR  
Responsabile dell’informazione: CIBO-CI SOCIETA' AGRICOLA SRL  
Autorità di gestione del programma: Regione Lombardia*

La finalità dello studio è dimostrare il valore apportato all'alimento funzionale dall'aggiunta dei composti bioattivi sia in termini di attività antiossidante che antiinfiammatoria utilizzando differenti modelli cellulari in vitro.

Si tratta di un'importante iniziativa che trasversalmente coinvolge diverse expertise portando avanti alcune tematiche dell'Agenda 2030, quali la sostenibilità ambientale, l'economia circolare e la salute umana.

I partner scientifici sono il team di ricerca guidato dalla Prof.ssa Daniela Uberti dell'Università di Brescia, direttrice del neo nascente centro di ricerca NutriFun4Helth, e quello guidato dalla Dott.ssa Silvia Cenadelli, vicedirettore dell'Istituto Spallanzani.

Grazie alla sinergia tra il territorio ed Istituzioni di ricerca, il progetto CIBOVIVIS rappresenta un esempio di come l'innovazione e la ricerca possano concretamente indirizzare lo sviluppo di nuovi prodotti e soluzioni, rispettando l'ambiente e la salute.

**Pagina web relativa al fondo FEASR:** [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/rural-development\\_it](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/rural-development_it)



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI  
2014 2020



**Regione  
Lombardia**

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

**Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali**

*Progetto realizzato con il cofinanziamento del FEASR  
Responsabile dell'informazione: CIBO-CI SOCIETA' AGRICOLA SRL  
Autorità di gestione del programma: Regione Lombardia*