

# INNOVAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODOTTO E DI PROCESSO PER LO SVILUPPO DELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA HALAL

**Comparto** Lattiero caseario

**Contesto** Il contesto produttivo di riferimento di Cheeshal è il comparto Lattiero Caseario nel suo insieme, includendo la produzione primaria e la trasformazione, nonché la valorizzazione della filiera attraverso la certificazione di processo.

**Obiettivi** Il progetto propone di soddisfare le esigenze d'innovazione e specializzazione del mondo produttivo, attraverso la realizzazione di prodotti caseari che soddisfino le richieste dei consumatori. Il principale obiettivo del progetto è quello di formulare un formaggio ottenuto con caglio vegetale a base di kiwi. L'assenza di caglio animale è il vantaggio principale di questo formaggio che lo rende adatto all'alimentazione di consumatori vegetariani/vegani e islamici. Il Progetto propone la realizzazione di una strategia innovativa, in termini sia di processo sia di prodotto, per sostenere la crescita economica delle aziende del settore, incentivandone l'ingresso nel mercato halal.

Innovazioni

**Gestionali:** Procedure conferimento, controllo prodotto e residui;

**Tecniche:** Messa a punto di un caglio vegetale efficiente;

**Relazionali:** Approccio di rete fra attori della filiera e partner del GO

**Promozionali:** Approccio "stakeholder oriented" per comunicare prodotto e vision del GOI a consumatori, portatori di interesse tutela ambientale, Enti Locali di pertinenza, istituzioni della formazione alberghiera ed agraria, operatori della ristorazione

**Attività** Attività di processo:  
• Formulazione di mangimi "bio" a basso impatto ambientale con materie prime regionali, offrendo nuovi sbocchi di mercato;

- Formulazione di caglio vegetale a base di kiwi, definendo quantità, tempi e temperature dell'enzima;
- Definizione di protocolli innovativi di caseificazione, stagionatura, tipologie di confezionamento e di stoccaggio.

Attività sul prodotto:

- Caratterizzazione di formaggi ottenuti ad elevato standard qualitativo in grado di soddisfare i requisiti Halal;

Attività organizzative:

- Ottimizzazione del sistema di confezionamento/distribuzione/conservazione;
- Valorizzazione e promozione commerciale.

**Descrizione** CHEESHAL

- Promuove la cultura di filiera e l'orientamento all'economia circolare in un vasto contesto che include tutti gli operatori interessati al mondo della produzione casearia di qualità;
- Introduce innovazioni di prodotto e di processo  
- sistemi tracciabilità dei lotti - caseificazione con caglio 100% vegetale - gestione ecocompatibile di tutti i sottoprodotti di lavorazione;
- Introduce forme contrattuali per regolare i rapporti fra i membri del GO per la fornitura biomasse per la produzione di biogas e digestato per fertilizzazione.
- Massimizza la comunicazione verso i consumatori finali e gli stakeholder del comparto.

**Stato del progetto** Progettazione Processo  
Costruzione diete degli animali in lattazione •

Valutazione degli alimenti di base • Prove di estrazione del caglio vegetale • Prove di caseificazione • valutazione delle durata del prodotto • Addestramento personale • Gestione dei sottoprodotti • Costruzione del portale del GO • Inserimento della documentazione sul portale • diffusione delle attività attraverso il portale e i social



PSR SICILIA 2014/2022 – Sottomisura 16.1  
"Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del P.E.I. in materia di produttività e sostenibilità dell' Agricoltura".

## Riferimenti

Acronimo  
CHEESHAL

Focus Area  
3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte  
5c) Favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, sottoprodotti, materiali di scarto e residui e altre materie grezze non alimentari ai fini della bioeconomia

## Informazioni

Capofila  
La Cava SRL

Periodo  
24 mesi

Partner  
n° 13

Regione  
Sicilia

Comparto  
Lattiero caseario

Localizzazione  
ITG17 - Catania

## Partenariato

Partner:  
Caseificio La Cava s.r.l.;  
AB Group Soc. Agricola di Amato Vincenzo;  
Casina del Cavaliere di Saporito Vincenzo;  
Azienda Agricola Grasso Sebastiano Mario;  
Azienda Agricola Santa Maria di Virzi di Virzi Santa & C.;  
Azienda Agricola Virzi Filippo;  
Azienda Agricola Triscari Filippo;  
Azienda Agricola Statella Giuseppe;  
Azienda Agricola Savoca Calogero;  
Università degli studi di Catania;  
Università degli studi di Messina;  
Studio associato E.DA. di Scalone e Turtà;  
Confagricoltura sede di Catania.