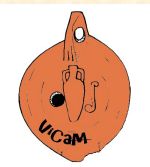




I lieviti residenti nelle cantine storiche ipogee

SAFE - Università degli Studi della Basilicata



I locali storici di trasformazione e conservazione del vino, in cui non ci è mai stato l'uso di colture starter, rappresentano una fonte di microrganismi indigeni. La biodiversità microbica agroalimentare si è sviluppata quasi sicuramente nei siti di trasformazione, anche primitivi, in cui venivano effettuate le prime rudimentali operazioni per trasformare e conservare le derrate alimentari. Lo stesso vale per i lieviti vinari, in particolare per il lievito vinario per eccellenza “*Saccharomyces cerevisiae*”, presente ad alte concentrazioni in ambienti di cantina. Presso la singola struttura produttiva nel tempo si è operata una selezione dei lieviti più adatti e in grado di apportare i tratti distintivi delle produzioni locali.

Lo scopo della nostra attività di ricerca sarà studiare le popolazioni di lieviti residenti in questi ambienti per individuare lieviti indigeni ancestrali, che potrebbero essere in possesso di caratteristiche tecnologiche particolari, interessanti e più idonee alla trasformazione dei prodotti locali.

Aree di campionamento



Campionamento

Le superfici di interesse sono state campionate attraverso spugnette sterili. Presso il laboratorio di microbiologia enologica si è proceduto con l'isolamento in piastra dei lieviti presenti negli ambienti campionati



Gravina in Puglia



Pietragalla

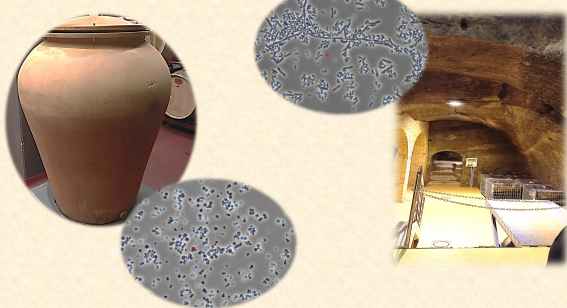


I palmenti di Pietragalla

I Palmenti, dal latino medievale *palmentum* (l'atto del pigiare con la pianta dei piedi), rappresentano un insediamento produttivo rurale storico a metà tra il paesaggio agrario e l'urbano.

Il sito, in posizione strategica tra l'antico borgo e le vigne, è costituito da un particolare sistema di installazioni per lo più ipogee (circa 200 grotte scavate nella roccia arenaria), veri e propri laboratori adibiti alla produzione del vino.

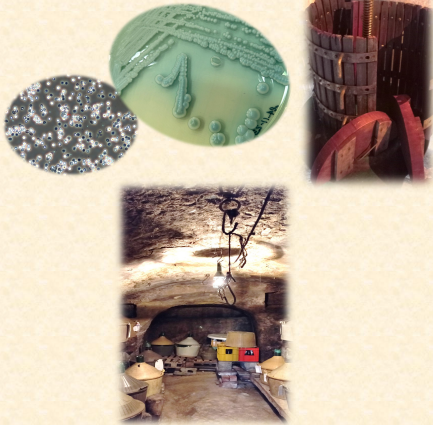
Barile



Acerenza



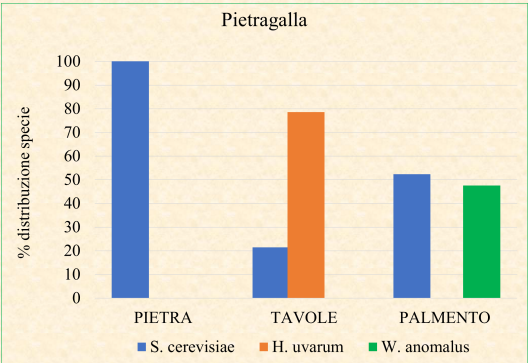
Potenza



Punti da cui sono stati effettuati i prelievi



Lieviti ritrovati



Il gruppo di lavoro UniBas SAFE: Angela Capece (angela.capece@unibas.it), Rocchina Pietrafesa, Gabriella Siesto, Francesco Tedesco

