

Impiego e gestione degli scarti ortofrutticoli per nuove razioni alimentari per la filiera zootecnica e la produzione di carni di qualità certificate.

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

SmartFeed4Food - GO SYRACIBUM

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

34 mesi

Partner (n.)

11

Regione

Sicilia

Comparto

Zootecnia

Localizzazione

ITG13 - Messina

ITG19 - Siracusa

Costo totale

€499.853,05

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Gestione di rifiuti, sottoprodotti e scarti di produzione

Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto



Obiettivi

L'obiettivo è la riduzione degli scarti legati alla produzione di ortofrutta, con re-impiego nel settore zootecnico, per la produzione di alimenti innovativi in grado di sviluppare un nuovo settore economico attraverso la produzione di balle di insilati di ortofrutta; basato sulla economia circolare, sulla riduzione dei costi dell'azienda zootecnica a vantaggio del tessuto economico locale, con un occhio sempre attento all'ambiente. Tale azione è indirizzata alla filiera produttiva delle carni e sulla qualità certificata delle carni.

Attività

Realizzare nuove materie prime per l'alimentazione zootecnica, quali "ballette di insilato" ottenute attraverso macchinari progettati per la pressatura e il confezionamento di insilato in balle pressate da 20-25 kg cadauno. L'insilato innovativo verrà prodotto attraverso lo studio delle diverse composizioni nutrizionali e microbiologiche delle materie prime. La produzione avverrà attraverso l'uso di scarti di produzione e/o non conformi, derivati dalla produzione ordinaria dei partner del gruppo operativo. Tale insilato verrà prodotto attraverso l'imballaggio con film plastico, riuscendo a comprimere il prodotto e a ridurre il volume iniziale, per poi confezionarlo in balle pressate.

Contesto

Il settore agroalimentare è uno dei settori trainanti dell'economia siciliana. La provincia di Siracusa, vocata alla produzione di prodotti agricoli di eccellenza, assume una posizione di rilievo a livello regionale. Numerose

Impiego e gestione degli scarti ortofrutticoli per nuove razioni alimentari per la filiera zootecnica e la produzione di carni di qualità certificate.

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/impiego-e-gestione-degli-scarti-ortofrutticoli-nuove>

in corso

sono le produzioni tipiche contrassegnate dai marchi DOC, IGT, DOP e IGP e obiettivo è quello di poter certificare la filiera attraverso i marchi di qualità e rintracciabilità. La maggior parte degli operatori si caratterizza per il forte ritardo industriale, dovuto ad una eccessiva polverizzazione aziendale che genera difficoltà di accesso al credito ed a competere sul mercato anche extra regionale nel settore zootecnico a prettamente agricolo. Anche Siracusa e la sua provincia risentono della congiuntura economica che sta determinando un progressivo processo di allontanamento della popolazione agricola, per esodo verso le aree urbane da parte dei più giovani, con abbandono della lavorazione dei terreni causando un aumento del dissesto idrogeologico e dell'erosione superficiale. In riferimento a ciò, si intende avviare un processo di sensibilizzazione alla coltivazione di grani antichi e foraggere a risparmio idrico (F14) e ripopolamento rurale. Con le ristoppie in rimanenza nei campi coltivati da foraggere, si favorirà l'incremento del carbonio organico dei suoli (F18), favorito anche dalle deiezioni utilizzate come fertilizzante organico derivate da animali alimentati con insilati di ortofrutta. Si assiste, inoltre, ad una scarsa differenziazione del prodotto finito e ad una scarsa propensione alla aggregazione degli operatori. Sarebbe auspicabile che il settore si orientasse verso nuovi investimenti in campi tecnici e ad alto valore aggiunto.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare	VIALE ANNUNZIATA snc 98168 MESSINA ME Italia	090353659	info@corfilcarni.it
Partner	CALIGIORE SALVATORE	C.da PORTICALETTO snc 96010 PALAZZOLO ACREIDE SR Italia		salvocaligiore2727@gmail.com
Partner	Azienda Agricola Calleri Salvatore	C/da Mandredonne 96010 Palazzolo Acreide SR Italia		salvatorecalleri@virgilio.it
Partner	Azienda Agricola Zirone di Curcio Rosa Maria	VIA RONCO GALLIANO n. 3 96010 PALAZZOLO ACREIDE SR Italia		rosam.c@tin.it

Impiego e gestione degli scarti ortofrutticoli per nuove razioni alimentari per la filiera zootecnica e la produzione di carni di qualità certificate.

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/impiego-e-gestione-degli-scarti-ortofrutticoli-nuove>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	GALLO MARIO	VICOLO INFANTINO n. 8 96010 PALAZZOLO ACREIDE SR Italia		mario.galloeuservice@gmail.com
Partner	Leone Corrado	C.DA SARCULLA snc 96017 NOTO SR Italia		corrado@agriturismo-leone.it
Partner	La Mongolfiera Società Agricola Consortile	Via Strada Torre Millocca, n. 33, 96100 Siracusa SR Italia	0931 722122	info@agricolagiardina.it
Partner	O.P.A.C. SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA	VIA ADDA n. 9 96100 SIRACUSA SR Italia		giuseppe@campisi.it
Partner	Garfi Paolo	via GIARDINO PUBBLICO n. 10 96010 PALAZZOLO ACREIDE SR Italia		macelleriagarfi@gmail.com
Partner	MANGIMI DI PASQUALE S.R.L.	STRADA STATALE S.S. 115 KM 384,27 snc 96012 AVOLA SR Italia		info@mangimidipasquale.it
Partner	Valvo Giuseppe	Via FELICE LEGGIO n. 9 i.6 96010 PALAZZOLO ACREIDE SR Italia		giuseppe.valvo@tin.it

Innovazioni

Descrizione

L'ortofrutta viene riconcentrata, con caratterizzazione analitica di laboratorio, per valutazioni sicurezza alimentare e nutrizionale. L'ortofrutta viene avviata ad un processo di conservazione che prevede la conservazione con un metodo innovativo. Si tratta del processo di insilamento, e quindi di conservazione della massa basata sulla fermentazione in condizioni di anaerobiosi. L'innovazione si basa sull'utilizzo e abbinamento dinamico tra foraggiere prodotte localmente e differenti tipologie di ortofrutta, e miscelate a differenti integrazioni da apposita macchina pressatrice che produrrà le balle di insilato pressato, avvolte in un film plastico. L'innovazione risulta essere di processo e di prodotto in quanto non

esiste un processo di lavorazione strutturato in tal senso e non è in commercio un prodotto insilato pressato di ortofrutta. La razione alimentare si completa con linee di mangimi appositamente formulati in funzione del valore nutrizionale delle balle di insilato. Le balle di insilato vengono testate su differenti linee genetiche animali, con la base foraggera data dall'insilato di ortofrutta pressato, produrranno un incremento delle produzioni di carne e un aumento della shelf life delle stesse. Questo dovuto anche al fatto che le nuove razioni alimentari saranno formulate per ottimizzare gli standard genetici dei bovini da carne, migliorando il benessere dei soggetti e quindi aiutando la attività ruminali, diminuendo le escrezioni azotate in atmosfera. Le aziende zootecniche, saranno in grado di ottimizzare i costi di gestione alimentare dei bovini da carne, per effetto dell'ottimizzazione delle diete e dei ridotti costi di acquisto delle materie prime necessarie. Inoltre il cambio alimentare che produce un effetto di incremento delle performance in vitam, aumenta il budget economico dell'impresa agricola.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti non alimentari di origine animale

Sicurezza alimentare

Obiettivo VII - Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualità prodotto

Descrizione

Organizzazione aziendale da introduzione di nuovi prodotti per l'alimentazione animale derivante dalle dinamiche produttive degli scarti ortofrutticoli e abbinamento di mangimi commerciali innovativi per la copertura dei fabbisogni dei vitelli da carne. Selezione di razze bovine da carne per valutazione performance produttive e della qualità delle carni con ulteriori sottoprodotti agroindustriali quali componenti essenziali per filiere certificate a marchio QS Qualità Sicura garantita dalla regione Siciliana.

Settore/comparto

Carni bovine

Area problema

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Obiettivo VI - Protezione della salute e miglioramento della nutrizione dei consumatori

Obiettivo VII - Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto
