



## **COMITATO SCIENTIFICO**

### **PROGRAMMAZIONE ANNUALE 2023**

### **LINEE PROGRAMMATICHE DELL'ATTIVITA'**

Ragusa, 11 Novembre 2022

## Progetti di Ricerca in corso:

### 1. Jesr Méditerranéen de la filière ovine (Acronimo: JESMED)

**Programma:** IEV CT- Italia-Tunisia 2014-2020

**Titolo del progetto:** Jesr Méditerranéen de la filière ovine

**CAPOFILA;** Institut National Agronomique de Tunisie INAT Tunisia

**PARTENARIATO:**

Université de Catania UniCT Italia

Direction Générale des Productions Agricoles DGPA Tunisia

Groupement de Développement Agricole des Eleveurs deBrebis du Nord GDAEBN Tunisia

Consorzio per la Ricerca sulla Filiera Lattiero-Casearia (CoRFiLaC) Italia

Gruppo d'Azione Locale Eloro Società Consortile Mista a responsabilità limitata (GAL Eloro) Italia

**Partner Associati:**

Groupement Interprofessionnel des viandes rouges et du lait GIV Lait Tunisia

Institut Supérieur des Sciences Biologiques Appliquées de Tunis ISSBAT Tunisia

### 2. Strategie di Innovazione per la Valorizzazione del Latte d'Asina Siciliano (Acronimo:COR.AS.HER).

**PSR 2014-2020 Mis. 16.1**

Titolo del progetto: **Strategie di Innovazione per la Valorizzazione del Latte d'Asina Siciliano**

Titolo del progetto in Inglese: **Innovative Strategies for Sicilian Donkey's Milk Valorisation**

Acronimo **COR.AS.HER**

**Soggetto capofila: Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'Agroalimentare (CoRFiLaC).**

*Responsabile del Progetto;* La Terra Stefania

N. totale di partner: 7

Durata del progetto (n. mesi): 30 mesi

### 3. Tradizioni Produttive Casearie A Basso Impatto Ambientale Da Spillare (Acronimo:Tpcbias)

**PSR 2014-2020 Mis. 16.1**

**CAPOFILA;** Centro studi di economia applicata all'ingegneria

**PARTENARIATO:**

Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia (CoRFiLaC)

Consorzio per la tutela del formaggio Ragusano DOP

Azienda agricola Daniela Mezzasalma

Azienda agricola Angelo Gulino

Azienda agricola Giovanna Leggio

Società agricola Natura & Qualità

Azienda agricola Giuseppe Occhipinti

Yblon birrificio siculo

Durata: 30 mesi

### 4. Stagionatura Collettiva, Concentrazione dell'offerta della Provola dei Nebrodi DOP (PDN) e nuovi modelli di qualificazione e valorizzazione dei prodotti. Acronimo: PdN SC\_CO\_Marketing

**PSR 2014-2020 Mis. 16.1**

**CAPOFILA:** SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA BIONATURA

#### **PARTENARIATO:**

- 11 aziende agricole dei Nebrodi.
- ADDICTIVE IDEAS S.R.L
- UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA
- MFEVOLUZIONE S.R.L.
- CONSORZIO PER LA RICERCA NEL SETTORE DELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA E DELL'AGROALIMENTARE (CORFILAC)
- CONSORZIO DEL FORMAGGIO PROVOLA DEI NEBRODI

Durata: 30 mesi

#### **5. Salvaguardia del patrimonio genomico delle razze Modicana e Cinisara anche attraverso la qualifica e la valorizzazione della biodiversità dei loro prodotti (GenoModCinProLac - GO Pro)**

##### **PSR 2014-2020 Mis. 16.1**

Capofila: Azienda Agricola Mezzasalma Daniela

Periodo: 2020 - 2023

Partner (n.) 19

Durata: 30 mesi

#### **6. Innovazioni tecnologiche negli allevamenti per bovine da latte: sviluppo del prototipo di un sistema automatico di monitoraggio del comportamento delle bovine per il miglioramento del benessere e delle prestazioni produttive e riproduttive (Acronimo CowTech)**

POR FESR SICILIA 2014-2020 Mis 1.1.5

CAPOFILA; T.net Italia SpA

PARTENARIATO; Homatron S.r.l.

Vicosystems S.r.l.

Università degli studi di Catania (UNICT).

- Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)

- Dipartimento di Ingegneria Elettrica, Elettronica e Informatica (DIEEI)

Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia (CoRFiLaC)

Durata: 30 mesi

#### **7. Mediterranean Traditional Dairy and Meet products. INDIRE Percorsi Formativi Transnazionali per lo sviluppo delle filiere lattiero-casearie e delle carni nei settori di allevamento tradizionali. Acronimo: TDMp\_TransMed**

**Capofila:** Università degli Studi di Catania

**Partner:** Université Frères Mentouri de Constantine INATAA (Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro- Alimentaires) Algeria.

Institut National Agronomique de Tunisie - INAT

Institut Agronomique et Veterinaire Hassan II (IAV Hassan II). Marocco

In corso.

#### **8. AGER**

[Development of a synergy model aimed to Qualify and Valorize the Natural Historic Cheese of Southern Italy in the Sicilian, Sardinia, Calabria, Basilicata and Campania Regions.](#)

**Fondazione in rete per la ricerca Agroalimentare (Cariplo et al )**

**Capofila** Università di Palermo

**Partners:** UNICT, UNIME, UMG, UNIBAS, CREA-ZA, MEDES, AGRIS, IULM.

**Concluso 6 Giugno 2022**

## 9. ProYoungStock

**Promoting young stock and cow health and welfare by natural feeding systems**

**Strategies for keeping dairy cows and calves together – a cross-sectional survey study.**

Pubblicato su Animal

**Feeding tannins to dairy cows in different seasons improves the oxidative status of blood plasma and the antioxidant capacity of cheese**

Pubblicato su J Dairy Sci

### **Progetti di formazione**

**PSR Misura 1.1, Focus Area 3A: "La qualità come strategia per lo sviluppo delle produzioni agricole siciliane"**

Chiuso nel 2022

**PSR Misura 1.1, Focus Area 3B: " Tecnico delle produzioni casearie "**

Esami finali in corso

**PSR Misura 1.1, Focus Area 4A: "Produzione latte biologico e derivati: normativa, certificazione, management e marketing"**

Da rimodulare per il 2023 in 2 corsi per tecnico casaro da sviluppare nel 2023.

### **Ricerche CoRFiLaC istituzionali 2022**

**Comparison of methods to homogenize ricotta cheese samples for total solids determination**

Pubblicato su JDS communications.

**Effect of second cooking temperature on alkaline phosphatase in the production of raw-milk pecorino cheese.**

In Corso di Pubblicazione

**Cocoa by-product inclusion in dairy sheep diet: effect on sensory, volatile and antioxidant properties of cheese**

In Corso di Pubblicazione

**Effect of stretching temperature on alkaline phosphatase and inoculated pathogens in the production of raw-milk "pasta filata" cheese.**

In fase di Elaborazione dei dati sperimentali.

**Caratterizzazione qualitativa, sensoriale e capacità antiossidante della ricotta con zafferano da Piacentinu Ennese.**

In fase di analisi.

**Caratterizzazione del Tumazzo Modicano: tecnica di caseificazione e stagionatura, composizione chimica, profilo sensoriale.**

In fase di raccolta dati.

## Programmazione Ricerche CoRFiLaC 2023.

- 1. Tutela della Ricotta tradizionale Siciliana e dei principali prodotti dolciari, attraverso l'individuazione dei disciplinari di produzione per l'ottenimento della DOP ed l'innovazione dei processi produttivi e post-produttivi. Acronimo Ric\_Trad\_Sic\_DOP\_Expo**  
PSR SICILIA 2014-2020 Mis 16.2  
**Capofila:** SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA BIONATURA  
**Partners:** 12 aziende Agricole; Università di Catania, Corfilcarni, MF evolution, Addictive Ideas.  
**Da avviare**
- 2. Tradizione e Neuroscienza: Applicazione delle tecniche di neuromarketing (Brain Lab) per la conoscenza dei comportamenti e delle emozioni dei consumatori finalizzati a mirate strategie di Comunicazione, Promozione e Marketing delle Produzioni Casearie Tradizionali Siciliane, anche attraverso la formazione di giovani e donne per generare nuovi mestieri al servizio del Mondo Rurale. Acronimo: Pro-Cas-Trad-Sic\_Neuromarketing**  
PSR SICILIA 2014-2020 Mis 16.2  
**Capofila:** CoRFiLaC  
**Partners:** Az. Agr. Occhipinti Giuseppe, Azienda Agricola Buemi S.A.S., Caseificio Il Cavalcatore srl, Società Agricola Presti, MF evolution.  
**Da presentare, scadenza 30 Novembre 2022**

## Progetti Istituzionali

**Effetto delle attrezzature in legno (tine + tavoliere) sulla microflora lattiero casearia del sistema produttivo della PdN.**

**Effetti dell'Acidificazione della Cagliata e delle Temperature di stagionatura sulla Sfogliatura della Provola dei Nebrodi**

### **Progetto ricotta PhD Mangione Guido.**

Studio dei modelli di agglomerazione e flocculazione nei processi produttivi della Ricotta in Sicilia. Brevemente: la Ricotta Siciliana si produce partendo dal siero ottenuto dalla caseificazione di diverse tipologie di formaggio. Al latte viene aggiunto del sale (non avviene nell'area dei nebrodi ed in parte nei peloritani) e latte di fortificazione. Integrazioni che avvengono a diverse temperature in genere verso i 50° del siero. Il siero si porta fino a 80-90° (con denaturazione delle siero proteine). I primi flocculi si evidenziano appena sopra gli 80°C, ma sono molto dispersi e non recuperabili. Il pH è intorno a 6. I produttori per fare affiorare la ricotta utilizzano diversi sistemi: aggiunta di acidi o di agra (scotta acidificata); oppure lattice fico che è un aggregante -coagulante. Vorremmo capire come incidono sulla agglomerazione e flocculazione.

### **Programmazione attività area marketing e Brain Lab: Catia Pasta**

- 1. Brain lab:** Analisi del comportamento dei Consumatori per la definizione degli elementi caratterizzanti le Produzioni Casearie Tradizionali (es. autenticità, l'origine dei prodotti, importanza del pascolo, biodiversità, le razze autoctone, importanza di una agricoltura eco-

sostenibile, economia verde, benessere animale, sicurezza alimentare, il fatto a mano, l'uomo verso la macchina, i paesaggi, la vita rurale, i valori della civiltà contadina etc.)

## 2. Brain lab per le misure 16.1.

### a. PdN:

- **Definizione degli utenti Target** a cui finalizzare le attività di comunicazione, promozione e marketing.
- **Sviluppo creativo di contenuti e soluzioni di comunicazione** dedicando particolare attenzione alla definizione del *Branding Identity, del Packaging, di uno Spot, delle Storytelling, attività promozionali (slogan, parole chiavi caratterizzanti il mondo rurale, etc), di un adeguato Sito Web e-commerce, proposte per i contenuti da utilizzare per i potenziali Traditional Food Influencer e Food Blogger.*
- **Comportamento dei consumatori e stakeholder.** Saranno applicate le tecniche innovative della Neuroscienza per la verifica delle reazioni emotive dei consumatori utilizzando le: *Brain Imaging, Elettroencefalografia, Eye Tracking, Face Reader, Skin Conductance, Respiration.*
- **Collaudo Comportamento dei consumatori e stakeholder**

### b. Modicana-Cinisara

#### b.1. Formaggio Ragusano DOP

- **Definizione degli utenti Target** a cui finalizzare le attività di comunicazione, promozione e marketing.
- **Sviluppo creativo di contenuti e soluzioni di comunicazione** dedicando particolare attenzione alla definizione del *Branding Identity, del Packaging, di uno Spot, delle Storytelling, attività promozionali (slogan, parole chiavi caratterizzanti il mondo rurale, etc), di un adeguato Sito Web e-commerce, proposte per i contenuti da utilizzare per i potenziali Traditional Food Influencer e Food Blogger.*
- **Comportamento dei consumatori e stakeholder.** Saranno applicate le tecniche innovative della Neuroscienza per la verifica delle reazioni emotive dei consumatori utilizzando le: *Brain Imaging, Elettroencefalografia, Eye Tracking, Face Reader, Skin Conductance, Respiration.*
- **Collaudo Comportamento dei consumatori e stakeholder.**

#### b.2. Razza modicana

- Sviluppare uno storytelling + mini SPOT che racconti la razza modicana ed evidenzi i principali sistemi produttivi e le specificità per la trasformazione casearia, anche qualità della carne. Si potrebbe produrre una pubblicazione sulla razza Modicana.

### c. Cinisara

#### c.1 Caciocavallo Palermitano

- **Definizione degli utenti Target** a cui finalizzare le attività di comunicazione, promozione e marketing.
- **Sviluppo creativo di contenuti e soluzioni di comunicazione** dedicando particolare attenzione alla definizione del *Branding Identity, del Packaging, di uno Spot, delle Storytelling, attività promozionali (slogan, parole chiavi caratterizzanti il mondo rurale, etc), di un adeguato Sito Web e-commerce, proposte per i contenuti da utilizzare per i potenziali Traditional Food Influencer e Food Blogger.*
- **Comportamento dei consumatori e stakeholder.** Saranno applicate le tecniche innovative della Neuroscienza per la verifica delle reazioni emotive dei consumatori utilizzando le: *Brain Imaging, Elettroencefalografia, Eye Tracking, Face Reader, Skin Conductance, Respiration.*
- **Collaudo Comportamento dei consumatori e stakeholder.**

#### c.2. Razza Cinisara

- Sviluppare uno storytelling + mini SPOT che racconti la razza cinisara ed evidenzi i principali sistemi produttivi e le specificità per la trasformazione casearia, anche qualità della carne. Si potrebbe produrre una pubblicazione sulla razza.