

Approvata dal Consiglio Direttivo il 5 Febbraio 2021.

Obiettivi Principali

Nella qualità, in linea generale, il Consiglio Direttivo, per il mandato ricevuto e come previsto dallo statuto vigente, proverà, con l'aiuto di tutti, a raggiungere i seguenti obiettivi:

- ◆ **Riposizionare il CoRFiLaC come Centro di Ricerca Internazionale.**
- ◆ **Particolare attenzione verrà dedicata alle realtà produttive dell'Intera Regione Siciliana, attraverso ricerca, assistenza tecnica e servizi.**
- ◆ **Se le condizioni economiche e socio-culturali delle Istituzioni Siciliane lo consentiranno, aprire nuove frontiere formative per il mondo scientifico e tecnico, nonché per la classe dirigente dei Paesi del Mediterraneo.**
- ◆ **Posizionare l'ente ASCA come ente certificatore per Prodotti Agroalimentari (priorità ortaggi);**
- ◆ **Cercare di rendere, entro la fine del Mandato, la struttura indipendente da un punto di vista gestionale ed operativo, ed anche da un punto di vista economico-finanziario, tentando di ridurre la dipendenza dai Finanziamenti Regionali. Sia pur coscienti che questo ultimo punto sarà possibile solo migliorarlo (con l'auspicio di almeno raddoppiare il budget ricavato dai servizi esterni) ma che sarà presso che impossibile raggiungere la completa indipendenza finanziaria. Anche perché in Primis il CoRFiLaC è un centro di ricerca applicata che opera in una realtà rurale in grave crisi di sistema, e non un centro servizi.**

Deliberato dal Consiglio Direttivo del 5 febbraio 2021.

Programma attività CoRFiLaC 2021-2024:

Interventi Strutturali e di Manutenzione.

- 1. Mettere in sicurezza la struttura: Interventi Strutturali e manutenzione attrezzature. Ristrutturazione e completamento Cacioteca ed Accademia della Terra, ASCA e primo piano Corpo Centrale sede dell'Ente.**

Principali Attività.

- 2. Settore: Trasformazione Lattiero Casearia, Concentrazione dell'Offerta, impianti Lattiero Caseari /Assistenza tecnica caseificazione/stagionatura.**
 - a. Rapporto con i produttori per raccolta FSS.
 - b. Impianti Lattiero Caseari: Caseificio, Stagionatura, Pastorizzazione Latte
 - c. Stagionatura Collettiva in Cacioteca e/o vecchio caseificio ristrutturato
 - d. Lavorazioni formaggi: tolettatura, porzionatura e packaging finale.
 - e. Rapporti con Punti vendita e consumatori (in sinergia con area marketing)
 - f. Sezione vendite E-commerce e classico anche con l'ausilio dell'accademia della terra. (esterno)
 - g. Assistenza tecnica (alimentazione per caseificare, stagionatura etc....),
Aiutare i produttori di FSS a razionalizzare i processi di caseificazione e stagionatura ed a certificarne la qualità, servizi per l'etichettatura, packaging, tracciabilità, concentrazione dell'offerta, piani di comunicazione e promozione, (secondo le indicazioni dell'area marketing). Fornire servizi a pagamento per i loro autocontrolli, HACCP (potenziare laboratorio di microbiologia) e certificazioni per le etichettature.

I punti a, b, c, d sono funzionali alle attività Istituzionali del CoRFiLaC, ma anche come servizi a pagamento per la Concentrazione dell'Offerta e relativa vendita dei prodotti, da affidare all'esterno, magari ad una associazione costituita tra i produttori stessi che partecipano ai progetti di valorizzazione dei prodotti.

3. Settore MARKETING

- 3.1 Sviluppo attività sperimentali, propedeutiche ad Azioni di Marketing, comunicazione, e promozione per i Formaggi Storici Siciliani.**
- 3.2 Sviluppare Laboratorio di Neuro Marketing in convenzione con la IULM e se possibile con l'Università di Wageningen;**
- 3.3 Sviluppo Packaging/Design/Etichette**
- 3.4 Comportamento dei consumatori (consumers behaviour) in collaborazione con la IULM.**
- 3.5 Eventi Esterni e collaborazione con utenti (in sinergia con area Marketing)**
 - a. Riattivare Cacioteca, MICAS ed Accademia della Terra anche per eventi esterni.
 - b. Accordi di collaborazione con Soste di Ulisse, Unione Regionali Cuochi, NOSCO... , potrebbe essere utile collaborare con Giovanni Gurrieri (scale del gusto). Collaborazioni con Scuole Alberghiere della Sicilia. Potrebbero attivarsi anche collaborazioni con uffici periferici Assessorato per indagini e formazione divulgativa, anche con degustazioni, nelle scuole.
 - c. Progetto Scuola
 - d. Partecipazione ad Eventi territoriali non organizzati dal CoRFiLaC.

4. Settore Laboratori allocati al CoRFiLaC

4.1 Unità Organizzativa (U.O) Latte e Formaggi

4.2 U.O. Alimenti Zootecnici

4.3 U.O. Microbiologia

4.4 U.O. Laboratorio strumentazione Specialistica per la ricerca (GCO, Smart Noose, Microscopia Elettronica, Confocale, Elettroforesi....)

4.5 U.O. Analisi Sensoriali

4.6 U.O.CED

4.7 U.O. Accreditamenti (laboratori, QS, Analisi Sensoriali, ASCA, autocontrolli, HACCP, Formazione, Ass.za Tecnica (2.1).

5. Settore Certificazioni.

5.1 Certificazione delle DOP di competenza.

5.2 Nuove strategie Qualificazione e valorizzazione dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta ed IGP.

5.3 Attività per l'ottenimento di nuove DOP/IGP, prioritariamente sui prodotti lattiero caseari (maiorchino, ricotte, palermitano, mozzarella di bufala) ma anche, con il tempo, per agroalimentare con in primis i prodotti ortofrutticoli correlati all'ASCA.

6. Assistenza tecnica (Estention Service).

6.1 Azioni per Allevamenti di tipo intensivo nel territorio Siciliano; (alimentazione-riproduzione, controlli funzionali, qualità del latte etc)), economica circolare e sostenibile, principalmente fuori dal territorio Ibleo che ne hanno bisogno e mai assistiti.

6.2 Azioni per allevamenti di tipo Estensivo nel territorio Siciliano; Sostegno ad una agricoltura eco-sostenibile per la produzione di prodotti "*naturali*"; economica circolare e sostenibile, Benessere animale, Alimentazione da integrare al pascolo, Razionalizzazione degli aspetti riproduttivi, Valorizzazione delle Razze Autoctone.

6.3 Azioni per le aziende che effettuano la Trasformazione Casearia (saranno sviluppate dal settore Trasformazione Lattiero-Casearia, punto 2.);

6.4 Dopo verifica fattibilità, sviluppo attività in sinergia con l'Ente Selezionatore dell'Istituto Zootecnico per le attività inerenti i CC.FF.

6.5 Sviluppo attività inerente il programma Q.S. in collaborazione con il Corfilcarni in attesa dell'Accreditamento del CoRFiLaC per la norma 17065.

Per le suddette attività saranno sviluppati rapporti di collaborazione con Enti ed Istituzioni (es. Istituto Zooprofilattico, Istituto Zootecnico) pubblici e privati (es. aziende mangimistiche, aziende di servizi...).

7. Area Agenzia Sicurezza e Controlli Alimentari (ASCA).

- 7.1 Rifunionalizzazione laboratori ASCA per certificazione prodotti Agroalimentari
- 7.2 Esplicitare ruoli e compiti potenziali dell'ASCA con riferimento alle colture ortofrutticole (Analisi, Certificazione, Valorizzazione, Ricerca);
- 7.3 Verificare interesse delle amministrazioni locali (Comune di Ispica riferimento);
- 7.4. Verificare interesse dei principali operatori del Mondo Ortofrutticolo;
- 7.5. Verificare stato delle attrezzature ad oggi presenti nella struttura;
- 7.6 Valutare quali siano le attrezzature indispensabili per soddisfare le specifiche esigenze dei produttori ortofrutticoli in funzione delle specifiche richieste;
- 7.7 Verificare la possibilità di utilizzare del Personale CoRFiLaC per l'ASCA;
- 7.8 Ricerca e formazione ricercatori e tecnici;
- 7.9 Definire una roadmap che, sulla base delle risorse umane e finanziarie disponibili, indichi i servizi che possono essere ragionevolmente attivati ed i relativi tempi di attivazione.

8. Terza Missione con UNICT, la IULM di Milano e coinvolgendo i Comuni interessati:

- Partecipare all' Organizzazione di MASTER PER LA FILIERA LATTIERO CASEARIA.
- Partecipare all' Organizzazione di MASTER PER LA FILIERA ORTOFRUTTICOLA.
- Partecipare all' Organizzazione di MASTER PER L'AGROALIMENTARE PER I PAESI DEL MEDITERRANEO, dopo aver consolidato rapporti istituzionali con Università e Ministeri dei Paesi in Via di Sviluppo".
- Partecipare all' Organizzazione di MASTER PER IL NEUROMARKETING NELL'AGROLIMENTARE
- Alta formazione oltre ai master per operatori della filiera.

9. Ridefinire Organigramma ed utilizzazione personale secondo gli obiettivi ed il programma di attività deliberato dal CoRFiLaC.

- ◆ Riorganizzare Organigramma e responsabilità per i referenti di Macro-Aree, Aree/Settori/Unità Organizzative/uffici;
- ◆ Riqualificazione e formazione personale per attività tecniche scientifiche attuali e nuove.
- ◆ Identificare Formatori Interni ed Esterni, anche attraverso il Comitato Scientifico.
- ◆ Sviluppare regolamenti per contratti a tempo determinato (borse di ricerca- assegni di ricerca, borse di studio, tutti con bando.
- ◆ Formare nuovi ricercatori su Smart Nose e GCO, Confocale, Microscopio Elettronico, NIRS, etc.

Definire commissioni per la valutazione dei risultati tecnici e scientifici delle aree e dei singoli dipendenti (coinvolgendo se possibile il Comitato Scientifico, e/o anche Esterni esperti nelle diverse materie da valutare).

10. Adeguamento Contratti di Lavoro Dipendenti.