

BUONVICINI AG

INFOLETTER

## Fino all'ultimo chicco: i semi dell'uva, veri militi contro l'oblio

Ci sono diverse tipologie d'estimatori dell'uva. Alcuni non amano i semi, che variano di grandezza e amarezza secondo le varietà. Soprattutto consumatori giovani scelgono sempre più spesso varietà senza semi. Gustarle è semplice, rapido e comodo, perché c'è poco da masticare.

Fatto sta che le varietà senza semi sono in trend. In questi ultimi anni il consumo è cresciuto e con l'aumento della richiesta in molte zone è aumentata anche l'area coltivata con queste specie di vitigni. L'offerta più abbondante permette, particolarmente per le provenienze europee, di ridurre i prezzi, influenzando in tal modo le vendite.

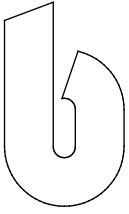


Si sta trascurando l'enorme potenziale dei semi dell'uva. Risulta, da molti studi, che la vitamina E è un antiossidante che si trova naturalmente nei semi d'uva ed è ottimo per i benefici che dà per la riproduzione e per il contributo nel prevenire il cancro. I flavonoidi sono un altro ossidante che si trova nei semi d'uva e possono aiutare a produrre gli enzimi necessari per combattere le malattie, fornendo così un servizio sano e utile all'organismo. L'acido linoleico, un acido grasso essenziale che non viene prodotto dal corpo umano, è presente in alte concentrazioni nei semi d'uva. Essendo molto importante e utile per le cellule deve essere consumato e introdotto tramite sorgenti naturali come l'uva e i semi d'uva. In particolare, una ricerca di Giulio Maria Pasinetti, Docente di neurologia e psichiatria alla Mount Sinai School di medicina ha dimostrato che i polifenoli contenuti nei semi dell'uva possono essere efficaci nel ritardare l'insorgere della malattia di Alzheimer o comunque frenarne la progressione. Sono antiossidanti che sono in grado, come la vitamina C, di superare le barriere dei vasi sanguigni del cervello e proteggerne le cellule dall'ossidazione, e quindi prolungano la vita.

L'uva con i semi è quindi un vero prodotto della Natura. Non significa che in natura non possano esistere varietà senza semi. Quando piante fruttificano in assenza della fecondazione naturale fra geni femminili e maschili, si parla di partenogenesi. Alle piante manca in questo caso l'ormone responsabile dello sviluppo degli acini, che è contenuto nei semi. Le varietà naturalmente senza semi hanno acini piccoli e sono utilizzate per la produzione di uva passa, detta anche Sultanina.



Per poter concorrere con le varietà di acinatura grossa, bisogna arricchire queste viti con ormoni artificiali, durante la fase di crescita. Il trattamento ormonale impedisce anche la formazione di grappoli serrati, più soggetti a malattie.



BUONVICINI AG

## INFOLETTER

Le statistiche ci dicono che il trattamento con questi specifici ormoni non è tuttavia dannoso per la salute umana. Il suo effetto, inoltre, nel momento della raccolta, dovrebbe essere completamente degradato. Normalmente però non viene eseguito il controllo dei residui ormonali sull'uva...



Il consumo di uva con semi, in aggiunta al piacere gustativo, derivante dall'aroma più intenso, può essere considerato una terapia contro la perdita di memoria, poiché può proteggere contro diverse malattie della vecchiaia. Mentre in alternativa, grazie al consumo di uva senza semi potremo evitare terapie ormonali contro l'invecchiamento 😊



**Cari saluti**

**BUONVICINI AG**

Fonti: Eduard Senn, Jörg Planer