

# STRATEGIE DI INNOVAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DEL LATTE D'ASINA SICILIANO

**Comparto** Latte di specie diverse

**Contesto** L'asina "Ragusana" è una razza autoctona siciliana, a rischio di estinzione, il cui latte rappresenta un alimento di nicchia ad elevato valore nutraceutico. Tuttavia, i costi di produzione sono molto elevati e mancano sia l'informazione che la sensibilizzazione dei consumatori. Per questo motivo in Sicilia ad oggi non esiste un mercato.

**Obiettivi** L'obiettivo generale del progetto è incentivare la produzione di latte d'asina da razza autoctona, alimento di nicchia di elevato valore nutraceutico, sviluppando il rispettivo mercato. Le strategie adottate si focalizzano sui processi di produzione per ottenere un prodotto di elevata qualità e sulla formulazione e produzione di un integratore immunostimolante a base di latte d'asina liofilizzato, addizionato con estratti da prodotti di scarto del settore agroalimentare siciliano, quali Opuntia e uva nera.

**Attività** Gli interventi comprendono:

1. Valutazione dello stato d'arte del a) management aziendale correlato alla produzione e al benessere animale (alimentazione, sistemi di mungitura, screening e interventi mirati da parte del maniscalco e veterinario, gestione puledri) b) processo di sanitizzazione del latte
2. Stesura della bozza del disciplinare di produzione di latte d'asina di qualità con la creazione di un brand
3. a) Formulazione di un integratore immunostimolante a base di latte d'asina liofilizzato b) messa a punto del processo di liofilizzazione a garanzia della qualità nutraceutica c) produzione dello stesso
4. Divulgazione e valorizzazione

**Descrizione** Attività 1 e 2. Sono state coinvolte 3 aziende agricole (Asilat, Azienda Agricola Leggio di Tumino Maria Grazia, Azienda Arena) ed la cooperativa "Nostra Signora di Gulfi", tutte con allevamenti estensivi. In laboratorio vengono effettuate analisi chimiche (grasso, proteine, lattosio, caseine, urea, cellule somatiche) e microbiologiche sul latte. I parametri nutraceutici determinati sono: il lisozima con la relativa attività enzimatica e anche l'attività antiossidante totale. Per la valutazione del processo di liofilizzazione si considerano altri parametri fisico-chimici oltre agli standard sopraelencati. Quest'ultimi sono gli standard di qualità misurati oltre il test della fosfatasi alcalina per la valutazione dei sistemi di pastorizzazione adottati nelle singole aziende e contemporaneamente per lo studio in laboratorio della combinazione ottimale tempo/temperatura nel trattamento di sanitizzazione. Nella creazione dell'integratore ha un ruolo fondamentale l'azienda farmaceutica siciliana Hering, inserita in una grossa rete di distribuzione anche internazionale. L'azienda è impegnata da anni non solo nella ricerca di metodiche terapeutiche efficaci nell'ambito della medicina integrata ma anche utilizza processi innovativi di produzione atti a garantire la qualità dei prodotti realizzati.

**Stato del progetto** Le attività 1 e 2 sono in itinere. Per quanto concerne l'azione di divulgazione e diffusione dei risultati è stato realizzato un sito web, dove vengono pubblicati settimanalmente delle newsletters, dei social media e un depliant di 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  
COR.AS.HER  
Focus Area  
2a, 4a, 5a, 5b, 5c, 5d, 6a

## Informazioni

Capofila CoRFiLaC	Periodo 24 mesi
Partner n° 7	Regione Sicilia
Comparto Agro-alimentare	Localizzazione ITG17 - Catania • ITG18 - Ragusa

## Partenariato

**Partner:**  
Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare (CoRFiLaC)  
Università degli studi di Catania – Dip.to Di3A  
Cooperativa "Nostra Signora di Gulfi" Coop Sociale Onlus  
Azienda Agricola Leggio di Tumino Maria Grazia  
Azienda Agricola Arena Giuseppe  
Asilat s.r.l.  
Hering