



Sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del Pel in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura"



Progetto

"Tradizioni produttive casearie a basso impatto ambientale da spillare – TPCblAs"

Seminario:

**Innovazioni per la valorizzazione degli scarti
provenienti dalle produzioni lattiero casearie**

Partner di Progetto



**Azienda agricola
Occhipinti Giuseppe**

**Azienda agricola
Gulino Angelo**

**Azienda agricola
Mezzasalma Daniela**

**Azienda agricola
Leggio Giovanna**

WEBINAR

**1 dicembre 2020 – ore 10:30
Piattaforma Microsoft Teams**

PRESENTAZIONE

Il progetto, finanziato nell'ambito della misura 16.1 del PSR Sicilia 2014/20, si avvale di tecnologie esistenti per lo sfruttamento e il riutilizzo degli scarti delle produzioni lattiero-casearie. Lo smaltimento tradizionale di tali scarti comporta allo stato attuale costi rilevanti; il progetto è finalizzato a diffondere l'uso sostenibile degli scarti e al loro reinserimento nei sistemi di produzione secondo i criteri di un'economia circolare e una crescita sostenibile.

Le aziende lattiero-casearie producono elevati quantitativi 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 quest'ultime aziende di ottemperare agli obblighi normativi in materia di smaltimento dei reflui, il progetto prevede, presso due delle aziende che costituiscono il 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 gruppo operativo. Il progetto prevede inoltre l'utilizzazione degli scarti per la produzione di nuovi prodotti come la birra.

Il Seminario ha l'obiettivo di presentare i temi che verranno approfonditi con le diverse attività previste dal progetto.

Programma

ore 10.30 Saluti

Dott. Vincenzo Pernice

Dirigente Servizio V Assessorato Agricoltura Regione Siciliana

Prof. Agatino Russo

Direttore Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania

Prof. Salvatore Barbagallo

Presidente CSEI Catania

ore 11.00 Presentazione del progetto “Tradizioni produttive casearie a basso impatto ambientale da spillare – TPCbIAs”, Sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2020

Prof. Salvatore Barbagallo, Responsabile scientifico del progetto
CSEI Catania

ore 11.20 Relazioni

Siero e scotta: scarto o risorsa?

Dott. Rosario Petriglieri

CoRFiLaC

Primo screening sui sottoprodotti (siero e scotta) dalla produzione di Ragusano DOP

Dott. Giovanni Farina

CoRFiLaC

Lattosio: una possibile risorsa nei processi di birrificazione

Birraio Marco Gianino

Yblon

Tecniche di affinamento con la birra

Dott. Antonio Difalco

CoRFiLaC

I trattamenti di fitodepurazione per le acque reflue provenienti dai caseifici

Prof. Giuseppe Cirelli, Prof. Mirco Milani

Università di Catania

ore 12.45 Interventi

ore 13.00 Conclusioni

La partecipazione al Seminario, da parte degli studenti, dà diritto al riconoscimento dei CFU.

Segreteria organizzativa:



Centro Studi di Economia
applicata all'Ingegneria

c/o Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente
Università degli Studi di Catania
Via S. Sofia, 100 – 95123 Catania
Tel. 095-7147560- Fax 095-7147660
e-mail: info@cseicatania.com
<http://www.cseicatania.com>