

## Birre artigianali dagli scarti della filiera lattiero-casearia. Concluso il progetto Tpcbias.



### Condividi con un click



RAGUSA – Con una giornata conclusiva che si è svolta presso il CoRFiLaC di Ragusa si è chiuso il progetto TPCbIAS, tradizioni produttive casearie a basso impatto ambientale da spillare, finanziato dalla misura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2022 con l'obiettivo di procedere alla diffusione dell'uso sostenibile degli scarti caseari e del loro reinserimento nei sistemi di produzione secondo i criteri di un'economia circolare e una crescita sostenibile. Il CoRFiLaC è stato partner scientifico insieme al capofila CSEI. Attraverso i numerosi interventi in scaletta si è proceduto a presentare le varie azioni sviluppate durante l'esecuzione del progetto ma anche i positivi risultati ottenuti e raggiunti grazie all'impegno comune dei tecnici, dei responsabili scientifici, delle aziende partecipanti. Una giornata che ha visto la partecipazione di moltissimi studenti universitari, aziende del settore zootecnico insieme ad alcuni birrifici del territorio. Ad aprire i lavori conclusivi sono stati il presidente del CoRFiLaC Cinzia Caggia ed il responsabile scientifico del progetto prof. Salvatore Barbagallo, Presidente CSEI. Importanti gli interventi del prof. Giuseppe Cirelli e del prof. Mirco Milani del Di3A dell'Università di Catania che hanno presentato i risultati del progetto e la realizzazione di due impianti di fitodepurazione presso due aziende partner di progetto, l'azienda agricola Daniela Mezzasalma e l'azienda agricola Angelo Gulino. Successivamente si è avuto l'attesissimo intervento del prof. Sam Alcaine, della Cornell University, che ha presentato i risultati sull'utilizzo di siero e scotta per l'ottenimento di 2 birre artigianali denominate Scotta (stile Gose dal residuo della ricotta) e Beelk (stile Imperial Stout da siero deproteinizzato), attraverso un protocollo sperimentale messo a punto con la collaborazione del CoRFiLaC e del birrificio Yblon. Il prof. Alcaine ha presentato anche ulteriori utilizzi di questo "scarto" in bevande alternative. A seguire il dott. Antonio Difalco del CoRFiLaC ha presentato i dati sull'affinamento dei formaggi effettuato in collaborazione con gli altri partner di progetto Natura & Qualità, azienda agricola Leggio Giovanna, Consorzio di Tutela per il Ragusano Dopo, azienda agricola Occhipinti Giuseppe. Molto interessante il risultato ottenuto con l'affinamento con la Beelk che ha portato ad avere un prodotto finale brandizzato CacioBeelk. Infine, dopo un piccolo intervento delle aziende partners, ha concluso i lavori del seminario la dott.ssa Catia Pasta del CoRFiLaC che ha presentato i dati sia sul mercato della birra in Italia e in Sicilia che sugli studi sviluppati nel progetto con i consumatori. Chi tendenzialmente è più aperto a pagare e a consumare questi prodotti è chi tende a riciclare di più quanto resta dai pasti. Dagli studi di neuromarketing è emerso che se i consumatori sono informati prima sul prodotto ottenuto con il siero, tendono ad attivare il sistema secondario del cervello che li porta a valutare e ad avere un engagement inferiore verso prodotti concorrenti.

Alla fine della giornata il dott. Giovanni Marino ha condotto un laboratorio sensoriale con le birre Scotta e Beelk e con il CacioBeelk. Un ringraziamento finale è andato al CoRFiLaC, che ha portato avanti le attività di ricerca sotto il coordinamento della dott.ssa Margherita Caccamo, e che ha organizzato la giornata conclusiva. Un progetto che si chiude, ma che ha lasciato un grande spiraglio di nuove opportunità per migliorare la gestione degli scarti caseari riducendo così l'impatto ambientale.



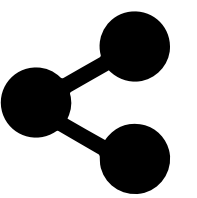
UFFICIO STAMPA



BRAND IDENTITY



SOCIAL MEDIA



WEB

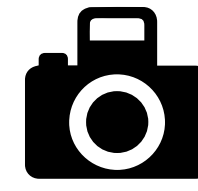
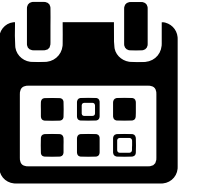
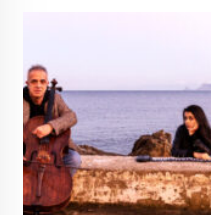


FOTO E VIDEO



EVENTI

### Gli ultimi comunicati



**Prestigioso appuntamento al Teatro Garibaldi di Modica con il Maestro Giovanni Sollima e con Carlotta Maestrini domenica 14 gennaio.**

[Read More »](#)



**Debutta al Teatro Naselli di Comiso la nuova produzione del famoso spettacolo "Uomini sull'orlo di una crisi di nervi", venerdì 12 gennaio alle ore 21.00.**

[Read More »](#)



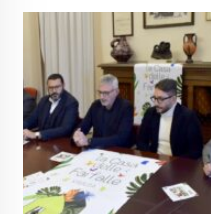
**Birre artigianali dagli scarti della filiera lattiero-casearia. Concluso il progetto Tpcbias.**

[Read More »](#)



**Conclusa la seconda edizione del "Villaggio del Gusto" di Slow Food: è stata una grande festa gastronomica che ha incantato Ragusa.**

[Read More »](#)



**La "Casa delle Farfalle" approda per la prima volta a Ragusa. Si inaugura il 14 febbraio per San Valentino e porta anticipatamente la primavera nel centro storico del capoluogo ibleo.**

[Read More »](#)

### Diventiamo amici?

Fai clic per accettare i cookie marketing e abilitare questo contenuto