

La Harina de Vino sanrafaelina es furor en el mundo y recibirá una importante distinción

26/07/2024



Hace cuatro años emprendedores sanrafaelinos decidieron innovar en la realización de una novedosa “harina de vino”. Hoy el producto es furor en mercados internacionales y recibirá una importante distinción.

La propuesta de Nicolás Bianchi Piñan es realizada en la bodega Finca Dinamia. Allí se realiza el aprovechamiento del orujo, residuo común en la industria vitivinícola, para la creación de la harina.

De esta manera, un “desperdicio” se termina convirtiendo en un alimento con capacidad nutricional, rico en antioxidantes, libre de gluten y muy saludable. Es que se la reconoce como fuente de fibra y polifenoles.



Puede ser aplicada tanto en panificados, como saborizante natural en preparaciones saladas o dulces o -simplemente- como ingrediente en la gastronomía.

Todo comenzó con pruebas artesanales, y -a medida que se fue perfeccionando- se comenzó a industrializar.

De esta manera, además, se mejora la sustentabilidad de la industria vitivinícola, poniendo en valor un elemento que se considera un residuo y -habitualmente- se desecha.



En su corta existencia fue seleccionado como “proyecto innovador” por el banco ICBC, lo que le valió la posibilidad de aparecer en el programa de Telefé “Proyecto Tierras” con el cheff Germán Martitegui.

Además, se destacó en el Mundial de Panettone de 2023 en Italia. Allí la panadería Artiaga de Buenos Aires logró el 3er puesto con su “panettone salado”, elaborado con harina de vino.

Ante esto, el producto fue propuesto para una distinción en la legislatura provincial donde se lo reconocerá como un

“proyecto innovador”.