

# Progetto TPCBIAS, dagli scarti della produzione casearia, sono nate delle birre utilizzando la scottq

redazione Cronaca 10 Gennaio 2024 17:17

Condividi | Twittare | E-mail | Condividi



Con una di queste birre è stato affinato anche un formaggio

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.

**Louis Academy**  
Dai un valore al tuo futuro

**Corsi di preparazione TOLC Medicina**

**Ragusa**  
Viale dei Platani, 34B ("il grattacielo")

98% hanno superato il test di professioni sanitarie

74% hanno superato il test di medicina

+39 333 875 2155  
+39 344 891 0430

inizio lezioni 17 Dicembre 2022

Ci trovi anche qui

Condividi | Twittare | E-mail | Condividi

Cerca

**Louis Academy**  
Dai un valore al tuo futuro

**Corsi di preparazione TOLC Medicina**

98% hanno superato il test di professioni sanitarie

74% hanno superato il test di medicina

**Ragusa**  
Viale dei Platani, 34B ("il grattacielo")

+39 333 875 2155  
+39 344 891 0430

Ci trovi anche qui



**MONTI IBLEI**  
CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

## AFORISMI



## FARMACIE DI TURNO



## DAL COMUNE



**Il Comune di Ragusa ritenta la carta del car-sharing**

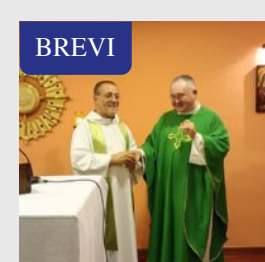


**Controlli con Telelaser della Polizia Municipale**

## BREVI



**Rosamaria Chiaramonte nuovo presidente Confcommercio sezionale Ragusa**



**Il sacerdote carmelitano don Fabio Pistillo consigliere spirituale della Comunità "Eccomi, manda me"**

Condividi | Twittare | E-mail | Condividi