

## Strategie di Innovazione per la Valorizzazione del Latte d'Asina Siciliano

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

COR.AS.HER

Tematica

Mercati locali e filiere corte

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2020 - 2022

Durata

24 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Sicilia

Comparto

Zootecnia - allevamenti minori (conigli, equidi, selvaggina, altro)

Localizzazione

ITG17 - Catania

ITG18 - Ragusa

Costo totale

€484.350,00

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

Filiera, marketing e consumo

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<http://corasher.it>



### Obiettivi

Creazione di un mercato per il latte d'asina pastorizzato di qualità incentivando così la redditività aziendale, l'impiego delle risorse umane per la produzione, trasformazione e commercializzazione, sviluppando le zone rurali e, a lungo termine, incrementando l'economia regionale.

Disponibilità di alimenti funzionali con elevate proprietà nutraceutiche sul mercato tutelando così la salute pubblica.

Supporto di sistemi di produzione alimentare ecosostenibile salvaguardando così la biodiversità della flora e fauna siciliana, le risorse idriche, il clima e l'ambiente.

### Attività

- Azione 2 Animazione e coordinamento del progetto
- Azione 3 Preparazione delle singole aziende all'adattamento dell'innovazione
- Azione 4 Definizione e applicazione della parte di bozza del disciplinare di produzione del latte d'asina crudo di qualità
- Azione 5 Definizione e applicazione della parte di bozza del disciplinare di produzione del latte d'asina pastorizzato di qualità con brand
- Azione 6 Preparazione dell'industria farmaceutica di trasformazione all'adattamento dell'innovazione
- Azione 7 Trasformazione del latte d'asina pastorizzato in integratori immunomodulante
- Azione 8 Diffusione e Divulgazione dei risultati
- Azione 9 Monitoraggio indicatori di risultato

### Contesto

Il latte d'asina in Sicilia rappresenta un alimento di nicchia prodotto da asine di razza autoctona quale la "Ragusana". Il prodotto è simile al latte umano, povero in caseine e per questo considerato ipoallergenico. Povero in grasso e colesterolo rappresenta un alimento ipocalorico comunque fonte di

Stato del progetto  
in corso

proteine ad alto valore biologico e di calcio. Il latte d'asina rispetto a quello di altre specie vanta un alto contenuto di lisozima con attività antibatterica che lo rende più stabile. Infine ha un effetto immunostimolante per la elevata presenza di immunoglobuline e lattoferrina. Tuttavia, le sue proprietà nutraceutiche sono ancora poco note e valorizzate. Mentre del latte vaccino ben si conosce l'effetto del management in particolare dell'alimentazione sulla composizione, del latte d'asina si conosce poco. Considerando che le asine producono solo ca 1L di latte al giorno e le aziende siciliane sono piccole e poche, la produzione è limitata e molto costosa. Ad oggi il latte d'asina è poco richiesto, la vendita in Sicilia avviene solo a km 0 e le aziende spesso non possono investire sugli impianti di sanitizzazione.

Partenariato

| Ruolo    | Azienda  | Address  | Telefono    | E-mail                      |
|----------|--|--|-------------|-----------------------------|
| Capofila | 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  | Azienda Agricola Leggio di Tumino Maria Grazia   | Via U. Maddalena n. 21 97100 Ragusa RG Italia                            |             | allevasinoragusano@alice.it |
| Partner  | Azienda Agricola Arena Giuseppe  | via Bruno Buozzi n. 7 95045 Mister Bianco CT Italia                      |             | info@lattebontadasina.it    |
| Partner  | Asilat s.r.l. unipersonale   | Via Miscarello Salice, 41 - 95045 Giarre CT Italia                       |             |                             |

| Ruolo   | Azienda   | Address   | Telefono    | E-mail                             |
|---------|---|---|-------------|------------------------------------|
| Partner | Nostra Signora di Gulfi Società Cooperativa Sociale ONLUS                                       | via Marconi n. 32<br>97012<br>Chiaromonte Gulfi<br>RG<br>Italia                             | 0932 922392 | coopnostrasignoradigulfi@gmail.com |
| Partner | Università degli studi di Catania - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente (DI3A) | Piazza Università<br>n. 2<br>95131 Catania CT<br>Italia                                     | 095 4788011 | protocollo@unict.it                |
| Partner | Hering s.r.l.   | Viale dello<br>sviluppo 6, c.da<br>Fargione zona ASI,<br>(RG)<br>97015 Modica, RG<br>Italia | 0932-777515 |                                    |

## Innovazioni

### Descrizione

In Sicilia, ad oggi non esiste il mercato del latte d'asina perché poco noto e valorizzato, sebbene di elevato valore nutraceutico. Oltre al latte fresco pastorizzato di qualità, saranno sviluppati integratori immunostimolanti/-modulanti a base di latte d'asina liofilizzato (freeze-dried) con valore aggiunto.

### Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

### Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

### Effetti attesi

Miglioramento produttività

### Descrizione

Il consumo energetico si riduce tramite il sostegno della gestione ecosostenibile e la cooperazione tra le aziende agricole per la razionalizzazione delle azioni comuni. La trasformazione del latte in liofilizzato per l'integratore consente un risparmio energetico per i volumi ridotti e sulla catena del freddo.

### Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

### Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

### Effetti attesi

## Risparmio energetico

### Descrizione

Il latte viene prodotto con sistemi ecosostenibili da asine autoctone di razza Ragusana a rischio di estinzione allevate al pascolo nel rispetto dell'ambiente tutelando la biodiversità della flora e fauna siciliana.

### Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

### Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

### Effetti attesi

Tutela della biodiversità

### Descrizione

Introduzione di colture a basso consumo idrico zone soggette a siccità, quali *Triticum aestivum* e *Lolium multiflorum* diploide

### Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

### Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

### Effetti attesi

Tutela della biodiversità

### Descrizione

Stesura e applicazione di bozze di disciplinare ecosostenibili, puntando su razze autoctone e l'uso di pascolo spontaneo per la produzione di latte pastorizzato di qualità con un brand insieme ai piani di qualità per gli integratori. Inoltre, due aziende seguono già il disciplinare di agricoltura biologica e due il presidio Slow Food.

### Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

### Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

### Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

### Descrizione

Scarti siciliani di *Opuntia ficus* e di uva per gli integratori.

### Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

---

## Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

## Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

## Descrizione

Ad oggi in Sicilia non esiste l'industria di trasformazione del latte d'asina. Per mantenere le proprietà nutraceutiche serve un risanamento termico blando del latte. Per allungarne la vita commerciale garantendone la qualità serve la liofilizzazione freeze-dried. Questi metodi vanno standardizzati e convalidati attraverso analisi di controllo di marcatori specifici.

## Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

## Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

## Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

## Link utili

| <b>Titolo/Descrizione</b>                       | <b>Url</b>  | <b>Tipologia</b>  |
|---|---|---|
| Sito web del progetto                           | <a href="http://corasher.it">http://corasher.it</a>   | Sito web  |
| Sito web Corfilac area progetti nazionali       | <a href="https://corfilac.it/progetti-esterni-nazionali/">https://corfilac.it/progetti-esterni-nazionali/</a>   | Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto |
| Sito web Corfilac pagina specifica del progetto | <a href="https://corfilac.it/psr-2014-2020-sottomisura-16-1-progetto-co-ras-her/">https://corfilac.it/psr-2014-2020-sottomisura-16-1-progetto-co-ras-her/</a> | Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto |