



## Científicos de Cádiz convierten los residuos del vino de Jerez en galletas y confitura saludables

LOCALIZACIÓN: Puerto Real (Cádiz)

DURACIÓN VTR: 1'19"

**RESUMEN:** Investigadores de la Universidad de Cádiz han dado una utilidad gastronómica a los residuos de las bodegas de Jerez para elaborar mermeladas y galletas. Estos desechos contienen un alto contenido en antioxidantes y fibra, lo que aporta a estos nuevos productos propiedades saludables. Se trata de una forma de aprovechar unos restos, que solo en Jerez alcanzan las veinte toneladas por vendimia, y que pueden resultar un problema económico e incluso ecológico para las bodegas a la hora de deshacerse de ellos. Otra de las propuestas culinarias de estos científicos son los bombones rellenos con esencia de vino. Estos dulces de chocolate conservan todas las propiedades del vino pero no tienen alcohol; también puede hacerse con brandy e incluso con vinagre de Jerez.

### TEXTO VTR:

Al probar esta deliciosa mermelada nadie diría que está hecha con residuos, pero sí, sus ingredientes son los desechos de la industria del vino de Jerez. Unos restos que contienen un alto valor nutricional y que entre otras cosas ayudan...

**ÁNGEL OLACHEA**  
Investigador Universidad de Cádiz

*"A no envejecer tan pronto."*

**CARMELO GARCÍA**  
Investigador Universidad de Cádiz

*"Está aportando no solamente antioxidantes que están en el orujo sino también están aportando otras propiedades interesantes que es la aportación de fibra."*

Y no ha salido de ninguna pastelería, la fabrican en un laboratorio de la Universidad de Cádiz. Dan una sabrosa utilidad a un residuo a la vez que quitan un problema a las bodegas jerezanas, que cada año producen...

**CARMELO GARCÍA**  
Investigador Universidad de Cádiz

*"Unas veinte toneladas por vendimia."*

**FERNANDO HIDALGO**  
Copropietario 'Bodegas Hidalgo'

*"Puede llegar a ser incluso un problema la eliminación de este tipo de residuos ecológicamente hablando."*

**CARMELO GARCÍA**  
Investigador Universidad de Cádiz

*"Toda la gestión de estos residuos evidentemente les supone un coste."*

Pero las propuestas gastronómicas de este laboratorio no se quedan ahí, estos residuos también pueden tomar forma de galleta. Otra de sus recetas son los bombones rellenos con esencia de vino, por supuesto también de Jerez, con todas sus propiedades saludables pero sin alcohol.

**CARMELO GARCÍA**  
Investigador Universidad de Cádiz

*"Lo hacemos con vino, con brandy, con vinagre también."*

Unos productos que esperan ser comercializados en los próximos meses y que demuestran que como del cerdo, de la uva podemos aprovecharlo todo.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)