

TRADIZIONI PRODUTTIVE CASEARIE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DA SPILLARE

Comparto

Valorizzazione scarti produzioni lattiero caseario

Contesto

Le aziende lattiero-casearie producono elevati volumi di reflui, principalmente rappresentati dal siero, dalla scotta e dalle acque di lavaggio, che devono subire, prima del loro smaltimento nell'ambiente, un processo di depurazione tale da produrre un effluente compatibile con i limiti imposti dalla normativa vigente.

Tali acque sono generalmente trattate in impianti di depurazione convenzionali che comportano costi di costruzione e di esercizio spesso incompatibili con le limitate risorse finanziarie delle piccole aziende lattiero-casearie.

Al fine di permettere anche a queste aziende di ottemperare agli obblighi normativi in materia di smaltimento dei reflui, il progetto prevede, presso due aziende all'interno del partenariato, la realizzazione di impianti di fitodepurazione che presentano spiccate caratteristiche di economicità e semplicità costruttiva e gestionale.

Oltre al riutilizzo dei prodotti di scarto delle produzioni tradizionali casearie, secondo un approccio di filiera, il progetto prevede lo sviluppo di nuove produzioni che consentano una diversificazione per le aziende appartenenti al GO.

Il progetto prevede inoltre la utilizzazione degli scarti per la produzione di nuovi prodotti come la birra.

Obiettivi

- Trasferire l'innovazione relativa alla produzione di birra a partire dagli scarti prodotti dal settore lattiero caseario.
- Caratterizzare le matrici di base (latte, siero e scotta) per la determinazione degli standard qualitativi in relazione alle esigenze del processo di birrificazione.
- Definire protocolli di produzione per diverse tipologie di birra
- Progettare e realizzare due impianti dimostrativo sperimentali di fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue lattiero caseario.

Attività

Il progetto prevede la produzione di birre utilizzando gli scarti delle produzioni lattiero caseario (siero e scotta). Il progetto prevede inoltre la realizzazione in due aziende di sistemi di fitodepurazione per il trattamento e l'eventuale recupero delle acque reflue lattiero caseario.

Descrizione

La realizzazione del progetto consentirà di dimostrare come possono essere valorizzati gli scarti delle produzioni lattiero caseario nell'ottica della economia circolare. Il progetto ha un forte impatto per la tutela ambientale in quanto consente di dimostrare l'applicabilità al comparto di sistemi naturali di depurazione. L'attività comprende inoltre la produzione di birra dagli scarti delle produzioni lattiero caseario.

Stato del progetto

- Sono state svolte le prime prove sperimentali con l'ottenimento di 4 birre con processi differenti.
- È stato messo a punto il processo di produzione.
- Sono stati definiti i protocolli di produzione per due tipologie di birra (una bionda ed una scura) per le quali sono stati realizzati i relativi profili sensoriali.
- Sono stati realizzati e sono in esercizio due impianti dimostrativo sperimentali di fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue prodotte in due aziende partner del progetto.
- È stata effettuata una prima valutazione della efficienza dei due sistemi di fitodepurazione
- Sono stati svolti due seminari per la divulgazione dei primi risultati del progetto



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
TPCbIAs

Focus Area
2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Capofila
CSEI Catania (Centro Studi di
Economia applicata all'Ingegneria).

Periodo
30 mesi

Partner
n° 8

Regione
Sicilia

Comparto
Valorizzazione scarti produzioni
lattiero caseario

Partenariato

Partner:
CoRFiLaC (Consorzio per la Ricerca sulla Filiera Lattiero
Casearia e dell' Agroalimentare)
Yblon srl
Natura & Qualità soc. Agricola Arl.
Az. Agricola Daniela Mezzasalma
Az. Agricola Gulino Angelo
Az. Agricola Occhipinti Giuseppe
Az. Agricola Leggio Giovanna
Consorzio per la tutela del formaggio Ragusano DOP