

Tradizioni produttive casearie a basso impatto ambientale da spillare

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

TPCbIAs

Tematica

Gestione dei sottoprodotti agricoli

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2020 - 2023

Durata

30 mesi

Partner (n.)

9

Regione

Sicilia

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITG17 - Catania

ITG18 - Ragusa

Costo totale

€481.912,80

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Gestione delle risorse idriche

Gestione di rifiuti, sottoprodotti e scarti di produzione

Sito web

<https://www.tpcbias.it/>



Obiettivi

Abbattere i costi derivanti dallo smaltimento delle acque reflue prodotte nel processo lattiero-caseario; Mettere a punto dei sistemi di fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue prodotte dalle piccole aziende lattiero-casearie; Favorire un efficiente uso delle acque in agricoltura del sistema di produzione del Ragusano DOP e favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di materiale di scarto e residui per una diversificazione di prodotti a basso impatto ambientale

Attività

Le attività progettuali prevedono la progettazione e realizzazione di due sistemi di fitodepurazione dimostrativi a servizio di altrettante aziende lattiero-casearie. Verranno messi a punto ed applicati protocolli di monitoraggio delle qualità delle acque reflue trattate al fine di monitorare le performances depurative del sistema e verificare la compatibilità degli effluenti alle normative vigenti in materie di smaltimento e riuso delle acque reflue. In seguito si prevede di realizzare produzioni alternative dagli scarti di produzione casearia (siero e scotta) trasformandoli in altri prodotti successivamente commercializzabili.

Contesto

La Sicilia è una delle regioni italiane a maggior produzione di latte con il 4% della produzione nazionale, con 1971 aziende e una dimensione media di 80.000 €/azienda. Il latte vaccino siciliano per il 70% proviene dalla provincia di Ragusa. Il 40% viene destinato al latte alimentare ed il 60% alla trasformazione di formaggi. Nel ragusano ci sono gli allevamenti di maggiori dimensioni (35 capi/az.) rispetto alle altre realtà siciliane (14-18 capi/az.). Quindi, nel contesto della zootecnia da latte siciliana, Ragusa riveste un ruolo importante. Gli stabilimenti per il 90% sono dotati di impianti per il trattamento termico del latte, per la caseificazione, stagionatura e porzionamento, ma non dispongono di sistemi naturali di riutilizzo e monitoraggio delle acque di lavaggio e di produzione casearia. Incidere su tali aspetti darebbe alle aziende la possibilità di posizionarsi diversamente sui mercati facendo leva sulla salvaguardia dell'ambiente e sui sistemi

Stato del progetto
in corso

bioeconomici. Parte della trasformazione casearia siciliana è costituita dal DOP (oggi 4 formaggi DOP e 1 in fase di riconoscimento). Gli stakeholders hanno coscienza dell'importanza di rilanciare i prodotti a qualità garantita e certificata, ma manca un sistema solidale coeso in grado di cogliere tale opportunità. Sempre più aziende escono dai sistemi di certificazione DOP, per la difficoltà competitiva sul mercato, causata da eccessivi oneri e costi e da una scarsa sinergia tra gli attori. Manca una integrazione reale di filiera dei regimi di qualità (biologico e DOP), che dia maggiore competitività dei produttori. Manca una concentrazione dell'offerta diversificata che limita l'accesso a canali importanti come la GDO.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	CSEI Catania - Centro Studi di Economia applicata all'Ingegneria	Via Santa Sofia n.100 95123 Catania CT Italia	957147560	info@cseicatania.com
Partner	Natura & Qualità	Viale Ventidue:(Zona Industriale III FASE) 97100 Ragusa RG Italia		s.iacono@naturaequalitasrl.it
Partner	Occhipinti Giuseppe	Via C.da San Giacomo 97100 San Giacomo RG Italia	0932231669	
Partner	Mezzasalma Daniela	Via Padr G. Tumino, 31 97100 Ragusa RG Italia	0932/616227	agricolamezzasalma@libero.it
Partner	Leggio Giovanna	Via Ragazzi del novantanove n.36 97100 Ragusa RG Italia		leperledilatte@gmail.com
Partner	Gulino Angelo	via Belle, 130 97100 Ragusa RG Italia		angelo.gulinorg@gmail.com

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	YBLON srl	Via Zona Industriale I Fase Viale 4 97100 Ragusa RG Italia	0932682365	carlo.laterra@pragmaservice.eu
Partner	CoRFiLaC - Consorzio per la Ricerca nel Settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell' Agroalimentare	Via Strada Provinciale 25 Ragusa mare km 5, n. sn 97100 Ragusa RG Italia	0932 660411	info@corfilac.it
Partner	Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano DOP	Via Piazza Libertà c/o Camera di Commercio di Ragusa 97100 Ragusa RG Italia	0932671384	consorzioragusanodop@gmail.com

Innovazioni

Descrizione

Le innovazioni che si intendono introdurre e che prevedono il riutilizzo di scarti di produzione come il siero e la scotta, sono di due tipi: di prodotto e di processo.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Conservazione ed uso razionale dell'acqua (v.107)

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Miglioramento commercializzazione

Risparmio idrico

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://www.tpcbias.it/	Sito web

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina instagram	https://www.instagram.com/tpcbias	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pagina Facebook	https://it-it.facebook.com/pg/tpcbias/posts/?ref=page_internal	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pagina youtube	https://www.youtube.com/channel/UCaLZ8oP3tenl88PeYxg7s0g?view_as=subscriber	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Video del progetto	https://www.youtube.com/channel/UCaLZ8oP3tenl88PeYxg7s0g?view_as=subscriber	Materiali utili