

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

**Impiego e gestione degli scarti delle aziende agricole e agroalimentari per la realizzazione di nuove razioni alimentari per la filiera degli allevamenti zootecnici per la produzione, la qualità e la certificazione delle carni sostenibili**

### Il gruppo Operativo SYRACIBUM

Sicilia

€ 499.853,05

Maggio 2021 – Marzo 2024

#### Composizione del gruppo

**Coordinatore:** Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare

**Imprese agricole:** Caligiore Salvatore - Calleri Salvatore - Az. Agricola Zirone Di Curcio Rosa Maria - Curcio Rosa Maria - Gallo Mario - Leone Corrado - La Mongolfiera Società Agricola Consortile A R.L. - O.P.A.C. Società Cooperativa Agricola

**Ricerca:** Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare

**Consulenza/formazione:** Valvo Giuseppe (I.B.)

**PMI:** Garfi Paolo - Mangimi Di Pasquale S.R.L.



#### ... e il problema/opportunità affrontato

L'obiettivo del progetto rientra nel sistema di smartcities, finalizzato al recupero e utilizzo di prodotti alimentari da utilizzare per l'alimentazione degli animali da reddito, con conseguenti effetti positivi sia sulla riduzione dell'inquinamento ambientale sia da un punto di vista economico.



#### Ruoli e attività

##### Attività

Sono stati recuperati gli scarti di ortofrutta derivati dalla produzione ordinaria dei partner del gruppo operativo e, dopo valutazione nutrizionale e microbiologica, sono state prodotte "ballette di insilato" da 20-25 kg cadauna. Il prodotto innovativo è stato verificato e validato e quindi utilizzato per l'alimentazione del bovino da carne.

Dopo la macellazione, la qualità della carne è stata valutata sia su campioni freschi sia su campioni sottoposti a vari test di frollatura (Dry aging e Wet aging) a 30-60-90 e 120 gg.

##### Chi fa cosa?

Il CorfilCarni si è occupato di coordinare le attività di tutti i partner e ha eseguito le analisi presso i propri laboratori.

Le imprese agricole hanno messo a disposizione l'ortofrutta, i foraggi e i bovini da carne per le prove sperimentali.

Il mangimificio ha prodotto i mangimi da associare al prodotto innovativo nelle diete formulate. Presso la macelleria Garfi e l'Agriturismo Leone sono stati eseguiti i test di frollatura.

#### Risultati

Questo progetto di filiera ha permesso di trasformare degli scarti in una risorsa, ma ha al contempo diminuito l'impatto ambientale e messo a disposizione materia prima a basso costo. La qualità della carne ha fatto registrare un contenuto di acido oleico superiore rispetto ai valori di riferimento (40 g/100 g vs 30 g/100 g - Rif. CREA) e un contenuto in polifenoli superiore al valore medio della carne commerciale (500 mg GAE/kg vs 310 mg GAE/kg). I test di frollatura hanno confermato il valore nutrizionale fino a oltre 90 gg.



#### Comunicazione e divulgazione

13 marzo 2024 - Tenuta Leone Testa dell' Acqua Noto (SR) Nuove frontiere dell'offerta gastronomica agrituristica - Carne frollata fino a 90 giorni per elevarne la qualità e rispondere a consumatori sempre più esigenti;

20 giugno 2023 - Tenuta Leone Testa dell' Acqua Noto (SR) Alimentazione e Sport: La carne rossa nella dieta dell' atleta

- <https://terra.prsicilia.it/cooperazione-e-trasferimento-di-tecnologie-tra-aziende-e-ricerca-quando-si-fa-rete/>
- <https://terra.regione.sicilia.it/filiera-delle-carni-un-modello-virtuoso-di-cooperazione-nel-siracusano/>
- <http://smartfeed4food.it/>
- <http://syracibum.it/>