

Gruppi Operativi tra passato e presente: scambio di esperienze e condivisione Palermo 23-24 maggio 2024

Innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera lattiero casearia Halal

Il Gruppo Operativo CHEESHAL

Sicilia

€ 442.350,00

ottobre 2020 –
aprile 2024

Composizione del gruppo

Coordinatore: Caseificio La Cava S.r.l.

Imprese agricole: Casina del cavaliere, Az. Agr. Grasso Sebastiano, Az. Agr. Santa Maria Di Virzì & C., Virzì Filippo, Triscari Filippo, Az. Agr. Statella Giuseppe, Savoca Calogero

Ricerca: Università di Catania, Università di Messina

Consulenza/formazione: Studio ass. E. Da Dr. Danilo Scalone e Dr. Ernesto Turlà

PMI: AB Group Soc. Agr. S.r.l. di Amato Vincenzo

Altri: Confagricoltura Catania



... e il problema/opportunità affrontato

Il progetto propone di soddisfare le esigenze d'innovazione e specializzazione del mondo produttivo, attraverso la formulazione di un formaggio ottenuto con caglio vegetale a base di kiwi.

Le caratteristiche di questo formaggio lo rendono adatto all'alimentazione di consumatori vegetariani, vegani e islamici.



Ruoli e attività

Descrizione delle attività

- **Formulazione di mangimi "bio"** a basso impatto ambientale
- **Formulazione di caglio vegetale** a base di kiwi, definendo quantità, tempi e temperature dell'enzima.
- **Caratterizzazione di formaggi** ottenuti, ad elevato standard qualitativo in grado di soddisfare i requisiti Halal.

Chi fa cosa?

Le **imprese agricole**: si occupano della produzione primaria e del conferimento al capofila. Il **Caseificio** effettua le prove di caseificazione. L'**Università** effettua le analisi di laboratorio sui prodotti. Lo **Studio ass. Scalone e Turlà** coordina e supporta il G.O. **Confagricoltura Catania** organizza le attività informative/divulgative.

Risultati

Il progetto nella fase conclusiva delle sue attività è riuscito a raggiungere tra i suoi obiettivi, ossia la definizione del titolo del caglio vegetale, oltreché la standardizzazione dello stesso. Sono state effettuate prove di caseificazione differenziata con caglio standard e vegetale, valutazione del potere metanigeno del siero esausto, standardizzazione del prodotto per l'avvio alla fase di commercio, partecipazione al SIAL con piazzamento del prodotto CHEESHAL in fase finale tra i prodotti della categoria specifica.



Comunicazione e divulgazione

Il Gruppo Operativo Cheeshal nell'ambito delle attività di divulgazione e comunicazione ha svolto con la collaborazione del partner di progetto Confagricoltura:

- ✓ workshop presso il Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente
- ✓ workshop presso la sala convegni di Confagricoltura Catania
- ✓ corso di formazione sulle produzioni Halal e Kosher.