

Seminario formativo organizzato in collaborazione con:



PROGETTO:

**“Tradizioni produttive casearie a basso impatto ambientale da spillare – TPCbias”**



**Risultati del progetto**  
**“Tradizioni produttive casearie a basso impatto ambientale da spillare – TPCbias”**

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

CUP: G64I20000470009 | Soggetto Capofila: CSEI

**Giovedì 30 Novembre 2023**

**Sede CoRFiLaC**  
**SP 25 Ragusa Mare km 5 - RAGUSA**

**ORE 9:30-10:00** REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

**ORE 10:00** SALUTI ISTITUZIONALI

**Prof.ssa Cinzia Caggia**  
Presidente del CoRFiLaC

**Dott. Antonino Drago**  
Dirigente Area 3 Assessorato Agricoltura Regione Siciliana

**Dott. Giovanni Sutera**  
Dirigente IPA Catania

**Prof. Mario D'Amico**  
Direttore Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania

**Dott. Ing. Carmelo Lucifora**  
Presidente Ordine degli Ingegneri della provincia di Ragusa

**ORE 10:20** PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

**“Tradizioni produttive casearie a basso impatto ambientale da spillare – TPCbias”**  
Sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2020

**Prof. Salvatore Barbagallo**  
Presidente del CSEI Catania e Responsabile Scientifico del progetto TPCbias

**ORE 10:40** RELAZIONI

**Caratteristiche degli impianti di fitodepurazione realizzati presso le Aziende partner del progetto**  
- **Prof. Giuseppe Cirelli, Prof. Mirco Milani**  
Professori ordinari di Idraulica Agraria e Sistemazioni Idraulico Forestali Di3A-UNICT

**La produzione di birra da siero e scotta: potenzialità di riutilizzo e valorizzazione degli scarti caseari (con traduzione consecutiva)**  
- **Prof. Sam Alcaine**  
CALC - College of Agriculture and Cornell University

**Affinamento dei formaggi con birra da siero e scotta**  
- **Dott. Antonio D'Alfo**  
Area Trasformazione Casearia, CoRFiLaC

**L'atteggiamento dei consumatori verso il riutilizzo degli scarti caseari per la produzione di birre innovative**  
- **Dott.ssa Catia Pasta, Dr. Sebastiano Accardi**  
Area Marketing, CoRFiLaC

**Interventi dei partner del progetto:**  
- **Yblon - Progetto Natura - Az. Agr. Mezzasalma - Az. Agr. Occhipinti Giuseppe**  
- **Az. Agr. Gulino Angelo - Consorzio di Tutela del Ragusano DOP**

**ORE 13:00** CONCLUSIONI

- **Dott. Luca Sammartino**  
Assessore Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

**ORE 13:20** DEGUSTAZIONE E BUFFET

**Degustazione guidata delle birre sperimentali e dei formaggi affinati ottenuti dal progetto. A seguire BUFFET**  
- **Dr. Giovanni Marino**  
Laboratorio Analisi Sensoriali, CoRFiLaC