

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		Distretto Agrumi di Sicilia	
	FRESHPOINTMAGAZINE.IT	28/04/2023	<i>Progetto Trick: Distretto Agrumi di Sicilia unico partner per l'agroalimentare</i>	2
	Cataniatoday.it	27/04/2023	<i>Progetto Trick, 30 partner da tutta Europa: il distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroali</i>	5
	Freshplaza.it	27/04/2023	<i>Visita guidata in Sicilia nell'ambito del progetto Trick sulla tracciabilita'</i>	7
	Messinatoday.it	27/04/2023	<i>Progetto Trick, 30 partner da tutta Europa: il distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroali</i>	10
	Hashtagsicilia.it	26/04/2023	<i>Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa</i>	12
	Livesicilia.it	26/04/2023	<i>Catania ed il "Progetto Trick": 30 partner da tutta Europa</i>	15
	Meridionews.it	26/04/2023	<i>Il Distretto produttivo Agrumi di Sicilia nel progetto europeo Trick per lo sviluppo delleconomia ci</i>	17
	247.libero.it	24/04/2023	<i>Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa Il Distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroalim</i>	20
	Ennapress.it	24/04/2023	<i>Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa Il Distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroalim</i>	21
	Lavocedellisola.it	24/04/2023	<i>Distretto Agrumi di Sicilia Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa</i>	23
	Guidasicilia.it	17/04/2023	<i>Degli agrumi siciliani non si butta via niente</i>	26
VI	La Sicilia	17/04/2023	<i>Brevi - Dal 19 al 21 general assembly incentrata sul food pilot</i>	30
	Siciliaagricoltura.it	17/04/2023	<i>Progetto TRICK, sperimentazione di un sistema informativo pilota di economia circolare</i>	31
	Cronacaoggiquotidiano.it	14/04/2023	<i>Progetto TRICK: a Catania, 19-21 aprile, General Assembly sul Food Pilot</i>	34
17	Gazzetta del Sud	14/04/2023	<i>Riciclare e valorizzare gli scarti degli agrumi</i>	36
	Lavocedellisola.it	14/04/2023	<i>A Catania la quarta General Assembly del progetto "TRICK"</i>	37
	Ennapress.it	13/04/2023	<i>Progetto TRICK: A Catania(19-21 aprile) quarta General Assembly incentrata sul food pilot</i>	39
	Lostrillo.it	13/04/2023	<i>Progetto TRICK - Notizia del 13 Aprile 2023</i>	40



CONSUMI
& CONSUMATOREPRODUZIONE
& MERCATIRETAIL
& MARKETINGTECH
& LOGISTICAHORECA
& FOOD SERVICEVEGETARIAN
& VEGAN

SPECIALI



ACCEDI / REGISTRATI

I PIÙ VISTI

VIDEO

PREZZI ORTOFRUTTA

SPECIALI

#VOCIDELLORTOFRUTTA

#FRESHTALKS



Home > Produzione & Mercati > filiera > Progetto Trick: Distretto Agrumi di Sicilia unico partner per l'agroalimentare

Produzione & Mercati

filiera

Innovazione e ricerca

Progetto Trick: Distretto Agrumi di Sicilia unico partner per l'agroalimentare

Alessandra Bonaccorsi 28 aprile 2023

E-Magazine



Abbonati

Edicola Web

Iscriviti alla
newsletter

I più visti

Valorizzare la Cipolla Rossa di Tropea Igp in gdo, appuntamento al Macfrut

Biosolution, a Macfrut una vetrina sull'agricoltura del futuro #vocidellortofrutta

Il Forlivese chiede conto alla politica dopo le gelate

Apofruit a Macfrut presenta il progetto di filiera con Colt.Or

Andamento prezzi dell'ortofrutta in Italia al 24 aprile

L'obiettivo del Progetto Trick è lo sviluppo di un processo di economia circolare in grado di integrare sia il settore tessile che quello alimentare evitando gli sprechi, utilizzando gli scarti come risorsa. Un processo che comprende sia food che non food e, nel caso specifico, la **filiera agroalimentare** e quella tessile.

La quarta **General Assembly** del progetto si è svolta in Sicilia in una tre giorni in cui gli attori coinvolti hanno sondato con mano dati, documenti, processi di trasformazione, strumenti operativi e passaggi gestionali, tutti elementi necessari alla costruzione di un **percorso**

Ultime notizie



tracciabile a 360 gradi.

Il Progetto Trick

Si tratta di un progetto europeo finanziato nell'ambito del **programma Horizon 2020**, nel quale il **Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia** è l'unico partner dei 30 provenienti da tutta Europa del settore agroalimentare. Il progetto, partito nel maggio 2021, si concluderà nel 2024. In questo arco di tempo sarà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto che porterà alla realizzazione di una **piattaforma Blockchain** utile sia ai consumatori a cui si forniranno gli strumenti per una scelta di acquisto consapevole, sia agli stakeholder che avranno analisi dettagliate sull'intero processo produttivo. *"Due i punti cruciali di questo progetto -spiega **Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia**- il primo è dimostrare che in Sicilia è possibile avviare progetti di economia circolare nella filiera agrumicola riutilizzando il pastazzo per la realizzazione di biogas, ammendante e alimentazione animale. In secondo luogo dare una garanzia al cittadino sui percorsi tracciati e sviluppati in modo concreto perché sia un consumatore consapevole e informato".*

I partner coinvolti sono: Enea, Cnr, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, Ubitech, Dtf- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, Fratelli Piacenza spa, coordinatore del progetto.

*"Il progetto Trick ha come obiettivo la raccolta di dati relativi alla tracciabilità, alla circolarità, all'impronta ambientale, ai prodotti chimici utilizzati nel ciclo di vita e, non ultimo, all'aspetto dei canoni etici e sociali -spiega **Alessandro Canepa, di Fratelli Piacenza spa**- Tutti questi dati vengono raccolti in Blockchain e sono la base di quello che sarà il Digital Product Passport che verrà incrementato dalla Commissione Europea e che nel settore tessile diventerà presto legge. Tra i nostri partner abbiamo anche l'Agenzia nazionale delle dogane che è l'ente preposto per la certificazione d'origine preferenziale. L'aspetto interessante è che il **digital passport** sarà rilasciato anche ai consumatori e permetterà loro di capire quali sono i prodotti e le loro caratteristiche per consentire di fare scelte di acquisto consapevoli. È stato molto interessante venire qui in Sicilia perché abbiamo capito che gli stessi principi che utilizziamo nel tessile possono essere utilizzati anche nel food".*

Il pastazzo di agrumi come risorsa

Nella sede dell'azienda EuroFood srl di Capo d'Orlando (Me) si è tenuta la visita tecnica guidata dal direttore commerciale Giuseppe Ingrassia che ha mostrato le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il **pastazzo di agrumi**, un sottoprodotto che verrà utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot di responsabilità del Distretto.

Progetto Trick: Distretto Agrumi di Sicilia unico partner per l'agroalimentare
28 aprile 2023

L'insalata dell'Orto a Macfrut lancia la linea residuo zero
28 aprile 2023

Dole Italia a Macfrut con la sua frutta premium
28 aprile 2023

In&Out, a Macfrut il bilancio e le nuove sfide
28 aprile 2023

Hm.Clause presenta a Macfrut due nuove varietà di pomodoro resistenti al...
28 aprile 2023



"Il pastazzo potrà essere impiegato nell'alimentazione degli animali perché ha un grande valore nutrizionale" spiega **Vincenzo Chiofalo, professore ordinario di nutrizione e alimentazione degli animali da reddito, Dipartimento di Scienze veterinarie dell' Università di Messina.**

L'azienda di trasformazione siciliana EuroFood lavora il prodotto fresco ottenendone i derivati agrumari quindi olio essenziale, buccia e polpa e, in ultimo, il pastazzo, prodotto dalla buccia dell'agrume fresco. "La valorizzazione del pastazzo diventa cruciale per la sostenibilità del settore della trasformazione agrumaria e di conseguenza a cascata anche per quello dell'agricoltura stessa portando benefici a tutta la filiera -afferma **Giuseppe Ingrilli, direttore commerciale di EuroFood srl** -. Quando questo percorso diventerà sostenibile economicamente, permetterà a noi di trasformare quello che oggi rappresenta un costo in una risorsa".

Se questo articolo ti è piaciuto e vuoi rimanere sempre informato **iscriviti alla newsletter gratuita.**

TAGS agrumi Distretto agrumi di Sicilia pastazzo Progetto Trick

Articolo precedente

L'Insalata dell'Orto a Macfrut lancia la linea residuo zero

Alessandra Bonaccorsi

Vivo e lavoro in Sicilia, terra di spazzanti contrasti e di straordinarie virtù. La cronaca mi ha battezzato, il retail mi ha conquistato. Seguo l'evoluzione e lo sviluppo delle insegne food e non food sul territorio. Amo libri, teatro e cinema in egual misura. E scrivo per lavoro e per passione.

Articoli correlati Di più dello stesso autore

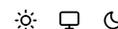
Rijk Zwaan porterà innovazione nel mercato dei piccoli frutti

TomatER, la filiera del pomodoro da industria diventa più sostenibile

Valoser: l'ortofrutta valorizza il delta del Po



LASCIA UN COMMENTO



GREEN

Progetto Trick, 30 partner da tutta Europa: il distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroalimentare

Federica Argentati: "In Sicilia è possibile fare economia circolare e garantire la tracciabilità dei prodotti per dare certezze ai consumatori"

Redazione

27 aprile 2023 10:14



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Si è svolta in Sicilia la quarta General Assembly di "TRICK", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner (dei 30 provenienti da tutta Europa) del settore agroalimentare. Il progetto, partito nel maggio 2021, si concluderà nel 2024. In questo arco di tempo sarà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto che porterà alla realizzazione di una piattaforma Blockchain utile sia ai consumatori a cui si forniranno gli strumenti per una scelta di acquisto consapevole, sia agli stakeholder che avranno analisi dettagliate sull'intero processo produttivo. L'obiettivo è lo sviluppo di un processo di economia circolare in grado di integrare sia il settore tessile che quello alimentare evitando gli sprechi, utilizzando gli scarti come risorsa. Nel corso della tre giorni siciliana, gli attori del progetto hanno sondato con mano dati, documenti, processi di trasformazione, strumenti operativi e passaggi gestionali, tutti elementi necessari alla costruzione di un percorso tracciabile a 360 gradi. A conclusione dell'Assemblea in Sicilia, si è svolta la visita tecnica all'azienda EuroFood srl a Capo d'Orlando (Me), guidata dal direttore commerciale Giuseppe Ingrassia, che ha mostrato le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi, un sottoprodotto che verrà utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot di responsabilità del Distretto. All'assemblea, incentrata sul food pilot, hanno partecipato i partner coinvolti: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di



Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto. “Come partner del progetto -spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia- abbiamo guidato la delegazione all'interno dell'azienda nostra associata EuroFood srl per mostrare al partenariato il percorso dall'arrivo degli agrumi alla produzione di succhi e sottoprodotti fino al pastazzo. Un percorso che deve essere sostenibile e tracciato con Blockchain in tutti i suoi passaggi. Due i punti cruciali di questo progetto: il primo è dimostrare che in Sicilia è possibile avviare progetti di economia circolare nella filiera agrumicola riutilizzando il pastazzo per la realizzazione di biogas, ammendante e alimentazione animale. In secondo luogo dare una garanzia al cittadino sui percorsi tracciati e sviluppati in modo concreto perché sia un consumatore consapevole e informato”. La novità dell'iniziativa sta nel coinvolgimento della filiera agroalimentare in un percorso solitamente applicato al settore tessile. Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life. “Il progetto TRICK ha come obiettivo la raccolta di dati relativi alla tracciabilità, alla circolarità, all'impronta ambientale, ai prodotti chimici utilizzati nel ciclo di vita e, non ultimo, all'aspetto dei canoni etici e sociali -spiega Alessandro Canepa, di Fratelli Piacenza Spa coordinatore del progetto-. Tutti questi dati vengono raccolti in Blockchain e sono la base di quello che sarà il Digital Product Passport che verrà incrementato dalla Commissione Europea e che nel settore tessile diventerà presto legge. Tra i nostri partner abbiamo anche l'Agenzia nazionale delle dogane che è l'ente preposto per la certificazione d'origine preferenziale. L'aspetto interessante è che il digital passport sarà rilasciato anche ai consumatori e permetterà loro di capire quali sono i prodotti e le loro caratteristiche per consentire di fare scelte di acquisto consapevoli. È stato molto interessante venire qui in Sicilia perché abbiamo capito che gli stessi principi che utilizziamo nel tessile possono essere utilizzati anche nel food”. Al centro della visita in Sicilia, le opportunità che il pastazzo potrà fornire in termini di risparmio di risorse, circolarità e riciclo, dando dei benefici al processo di economia circolare. “Il pastazzo potrà essere impiegato nell'alimentazione degli animali perché ha un grande valore nutrizionale -spiega Vincenzo Chiofalo Prof. ordinario di nutrizione e alimentazione degli animali da reddito, Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Messina-. Con i necessari controlli può essere inserito nella razione alimentare e questo processo consentirà da un lato il recupero dei sottoprodotti degli agrumi e dall'altro un beneficio importante per la sostenibilità ambientale”. Dal punto di vista di chi il pastazzo lo realizza, questo progetto rappresenta una grande opportunità. “La nostra è un'azienda di trasformazione che parte dal prodotto fresco e ottiene tutti quelli che sono i derivati agrumari quindi olio essenziale, buccia e polpa -afferma Giuseppe Ingrassia, direttore commerciale di EuroFood srl -. Il pastazzo si produce dalla buccia dell'agrumo fresco. La valorizzazione del pastazzo diventa cruciale per la sostenibilità del settore della trasformazione agrumaria e di conseguenza a cascata anche per quello dell'agricoltura stessa portando benefici a tutta la filiera. Quando questo percorso diventerà sostenibile economicamente, permetterà a noi di trasformare quello che oggi rappresenta un costo in una risorsa”.

© Riproduzione riservata



I più letti

1. **GREEN**
Progetto Trick, 30 partner da tutta Europa: il distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroalimentare

In Evidenza




Dalla natura... alla natura



BIOSTIMOLANTI



**Precoce
Produttivo
Resistente
Brillante**

Kalimera F1

Avvisi

- [Clicca qui per iscriverti e ricevere](#)

Dal tessile all'industria dei succhi

Visita guidata in Sicilia nell'ambito del progetto Trick sulla tracciabilità

Si è svolta in Sicilia la quarta General Assembly di "TRICK", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner (dei 30 provenienti da tutta Europa) proveniente dal settore agroalimentare. Il progetto, partito nel maggio 2021, si concluderà nel 2024. In questo arco di tempo, sarà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto che porterà alla realizzazione di una piattaforma Blockchain, utile sia ai consumatori cui si forniranno gli strumenti per una scelta di acquisto consapevole, sia agli stakeholder che avranno a disposizione analisi dettagliate sull'intero processo produttivo. L'obiettivo è lo sviluppo di un processo di economia circolare in grado di integrare sia il settore tessile sia quello alimentare, evitando gli sprechi e anzi utilizzando gli scarti come risorsa.



Un momento durante la visita in stabilimento

Nel corso della tre giorni siciliana, gli attori del progetto hanno vagliato dati, documenti, processi di trasformazione, strumenti operativi e passaggi gestionali: tutti elementi necessari alla costruzione di un percorso tracciabile a tutto tondo. A conclusione dell'assemblea in Sicilia, si è svolta una visita tecnica presso l'azienda EuroFood srl a Capo d'Orlando (Me), guidata dal direttore commerciale Giuseppe Ingrilli, il quale ha mostrato le operazioni di estrazione del succo dalle arance e la conseguente massa di scarto, denominata pastazzo di agrumi, un sottoprodotto che verrà utilizzato per la produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, secondo i due processi sperimentali



quotidianamente la newsletter



GIOSTRE RIEMPITRICI



GLI SNACK

NOVITÀ 2023 per
AROMATICHE BIO

SCOPRILO ORA SU
simonato.com

oggetto del pilot di responsabilità del Distretto.



Federica Argentati

All'assemblea, incentrata sul food pilot, hanno partecipato i partner coinvolti: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto.

"Come partner del progetto - spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia - abbiamo guidato la delegazione all'interno dell'azienda nostra associata EuroFood per mostrare al partenariato il percorso che va dall'arrivo degli agrumi alla produzione di succhi e dalla creazione dei sottoprodotti fino al pastazzo. Un percorso che deve essere sostenibile e tracciato mediante tecnologia Blockchain in tutti i suoi passaggi. Due i punti cruciali di questo progetto: il primo è dimostrare che in Sicilia è possibile avviare progetti di economia circolare nella filiera agrumicola, riutilizzando il pastazzo per la realizzazione di biogas, ammendante e alimentazione animale. In secondo luogo, garantire al cittadino prodotti che abbiano percorsi tracciati e sviluppati in modo concreto perché il consumatore ne sia sempre più consapevole e informato".

La novità dell'iniziativa sta nel coinvolgimento della filiera agroalimentare in un percorso solitamente applicato a quello tessile. Nell'ambito del progetto, verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life.



Buccia e polpa



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"Il progetto TRICK ha come obiettivo la raccolta di dati relativi alla tracciabilità, alla circolarità, all'impronta ambientale, ai prodotti chimici utilizzati nel ciclo di vita e, non ultimo, all'aspetto dei canoni etici e sociali - spiega Alessandro Canepa, di Fratelli Piacenza Spa coordinatore del progetto - Tutti questi dati vengono raccolti in Blockchain e sono la base di quello che sarà il Digital Product Passport che verrà implementato dalla Commissione Europea e che nel settore tessile diventerà presto legge. Tra i nostri partner abbiamo anche l'Agenzia nazionale delle Dogane, che è l'ente preposto per la certificazione d'origine preferenziale. L'aspetto interessante è che il digital passport sarà rilasciato anche ai consumatori e permetterà loro di capire l'origine dei prodotti e le loro caratteristiche per consentire di effettuare scelte di acquisto consapevoli. È stato molto interessante venire qui in Sicilia, perché abbiamo capito che gli stessi principi che utilizziamo nel tessile possono essere utilizzati anche nel food".



Giuseppe Ingrilli

Al centro della visita in Sicilia, le opportunità che il pastazzo potrà fornire in termini di risparmio di risorse, circolarità e riciclo, contribuendo al processo di economia circolare.

"Il pastazzo potrà essere impiegato nell'alimentazione degli animali, perché ha un grande valore nutrizionale - spiega Vincenzo Chiofalo Prof. ordinario di nutrizione e alimentazione degli animali da reddito, Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Messina - Con i necessari controlli, può essere inserito nella razione alimentare e questo processo consentirà da un lato il recupero dei sottoprodotti degli agrumi e dall'altro un beneficio importante per la sostenibilità ambientale".

Dal punto di vista di chi il pastazzo lo realizza, questo progetto rappresenta una grande opportunità. "La nostra è un'azienda di trasformazione che parte dal prodotto fresco e ottiene tutti quelli che sono i derivati agrumari, come olio essenziale, buccia e polpa -afferma Giuseppe Ingrilli, direttore commerciale della EuroFood - Il pastazzo deriva dalla buccia dell'agrume fresco, una volta completata la spremitura. La valorizzazione del pastazzo diventa cruciale per la sostenibilità del settore della trasformazione agrumaria e, di conseguenza, anche per quello dell'agricoltura stessa, portando benefici a tutta la filiera. Quando questo percorso diventerà sostenibile economicamente, permetterà a noi di trasformare in una risorsa quello che oggi rappresenta soltanto un costo".

Data di pubblicazione: gio 27 apr 2023

© FreshPlaza.it / Contact

invia questo articolo via email stampa

Ricevi gratuitamente la newsletter giornaliera nella tua email | [Clicca qui](#)



Via Ercole n.9
90044 CARINI (PA)
tel. 0918691204-0918690745
www.migel.it - info@migel.it



**NUOVE
VARIETÀ DI
FRAGOLE**



ECONOMIA CAPO D'ORLANDO

Progetto Trick, 30 partner da tutta Europa: il distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroalimentare

Federica Argentati: "In Sicilia è possibile fare economia circolare e garantire la tracciabilità dei prodotti per dare certezze ai consumatori"

Redazione

27 aprile 2023 11:41



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Si è svolta in Sicilia la quarta General Assembly di "TRICK", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner (dei 30 provenienti da tutta Europa) del settore agroalimentare. Il progetto, partito nel maggio 2021, si concluderà nel 2024. In questo arco di tempo sarà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto che porterà alla realizzazione di una piattaforma Blockchain utile sia ai consumatori a cui si forniranno gli strumenti per una scelta di acquisto consapevole, sia agli stakeholder che avranno analisi dettagliate sull'intero processo produttivo. L'obiettivo è lo sviluppo di un processo di economia circolare in grado di integrare sia il settore tessile che quello alimentare evitando gli sprechi, utilizzando gli scarti come risorsa. Nel corso della tre giorni siciliana, gli attori del progetto hanno sondato con mano dati, documenti, processi di trasformazione, strumenti operativi e passaggi gestionali, tutti elementi necessari alla costruzione di un percorso tracciabile a 360 gradi.

A conclusione dell'Assemblea in Sicilia, si è svolta la visita tecnica all'azienda EuroFood srl a Capo d'Orlando, guidata dal direttore commerciale Giuseppe Ingrassia, che ha mostrato le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi, un sottoprodotto



che verrà utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot di responsabilità del Distretto. All'assemblea, incentrata sul food pilot, hanno partecipato i partner coinvolti: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto. "Come partner del progetto -spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia- abbiamo guidato la delegazione all'interno dell'azienda nostra associata EuroFood srl per mostrare al partenariato il percorso dall'arrivo degli agrumi alla produzione di succhi e sottoprodotti fino al pastazzo. Un percorso che deve essere sostenibile e tracciato con Blockchain in tutti i suoi passaggi. Due i punti cruciali di questo progetto: il primo è dimostrare che in Sicilia è possibile avviare progetti di economia circolare nella filiera agrumicola riutilizzando il pastazzo per la realizzazione di biogas, ammendante e alimentazione animale. In secondo luogo dare una garanzia al cittadino sui percorsi tracciati e sviluppati in modo concreto perché sia un consumatore consapevole e informato". La novità dell'iniziativa sta nel coinvolgimento della filiera agroalimentare in un percorso solitamente applicato al settore tessile.

Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life. "Il progetto TRICK ha come obiettivo la raccolta di dati relativi alla tracciabilità, alla circolarità, all'impronta ambientale, ai prodotti chimici utilizzati nel ciclo di vita e, non ultimo, all'aspetto dei canoni etici e sociali -spiega Alessandro Canepa, di Fratelli Piacenza Spa coordinatore del progetto-. Tutti questi dati vengono raccolti in Blockchain e sono la base di quello che sarà il Digital Product Passport che verrà incrementato dalla Commissione Europea e che nel settore tessile diventerà presto legge. Tra i nostri partner abbiamo anche l'Agenzia nazionale delle dogane che è l'ente preposto per la certificazione d'origine preferenziale. L'aspetto interessante è che il digital passport sarà rilasciato anche ai consumatori e permetterà loro di capire quali sono i prodotti e le loro caratteristiche per consentire di fare scelte di acquisto consapevoli. È stato molto interessante venire qui in Sicilia perché abbiamo capito che gli stessi principi che utilizziamo nel tessile possono essere utilizzati anche nel food". Al centro della visita in Sicilia, le opportunità che il pastazzo potrà fornire in termini di risparmio di risorse, circolarità e riciclo, dando dei benefici al processo di economia circolare. "Il pastazzo potrà essere impiegato nell'alimentazione degli animali perché ha un grande valore nutrizionale -spiega Vincenzo Chiofalo Prof. ordinario di nutrizione e alimentazione degli animali da reddito, Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Messina-. Con i necessari controlli può essere inserito nella razione alimentare e questo processo consentirà da un lato il recupero dei sottoprodotti degli agrumi e dall'altro un beneficio importante per la sostenibilità ambientale".

Dal punto di vista di chi il pastazzo lo realizza, questo progetto rappresenta una grande opportunità. "La nostra è un'azienda di trasformazione che parte dal prodotto fresco e ottiene tutti quelli che sono i derivati agrumari quindi olio essenziale, buccia e polpa -afferma Giuseppe Ingrassia, direttore commerciale di EuroFood srl -. Il pastazzo si produce dalla buccia dell'agrume fresco. La valorizzazione del pastazzo diventa cruciale per la sostenibilità del settore della trasformazione agrumaria e di conseguenza a cascata anche per quello dell'agricoltura stessa portando benefici a tutta la filiera. Quando questo percorso diventerà sostenibile economicamente, permetterà a noi di trasformare quello che oggi rappresenta un costo in una risorsa".

© Riproduzione riservata



Si parla di [Agroalimentare](#)

I più letti

- 1.** [ECONOMIA](#)
La brutta sorpresa sul prezzo di diesel e benzina da domenica 5 febbraio
- 2.** [OFFERTE DI LAVORO](#)
Lavoro a Messina: Tigotà cerca personale
- 3.** [ECONOMIA](#)
Gli stipendi degli italiani, ecco dove si guadagna di più: Messina sotto alla media nazionale

[ECONOMIA](#)



Home Cronaca Politica Economia Cultura Scuola Spettacoli Scienze Province

#PALERMO quotidiano d'informazione e di opinione #SIRACUSA

#ENNA #HASHTAG #SICILIA #TRAPANI

#RAGUSA #AGRIGENTO #MESSINA

#CATANIA WWW.HASHTAGSICILIA.IT #CALTANISSETTA

Home > Economia > Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa

Economia

- Pubblicità -

Progetto TRICK: 30 partner da tutta

SCOPRI LE NOSTRE INTERVISTE ESCLUSIVE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Europa

Scritto da **Redazione di Hashtag Sicilia** - 26 aprile 2023



Il Distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroalimentare.

Federica Argentati: "In Sicilia è possibile fare economia circolare e garantire la tracciabilità dei prodotti per dare certezze ai consumatori"

CATANIA – Si è svolta in Sicilia la quarta General Assembly di "TRICK", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner (dei 30 provenienti da tutta Europa) del settore agroalimentare. Il progetto, partito nel maggio 2021, si concluderà nel 2024. In questo arco di tempo sarà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto che porterà alla realizzazione di una piattaforma Blockchain utile sia ai consumatori a cui si forniranno gli strumenti per una scelta di acquisto consapevole, sia agli stakeholder che avranno analisi dettagliate sull'intero processo produttivo. L'obiettivo è lo sviluppo di un processo di economia circolare in grado di integrare sia il settore tessile che quello alimentare evitando gli sprechi, utilizzando gli scarti come risorsa.

Nel corso della tre giorni siciliana, gli attori del progetto hanno sondato con mano dati, documenti, processi di trasformazione, strumenti operativi e passaggi gestionali, tutti elementi necessari alla costruzione di un percorso tracciabile a 360 gradi. A conclusione dell'Assemblea in Sicilia, si è svolta la visita tecnica all'azienda EuroFood srl a Capo d'Orlando (Me), guidata dal direttore commerciale Giuseppe Ingrilli, che ha mostrato le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi, un sottoprodotto che verrà utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot di responsabilità del Distretto.

All'assemblea, incentrata sul food pilot, hanno partecipato i partner coinvolti: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto.

"Come partner del progetto –spiega Federica Argentati, presidente del Distretto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Produttivo Agrumi di Sicilia- abbiamo guidato la delegazione all'interno dell'azienda nostra associata EuroFood srl per mostrare al partenariato il percorso dall'arrivo degli agrumi alla produzione di succhi e sottoprodotti fino al pastazzo. Un percorso che deve essere sostenibile e tracciato con Blockchain in tutti i suoi passaggi. Due i punti cruciali di questo progetto: il primo è dimostrare che in Sicilia è possibile avviare progetti di economia circolare nella filiera agrumicola riutilizzando il pastazzo per la realizzazione di biogas, ammendante e alimentazione animale. In secondo luogo dare una garanzia al cittadino sui percorsi tracciati e sviluppati in modo concreto perché sia un consumatore consapevole e informato".

La novità dell'iniziativa sta nel coinvolgimento della filiera agroalimentare in un percorso solitamente applicato al settore tessile. Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life.

"Il progetto TRICK ha come obiettivo la raccolta di dati relativi alla tracciabilità, alla circolarità, all'impronta ambientale, ai prodotti chimici utilizzati nel ciclo di vita e, non ultimo, all'aspetto dei canoni etici e sociali -spiega Alessandro Canepa, di Fratelli Piacenza Spa coordinatore del progetto-. Tutti questi dati vengono raccolti in Blockchain e sono la base di quello che sarà il Digital Product Passport che verrà incrementato dalla Commissione Europea e che nel settore tessile diventerà presto legge. Tra i nostri partner abbiamo anche l'Agenzia nazionale delle dogane che è l'ente preposto per la certificazione d'origine preferenziale. L'aspetto interessante è che il digital passport sarà rilasciato anche ai consumatori e permetterà loro di capire quali sono i prodotti e le loro caratteristiche per consentire di fare scelte di acquisto consapevoli. È stato molto interessante venire qui in Sicilia perché abbiamo capito che gli stessi principi che utilizziamo nel tessile possono essere utilizzati anche nel food".

Al centro della visita in Sicilia, le opportunità che il pastazzo potrà fornire in termini di risparmio di risorse, circolarità e riciclo, dando dei benefici al processo di economia circolare.

"Il pastazzo potrà essere impiegato nell'alimentazione degli animali perché ha un grande valore nutrizionale -spiega Vincenzo Chiofalo Prof. ordinario di nutrizione e alimentazione degli animali da reddito, Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Messina-. Con i necessari controlli può essere inserito nella razione alimentare e questo processo consentirà da un lato il recupero dei sottoprodotti degli agrumi e dall'altro un beneficio importante per la sostenibilità ambientale".

Dal punto di vista di chi il pastazzo lo realizza, questo progetto rappresenta una grande opportunità. "La nostra è un'azienda di trasformazione che parte dal prodotto fresco e ottiene tutti quelli che sono i derivati agrumari quindi olio essenziale, buccia e polpa -afferma Giuseppe Ingrassia, direttore commerciale di EuroFood srl -. Il pastazzo si produce dalla buccia dell'agrumo fresco. La valorizzazione del pastazzo diventa cruciale per la sostenibilità del settore della trasformazione agrumaria e di conseguenza a cascata anche per quello dell'agricoltura stessa portando benefici a tutta la filiera. Quando questo percorso diventerà sostenibile economicamente, permetterà a noi di trasformare quello che oggi rappresenta un costo in una risorsa".

Condividi:



RESTART ITALIA

SITO VETRINA CON 10 PAGINE
Con supporto per la riabilitazione dei siti e l'aggiornamento delle immagini

DESIGN RESPONSIVO
Perfettamente visibile su COMPUTER, TABLET e SMARTPHONE

EMAIL AZIENDALE
Indirizzo email, dominio e hosting compresi per 12 mesi.

Leaf
TECHNOLOGY STYLE

IL TUO SITO INTERNET A 990 €

Ultime notizie

Catania-Santa Maria Cilento, prezzi popolari e posticipato il calcio d'inizio alle...

Primo Piano 26 aprile 2023

Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa

Economia 26 aprile 2023

Catania ed il "Progetto Trick": 30 partner da tutta Europa

LiveSicilia.it / Province / Catania / Catania ed il "Progetto Trick": 30 partner da tutta Europa

Catania ed il "Progetto Trick": 30 partner da tutta Europa

Federica Argentati: "In Sicilia è possibile fare economia circolare e garantire la tracciabilità dei prodotti per dare certezze ai consumatori".

SETTORE AGROALIMENTARE

Condividi

4' DI LETTURA



CATANIA. Si è svolta in Sicilia la quarta General Assembly di "TRICK", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner (dei 30 provenienti da tutta Europa) del settore agroalimentare. Il progetto, partito nel maggio 2021, si concluderà nel 2024. In questo arco di tempo sarà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto che porterà alla realizzazione di una piattaforma Blockchain utile sia ai consumatori a cui si forniranno gli strumenti per una scelta di acquisto consapevole, sia agli stakeholder che avranno analisi dettagliate sull'intero processo produttivo. L'obiettivo è lo sviluppo di un processo di economia circolare in grado di integrare sia il settore tessile che quello alimentare evitando gli sprechi, utilizzando gli scarti come risorsa.

Nel corso della tre giorni siciliana, gli attori del progetto hanno sondato con mano dati, documenti, processi di trasformazione, strumenti operativi e passaggi gestionali, tutti elementi necessari alla costruzione di un percorso tracciabile a 360 gradi. A conclusione dell'Assemblea in Sicilia, si è svolta la visita tecnica all'azienda EuroFood srl a Capo d'Orlando (Me), guidata dal direttore commerciale Giuseppe Ingrassia, che ha mostrato le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi, un sottoprodotto che verrà utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot di responsabilità del Distretto.

All'assemblea, incentrata sul food pilot, hanno partecipato i partner coinvolti: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto.

I punti cruciali

"Come partner del progetto - spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia - abbiamo guidato la delegazione all'interno dell'azienda nostra associata EuroFood srl per mostrare al partenariato il percorso dall'arrivo degli agrumi alla produzione di succhi e sottoprodotti fino al pastazzo. Un percorso che deve essere sostenibile e tracciato con Blockchain in tutti i suoi passaggi. Due i punti cruciali di questo progetto: il primo è dimostrare che in Sicilia è possibile avviare progetti di economia circolare nella filiera agrumicola riutilizzando il pastazzo per la realizzazione di biogas, ammendante e alimentazione animale. In secondo luogo dare una garanzia al cittadino sui percorsi tracciati e sviluppati in modo concreto perché sia un consumatore consapevole e informato".

La novità dell'iniziativa sta nel coinvolgimento della filiera agroalimentare in un percorso solitamente applicato al settore tessile. Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life.

"Il progetto TRICK ha come obiettivo la raccolta di dati relativi alla tracciabilità, alla circolarità, all'impronta ambientale, ai prodotti chimici utilizzati nel ciclo di vita e, non ultimo, all'aspetto dei canoni etici e sociali - spiega Alessandro Canepa, di Fratelli Piacenza Spa coordinatore del progetto -. Tutti questi dati vengono raccolti in Blockchain e sono la base di quello che sarà il Digital Product Passport che verrà incrementato dalla Commissione Europea e che nel settore tessile diventerà presto legge. Tra i nostri partner abbiamo anche l'Agenzia nazionale delle dogane che è l'ente preposto per la certificazione d'origine preferenziale. L'aspetto interessante è che il digital passport sarà rilasciato anche ai consumatori e permetterà loro di capire quali sono i prodotti e le loro caratteristiche per consentire di fare scelte di acquisto consapevoli. È stato molto interessante venire qui in Sicilia perché abbiamo capito che gli stessi principi che utilizziamo nel tessile possono essere utilizzati anche nel food".

Opportunità e riciclo

Al centro della visita in Sicilia, le opportunità che il pastazzo potrà fornire in termini di risparmio di risorse, circolarità e riciclo, dando dei benefici al processo di economia circolare.

"Il pastazzo potrà essere impiegato nell'alimentazione degli animali perché ha un grande valore nutrizionale -spiega

Vincenzo Chiofalo Prof. ordinario di nutrizione e alimentazione degli animali da reddito, Dipartimento di Scienze veterinarie dell' Università di Messina-. Con i necessari controlli può essere inserito nella razione alimentare e questo processo consentirà da un lato il recupero dei sottoprodotti degli agrumi e dall'altro un beneficio importante per la sostenibilità ambientale".

Dal punto di vista di chi il pastazzo lo realizza, questo progetto rappresenta una grande opportunità. "La nostra è un'azienda di trasformazione che parte dal prodotto fresco e ottiene tutti quelli che sono i derivati agrumari quindi olio essenziale, buccia e polpa -afferma Giuseppe Ingrassia, direttore commerciale di EuroFood srl -. Il pastazzo si produce dalla buccia dell'agrume fresco. La valorizzazione del pastazzo diventa cruciale per la sostenibilità del settore della trasformazione agrumaria e di conseguenza a cascata anche per quello dell'agricoltura stessa portando benefici a tutta la filiera. Quando questo percorso diventerà sostenibile economicamente, permetterà a noi di trasformare quello che oggi rappresenta un costo in una risorsa".



Il Distretto produttivo Agrumi di Sicilia nel progetto europeo Trick per lo sviluppo dell'economia circolare

26/04/2023 di Redazione, Tempo di lettura 4 min



Si è svolta in **Sicilia** la **quarta assemblea generale** di **Trick**, il progetto europeo finanziato nell'ambito di Horizon 2020, programma europeo per la ricerca e l'innovazione, in cui il Distretto produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner del settore agroalimentare, fra i 30 provenienti da tutto il mondo. Il progetto è stato avviato nel maggio 2021 e si concluderà nel 2024, periodo in cui verrà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto per la realizzazione di una piattaforma **Blockchain**, utile ai consumatori che verranno forniti di strumenti adeguati per la scelta di acquisti consapevoli, e agli **stakeholder** che avranno analisi dettagliate sull'intero processo produttivo. L'obiettivo è lo sviluppo di un processo di **economia circolare** in grado di integrare sia il settore tessile che quello alimentare, evitando gli sprechi e utilizzando gli scarti come risorsa.

Nel corso della tre giorni siciliana, gli attori del progetto hanno analizzato dati, documenti, processi di trasformazione, strumenti operativi e passaggi gestionali, tutti elementi necessari alla costruzione di un percorso tracciabile a 360 gradi. A conclusione dell'assemblea in Sicilia, si è svolta la visita tecnica all'azienda EuroFood a Capo d'Orlando, in provincia di Messina, guidata dal direttore

I PIÙ LETTI



commerciale **Giuseppe Ingrassia** che ha mostrato le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi, un sottoprodotto che verrà utilizzato nella produzione di **biogas** e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del *pilot* di responsabilità del Distretto. All'assemblea, incentrata sul food pilot, hanno partecipato i partner coinvolti: Enea, Cnr, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, Ubitech, Dtf-Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, la Fratelli Piacenza, coordinatore del progetto.

«Come partner del progetto -spiega **Federica Argentati**, presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia- abbiamo guidato la delegazione all'interno dell'azienda nostra associata EuroFood per mostrare al partenariato il percorso dall'arrivo degli agrumi alla produzione di succhi e sottoprodotti fino al pastazzo. Un percorso che deve essere sostenibile e tracciato con *Blockchain* in tutti i suoi passaggi». Argentati sottolinea come siano due i punti cruciali del progetto: «il primo- prosegue- è dimostrare che in Sicilia è possibile avviare progetti di economia circolare nella filiera agrumicola riutilizzando il pastazzo per la realizzazione di biogas, ammendante e alimentazione animale. In secondo luogo, dare una garanzia al cittadino sui percorsi tracciati e sviluppati in modo concreto perché sia un consumatore consapevole e informato».

La novità dell'iniziativa sta nel coinvolgimento della filiera agroalimentare in un percorso solitamente applicato al settore tessile. Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life. «Il progetto Trick- aggiunge **Alessandro Canep** di Fratelli Piacenza e coordinatore del progetto- ha come obiettivo la raccolta di dati relativi alla tracciabilità, alla circolarità, all'impronta ambientale, ai prodotti chimici utilizzati nel ciclo di vita e, non ultimo, all'aspetto dei canoni etici e sociali. Tutti questi dati vengono raccolti in *Blockchain* e sono la base di quello che sarà il Digital Product Passport che verrà incrementato dalla Commissione Europea e che nel settore tessile diventerà presto legge». Al centro della visita in Sicilia, le opportunità che il pastazzo potrà fornire in termini di risparmio di risorse, circolarità e riciclo, dando dei benefici al processo di economia circolare. «Il pastazzo potrà essere impiegato nell'alimentazione degli animali- chiosa **Vincenzo Chiofalo**, perché ha un grande valore nutrizionale -spiega Vincenzo Chiofalo, docente al dipartimento di Scienze veterinarie dell' Università di Messina- e con i necessari controlli può essere inserito nella razione alimentare e questo processo consentirà da un lato il recupero dei sottoprodotti degli agrumi e dall'altro un beneficio importante per la sostenibilità ambientale».

Dal punto di vista di chi il pastazzo lo realizza, questo progetto rappresenta una grande opportunità: «La nostra – conclude **Giuseppe Ingrassia**, direttore commerciale di EuroFood – è un'azienda di trasformazione che parte dal prodotto fresco e ottiene tutti quelli che sono i derivati agrumari quindi olio essenziale, buccia e polpa . Il pastazzo si produce dalla buccia dell'agrume fresco. La valorizzazione del pastazzo diventa cruciale per la sostenibilità del settore della trasformazione agrumaria e di conseguenza a cascata anche per quello dell'agricoltura stessa portando benefici a tutta la filiera. Quando questo percorso diventerà sostenibile economicamente, permetterà a noi di

GIUSTIZIA PER EMANUELE SCIERI

CATANIA ARCHEOLOGICA, L'OCCASIONE MANCATA

I PROCESSI A RAFFAELE LOMBARDO



trasformare quello che oggi rappresenta un costo in una risorsa».

Precedente

Incidente Ss 124: morto un uomo di 75 anni, tre persone ferite

Successivo

A19 Palermo-Catania: nella mattinata di domani blocchi alla circolazione



DALLA STESSA CATEGORIA

MeridioNews è una testata registrata presso il tribunale di Catania n.18/2014
Direttore responsabile: Claudia Maria Campese
Editore: Artemide srls
Per la redazione: redazione@meridionews.it - 095 81 68 181
Per la pubblicità: +39 393 3323012
Sito Web sviluppato da Digitrend S.r.l

CONTATTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia **Sicilia** Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa Il Distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroalimentare

EnnaPress.it 6 ore fa

In questo arco di tempo sarà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto che porterà alla realizzazione di una piattaforma Blockchain utile sia ai consumatori a cui si forniranno gli strumenti per una scelta di ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: federica argentati
 giuseppe ingrilli
 Organizzazioni: agrumi
 eurofood srl
 Prodotti: food monopoli
 Luoghi: sicilia europa
 Tags: progetto partner

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

ALTRE FONTI (99)

Distretto Agrumi di Sicilia Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa



... il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner (dei 30 provenienti da tutta Europa) del settore ...

La Voce dell'isola - 7 ore fa

Persone: federica argentati
 giuseppe ingrilli
 Organizzazioni: eurofood srl
 general assembly
 Prodotti: food monopoli
 Luoghi: sicilia europa
 Tags: agrumi partner

[Termini e condizioni d'uso - Contattaci](#)

Distretto Produttivo Agrumi Sicilia, incontro ad Avola



... organizzato dal Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, con il supporto del Consorzio di tutela del Limone di Siracusa Igp, Sono cinque le produzioni DOP e IGP, oltre ad una produzione biologica di ...

La Voce dell'isola - 21-4-2023

Persone: federica argentati dop
 Organizzazioni:
 produttivo agrumi sicilia
 produttivo agrumi
 Luoghi: avola sicilia
 Tags: distretto limone

Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

Distretto Produttivo Agrumi Sicilia, incontro al Palazzo comunale di Avola il 28 aprile



... organizzato dal Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, con il supporto del Consorzio di tutela del Limone di Siracusa Igp, Sono cinque le produzioni DOP e IGP, oltre ad una produzione biologica di ...

Nuovo Sud.it - 21-4-2023

Persone: letizia carrara
 francesco gurrieri
 Organizzazioni:
 produttivo agrumi sicilia
 dottori agronomi
 Luoghi: avola siracusa
 Tags: palazzo comunale limone

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

[Altre città](#)

Distretto Produttivo Agrumi Sicilia (INVITO) incontro ad Avola(SR) 28 aprile: produzioni DOP IGP: Limportanza dellaggregazione certificata

... organizzato dal Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, con il supporto del Consorzio di tutela del Limone di Siracusa Igp, Sono cinque le produzioni DOP e IGP, oltre ad una produzione biologica di ...

EnnaPress.it - 21-4-2023

Persone: dop federica argentati
 Organizzazioni:
 produttivo agrumi sicilia
 produttivo agrumi
 Luoghi: avola sicilia
 Tags: igp
 limportanza dellaggregazione certif

Progetto Fertimed "Nutrienti Sostenibili e Innovativi per le Colture mediterranee"



...- fisici ottenuti per i frutti e per il succo sono stati messi a confronto con quelli di agrumi ...gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" del PSR Sicilia ...

La Voce dell'isola - 21-4-2023

Persone: francesco azzaro
 stefano rapisarda
 Organizzazioni: ab group
 frasson
 Prodotti: vitamina c
 innovazione tecnologica
 Luoghi: sicilia ragusa
 Tags: progetto fertimed

Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa Il Distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroalim

Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa Il Distretto Agrumi di Sicilia unico nel settore agroalimentare Federica Argentati: In Sicilia è possibile fare economia circolare e garantire la tracciabilità dei prodotti per dare certezze ai consumatori Catania, 24 aprile 2023 Si è svolta in Sicilia la quarta General Assembly di TRICK, il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner (dei 30 provenienti da tutta Europa) del settore agroalimentare. Il progetto, partito nel maggio 2021, si concluderà nel 2024. In questo arco di tempo sarà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto che porterà alla realizzazione di una piattaforma Blockchain utile sia ai consumatori a cui si forniranno gli strumenti per una scelta di acquisto consapevole, sia agli stakeholder che avranno analisi dettagliate sull'intero processo produttivo. L'obiettivo è lo sviluppo di un processo di economia circolare in grado di integrare sia il settore tessile che quello alimentare evitando gli sprechi, utilizzando gli scarti come risorsa. Nel corso della tre giorni siciliana, gli attori del progetto hanno sondato con mano dati, documenti, processi di trasformazione, strumenti operativi e passaggi gestionali, tutti elementi necessari alla costruzione di un percorso tracciabile a 360 gradi. A conclusione dell'Assemblea in Sicilia, si è svolta la visita tecnica all'azienda EuroFood srl a Capo d'Orlando (Me), guidata dal direttore commerciale Giuseppe Ingrilli, che ha mostrato le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi, un sottoprodotto che verrà utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot di responsabilità del Distretto. All'assemblea, incentrata sul food pilot, hanno partecipato i partner coinvolti: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto. Come partner del progetto -spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia- abbiamo guidato la delegazione all'interno dell'azienda nostra associata EuroFood srl per mostrare al partenariato il percorso dall'arrivo degli agrumi alla produzione di succhi e sottoprodotti fino al pastazzo. Un percorso che deve essere sostenibile e tracciato con Blockchain in tutti i suoi passaggi. Due i punti cruciali di questo progetto: il primo è dimostrare che in Sicilia è possibile avviare progetti di economia circolare nella filiera agrumicola riutilizzando il pastazzo per la realizzazione di biogas, ammendante e alimentazione animale. In secondo luogo dare una garanzia al cittadino sui percorsi tracciati e sviluppati in modo concreto perché sia un consumatore consapevole e informato. La novità dell'iniziativa sta nel coinvolgimento della filiera agroalimentare in un percorso solitamente applicato al settore tessile. Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life. Il progetto TRICK ha come obiettivo la raccolta di dati relativi alla tracciabilità, alla circolarità, all'impronta ambientale, ai prodotti chimici utilizzati nel ciclo di vita e, non ultimo, all'aspetto dei canoni etici e sociali -spiega Alessandro Canepa, di Fratelli Piacenza Spa coordinatore del progetto-. Tutti questi dati vengono raccolti in Blockchain e sono la base di quello che sarà il Digital Product Passport che verrà incrementato dalla Commissione Europea e che nel settore tessile diventerà presto legge. Tra i nostri partner abbiamo anche l'Agenzia nazionale delle dogane che è l'ente preposto per la certificazione d'origine preferenziale. L'aspetto interessante è che il digital passport sarà rilasciato anche ai consumatori e permetterà loro di capire quali sono i prodotti e le loro caratteristiche per consentire di fare scelte di acquisto consapevoli. È stato molto interessante venire qui in Sicilia perché abbiamo capito che gli stessi principi che utilizziamo nel tessile possono essere utilizzati anche nel food. Al centro della visita in Sicilia, le opportunità che il pastazzo potrà fornire in termini di risparmio di risorse, circolarità e riciclo, dando dei benefici al processo di economia circolare. Il pastazzo potrà essere impiegato nell'alimentazione degli animali perché ha un grande valore nutrizionale -spiega Vincenzo Chiofalo Prof. ordinario di nutrizione e alimentazione degli animali da reddito, Dipartimento di Scienze veterinarie dell' Università di Messina-. Con i necessari controlli può essere inserito nella razione alimentare e questo processo consentirà da un lato il recupero dei sottoprodotti degli agrumi e dall'altro un beneficio importante per la sostenibilità ambientale. Dal punto di vista di chi il pastazzo lo realizza, questo progetto rappresenta una grande opportunità. La nostra è un'azienda di trasformazione che parte dal prodotto fresco e ottiene tutti quelli che sono i derivati agrumari quindi olio essenziale, buccia e polpa -afferma Giuseppe Ingrilli, direttore commerciale di EuroFood srl -. Il pastazzo si produce dalla buccia dell'agrumo fresco. La valorizzazione del pastazzo diventa cruciale per la sostenibilità del settore della trasformazione agrumaria e di conseguenza a cascata anche per





quello dell'agricoltura stessa portando benefici a tutta la filiera. Quando questo percorso diventerà sostenibile economicamente, permetterà a noi di trasformare quello che oggi rappresenta un costo in una risorsa. Visite: Lascia un commento

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Questo sito NON fa uso di cookie di profilazione. Sono invece presenti cookie di terze parti per l'analisi della navigazione e l'integrazione con i social network. Se vuoi saperne di più consulta la nostra "informativa cookies".

[MAGGIORI INFORMAZIONI](#)
[CHIUDI](#)

24 Aprile 2023

Ultimi articoli:

Menzana, vince i

Slalom Sant'Andrea di Bonagia: vince



La Voce dell'Isola

Giornale di Politica, Cultura e Spettacolo

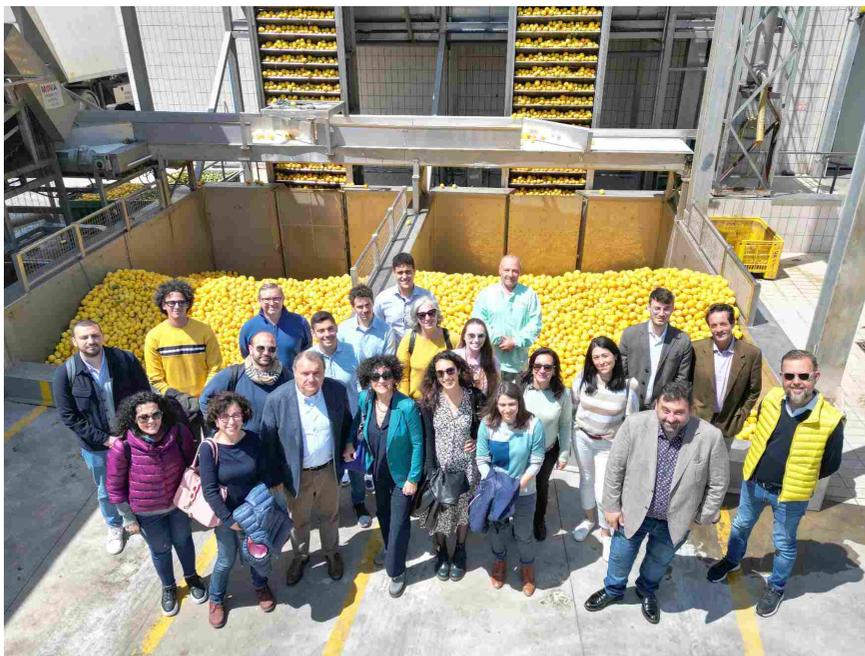
POLITICA SICILIA ITALIA ESTERI OPINIONI ECONOMIA CULTURA RUBRICHE REDAZIONE ELEZIONI AMMINISTRATIVE 2023 SICILIA



You are here > Home > 2023 > Aprile > Distretto Agrumi di Sicilia Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa

Distretto Agrumi di Sicilia Progetto TRICK: 30 partner da tutta Europa

24 Aprile 2023 Redazione



Visualizzazioni articolo: 87

Federica Argentati: "In Sicilia è possibile fare economia circolare e garantire la tracciabilità dei prodotti per dare certezze ai consumatori"

Si è svolta in Sicilia la quarta General Assembly di "TRICK", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner (dei 30 provenienti da tutta Europa) del settore agroalimentare. Il progetto, partito nel maggio 2021, si concluderà nel 2024. In questo arco di tempo sarà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto che porterà alla realizzazione di una piattaforma Blockchain utile sia ai consumatori a cui si forniranno gli strumenti per una scelta di acquisto consapevole, sia agli stakeholder che avranno analisi dettagliate sull'intero processo produttivo. L'obiettivo è lo sviluppo di un processo di economia circolare in grado di integrare sia il settore tessile che quello alimentare evitando

SicilyNow – Rubrica di cultura ed eventi del nostro quotidiano

SicilyNow

PUBBLICITÀ ELETTORALE A PAGAMENTO SU QUESTA TESTATA MESSAGGI POLITICI PER LE ELEZIONI AMMINISTRATIVE DEL 28 E 29 MAGGIO 2023



Inessa presentato a Belpasso

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found



gli sprechi, utilizzando gli scarti come risorsa.

Nel corso della tre giorni siciliana, gli attori del progetto hanno sondato con mano dati, documenti, processi di trasformazione, strumenti operativi e passaggi gestionali, tutti elementi necessari alla costruzione di un percorso tracciabile a 360 gradi. A conclusione dell'Assemblea in Sicilia, si è svolta la visita tecnica all'azienda EuroFood srl a Capo d'Orlando (Me), guidata dal direttore commerciale Giuseppe Ingrassia, che ha mostrato le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi, un sottoprodotto che verrà utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot di responsabilità del Distretto.

All'assemblea, incentrata sul food pilot, hanno partecipato i partner coinvolti: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto.

“Come partner del progetto -spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia- abbiamo guidato la delegazione all'interno dell'azienda nostra associata EuroFood srl per mostrare al partenariato il percorso dall'arrivo degli agrumi alla produzione di succhi e sottoprodotti fino al pastazzo. Un percorso che deve essere sostenibile e tracciato con Blockchain in tutti i suoi passaggi. Due i punti cruciali di questo progetto: il primo è dimostrare che in Sicilia è possibile avviare progetti di economia circolare nella filiera agrumicola riutilizzando il pastazzo per la realizzazione di biogas, ammendante e alimentazione animale. In secondo luogo dare una garanzia al cittadino sui percorsi tracciati e sviluppati in modo concreto perché sia un consumatore consapevole e informato”.

La novità dell'iniziativa sta nel coinvolgimento della filiera agroalimentare in un percorso solitamente applicato al settore tessile. Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life.

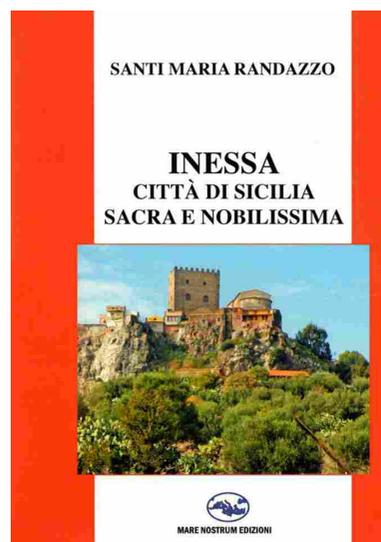
“Il progetto TRICK ha come obiettivo la raccolta di dati relativi alla tracciabilità, alla circolarità, all'impronta ambientale, ai prodotti chimici utilizzati nel ciclo di vita e, non ultimo, all'aspetto dei canoni etici e sociali -spiega Alessandro Canepa, di Fratelli Piacenza Spa coordinatore del progetto-. Tutti questi dati vengono raccolti in Blockchain e sono la base di quello che sarà il Digital Product Passport che verrà incrementato dalla Commissione Europea e che nel settore tessile diventerà presto legge. Tra i nostri partner abbiamo anche l'Agenzia nazionale delle dogane che è l'ente preposto per la certificazione d'origine preferenziale. L'aspetto interessante è che il digital passport sarà rilasciato anche ai consumatori e permetterà loro di capire quali sono i prodotti e le loro caratteristiche per consentire di fare scelte di acquisto consapevoli. È stato molto interessante venire qui in Sicilia perché abbiamo capito che gli stessi principi che utilizziamo nel tessile possono essere utilizzati anche nel food”.

Al centro della visita in Sicilia, le opportunità che il pastazzo potrà fornire in termini di risparmio di risorse, circolarità e riciclo, dando dei benefici al processo di economia circolare.

“Il pastazzo potrà essere impiegato nell'alimentazione degli animali perché ha un grande valore nutrizionale -spiega Vincenzo Chiofalo Prof. ordinario di nutrizione e alimentazione degli animali da reddito, Dipartimento di Scienze veterinarie dell' Università di Messina-. Con i necessari controlli può essere inserito nella razione alimentare e questo processo consentirà da un lato il recupero dei sottoprodotti degli agrumi e dall'altro un beneficio importante per la sostenibilità ambientale”.

Scarica il file: https://www.youtube.com/watch?v=ogCVA7SoQ3U&_1

Aitna-Inessa, le origini di Sicilia!



L'Editoriale



23 Aprile 2023 Salvatore Barbagallo

0

Altra “grande e lunga” esercitazione aeronavale attorno alla Sicilia e nel mare del Sud

Di Salvo Barbagallo Come è consuetudine i principali mass media non prestano particolare attenzione all'attività delle Forze armate italiane, (quasi) continuamente impegnate in esercitazioni aeronavali che si svolgono (quasi) prevalentemente nelle acque del Sud e che investono (quasi) principalmente la Sicilia. E, ovviamente, riappaiono anche i divieti che...

L'EDITORIALE PRIMO PIANO



Dal punto di vista di chi il pastazzo lo realizza, questo progetto rappresenta una grande opportunità. "La nostra è un'azienda di trasformazione che parte dal prodotto fresco e ottiene tutti quelli che sono i derivati agrumari quindi olio essenziale, buccia e polpa - afferma Giuseppe Ingrassia, direttore commerciale di EuroFood srl -. Il pastazzo si produce dalla buccia dell'agrume fresco. La valorizzazione del pastazzo diventa cruciale per la sostenibilità del settore della trasformazione agrumaria e di conseguenza a cascata anche per quello dell'agricoltura stessa portando benefici a tutta la filiera. Quando questo percorso diventerà sostenibile economicamente, permetterà a noi di trasformare quello che oggi rappresenta un costo in una risorsa".

Condividi:

Facebook Twitter LinkedIn WhatsApp Telegram Skype

Stampa E-mail Altro

Mi piace:

Caricamento...

Correlati



Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, unico partner per filiera agrumicola
14 Ottobre 2022



A Catania la quarta General Assembly del progetto "TRICK"
14 Aprile 2023



Distretto produttivo Agrumi di Sicilia: confronto sulle potenzialità dell'economia circolare
9 Marzo 2022

PRIMO PIANO

« Ugl Autoferrotravieri Catania. Cambio alla guida della federazione provinciale



RISPONDI

Scrivi qui il tuo commento



23 Marzo 2023

Salvatore Barbagallo 0

A Sigonella si celebra l'Aeronautica Italiana con un "Open day". Ma si presenzia solo per "invito"...

di Salvo Barbagallo Bisogna fare attenzione e guardare...

L'EDITORIALE



18 Marzo 2023

Salvatore Barbagallo 0

WANTED PUTIN: dai droni al mandato di arresto

LA NOTIZIA giorni addietro Scontro nei cieli su...

L'EDITORIALE



5 Marzo 2023

Redazione 0

Scenario di guerra : manovre aeronavali NATO al largo di Catania/Sigonella

Di Salvo Barbagallo E' partita in sordina la...

L'EDITORIALE



Meteo Italia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Crea GRATIS la tua Ve

Questo sito web utilizza i cookie

I cookie sono piccoli file di testo che i siti web collocano sul tuo dispositivo durante la navigazione. Le informazioni in essi contenute possono riguardare te, le tue preferenze o il tuo dispositivo ma non ti identificano sotto il profilo personale. Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso in qualsiasi momento, personalizzando le tue preferenze. La scelta di accettare tutti i cookie ti offre certamente la completezza di navigazione di questo sito web.

Per saperne di più, leggi la nostra Informativa sui cookie e la nostra Informativa sulla privacy

Accetta tutti i cookie

Personalizza preferenze

ACCEDI | REGISTRATI

Gratis
per
sempre

ACQUISTI IN CITTÀ C

Cerca il tuo comune

Cerca anche in provincia di AGRIGENTO

vai a

isti, tutti della tua città

Q

MADRASIA RAGUSA SIRACUSA TRAPANI

ZINE

Degli agrumi siciliani non si butta via niente...

A Catania l'assemblea generale del progetto TRICK incentrata sul food pilot

17 APRILE 2023



- Hai un'azienda agricola che vuoi rendere visibile? Fallo ora gratuitamente - [CLICCA QUI](#)

Da mercoledì 19 a venerdì 21 aprile si svolgerà a Catania la quarta General Assembly del progetto "TRICK", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner del settore agroalimentare.



Determinazione del Modulo Elastico del Calcestruzzo

Ricerca scientifica - laboratori

proposto da Dismat S.r.l.

Canicatti (Agrigento)



Prove non Distruttive su Calcestruzzo

Ricerca scientifica - laboratori

proposto da Dismat S.r.l.

Canicatti (Agrigento)

Registra la tua azienda su Guidasicilia

AZIENDE CONSIGLIATE



Agristore S.r.l.

"Zootecnia - impianti, macchine ed attrezzature"

Partanna (Trapani)



Salvatore

Durante S.c.a.r.l.

"Tende e tendaggi"

Bagheria (Palermo)



Associazione
Eccellenze a
Camporeale

"Alimenti di produzione biologica"

Camporeale
(Palermo)



TENUTE
DISTEFANO

Tenute Distefano

"Aziende agricole"

Mascalucia
(Catania)



Cartacolor home
s.r.l.

"Specchi"

Biancavilla
(Catania)

SETTORI IN EVIDENZA

> Aziende agricole

- **Stai cercando aziende, consorzi e cooperative agricole? Trova quelle più vicine a te - [CLICCA QUI](#)**

Il progetto **TRICK**, ispirato ai principi dettati dall'UE quali **tracciabilità, economia circolare e valutazione sanitaria e sociale**, si pone l'obiettivo di *dimostrare la fattibilità di un sistema informativo pilota, che renda tracciabile tutte le fasi del processo produttivo di un prodotto tessile: dalla produzione alla commercializzazione del prodotto: al riciclo; all'immissione di nuovi prodotti sul mercato.*

Progetto TRICK

- **Vuoi conoscere gli indirizzi degli Istituti di ricerca scientifica presenti in Sicilia? [CLICCA QUI](#)**

All'assemblea, incentrata sul **food pilot**, parteciperanno i partner di progetto direttamente coinvolti in questo lavoro: **ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DITF - Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, la Fratelli Piacenza S.p.A.**, coordinatore del progetto.

- **Cerchi mangimi, foraggi e integratori zootecnici? Trova le aziende specializzate - [CLICCA QUI](#)**

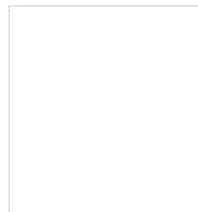
Il **workshop (20-21 aprile)** sarà mirato a pianificare in dettaglio tutti i dati, i documenti ed i passaggi operativi e gestionali, mentre il **21 aprile**, è in programma la visita guidata all'azienda **Eurofood** a **Capo d'Orlando**, dove grazie alla disponibilità del presidente **Giuseppe Ingrassia**, i partecipanti avranno l'opportunità di osservare da vicino le **operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi** ed approfondire come questo venga utilizzato nella produzione di **biogas** e per l'**alimentazione del bestiame**, i due processi sperimentali oggetto del pilot.

Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia e il progetto TRICK

Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia

- **Vuoi sapere dove trovare i migliori Agrumi di Sicilia? [CLICCA QUI](#)**

Il presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, **Federica Argentati**, spiega: *"Il Distretto Agrumi è chiamato e replicare il sistema informativo nella filiera agrumicola, mettendo a frutto le precedenti esperienze acquisite"*

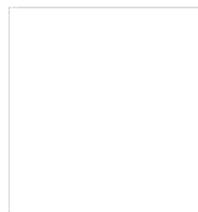


Prove Indagini e Sperimentazioni su Materiali da Costruzione

Ricerca scientifica - laboratori

proposto da Dismat S.r.l.

📍 Canicatti (Agrigento)



GABBIA PESA ANIMALI pesa bestiame

Zootecnia

proposto da AGRIMEC S.r.l.

Impianti Mangimificio, Stoccaggio, Attrezzature Zootecniche, Silos, Ricambi

📍 Alcamo (Trapani)



Cogli regina One Hand Catcher

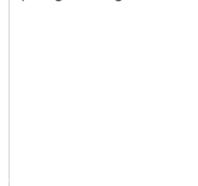
Zootecnia

proposto da Apicoltura Giuseppe Zerilli

📍 Santa Flavia (Palermo)

10,00 € ~~45,00 €~~

Api regine vergini



Api regine vergini

Zootecnia

proposto da Apicoltura Giuseppe Zerilli

📍 Santa Flavia (Palermo)

10,00 €

- > Agricoltura - attrezzi, prodotti e forniture
- > Agrumi
- > Alimenti di produzione biologica
- > Conserve ed estratti alimentari
- > Bestiame - allevamento e commercio
- > Carburanti - produzione e commercio
- > Consorzi
- > Filati e materie prime tessili
- > Mangimi, foraggi ed integratori zootecnici
- > Succhi di frutta e verdura
- > Frutta e verdura - ingrosso
- > Gas e metano - società di produzione e servizi
- > Università ed istituti superiori e liberi
- > Ricerca scientifica - istituti
- > Ricerca scientifica - laboratori
- > Zootecnia - prodotti
- > Tessuti e stoffe

CATEGORIE IN EVIDENZA

- > Agricoltura
- > Arance
- > Filati
- > Stoffa
- > Zootecnia

lavorando in collaborazione con enti di ricerca e l'Università di Catania, a progetti di economia circolare con al centro il tema dell'utilizzo del "pastazzo", il sottoprodotto dell'industria di trasformazione alimentare costituito dagli scarti di limoni e arance sottoposti alla spremitura".

Nell'ambito del **progetto TRICK**, il Distretto Agrumi ha coinvolto l'azienda associata di trasformazione **Eurofood**, la **Società agricola Assoro Biometano** e il **Consorzio di Filiera Carni**.

Lo scarto degli agrumi

- **Vuoi informazioni sulle università e gli istituti di studio superiori della Sicilia? [CLICCA QUI](#)**

Obiettivo principale è quello di dimostrare l'applicabilità dell'approccio TRICK a settori diversi dal tessile. Più specificamente verranno replicati, nel settore degli agrumi, i servizi relativi alla valutazione di circolarità (riuso dei sottoprodotti), alla tutela della salute ed all'ottenimento automatizzato del **PCO (Preferential Certificate of Origin)**: il tutto gestito in una piattaforma per la tracciabilità basata su **Blockchain**.

Pastazzo di agrumi

"Il Distretto già da tempo lavora all'introduzione della tecnologia Blockchain - ricorda Argentati - con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità e rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain anche in percorsi di economia circolare viene ritenuto fondamentale, un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità".

La Blockchain nel Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia

Arance Rosse di Sicilia IGP

- **Stai cercando aziende, consorzi e cooperative agricole? Trova quelle più vicine a te - [CLICCA QUI](#)**

Il tracciamento del processo produttivo nella filiera agrumicola parte dalla produzione e la raccolta degli agrumi e passa per la fase dello stoccaggio, in cui vengono selezionati gli agrumi destinati alla vendita del prodotto fresco o alle industrie di trasformazione.

Scarti di agrumi pronti per essere trasformati in pastazzo

- **Vuoi conoscere gli indirizzi degli Istituti di ricerca**

scientifica presenti in Sicilia? [CLICCA QUI](#)

Nell'ambito del progetto TRICK verrà realizzato un **algoritmo basato su IA** e finalizzato alla **predittività della shelf life** (durata di conservazione), in modo che gli agrumi, ormai poco commerciabili, potranno essere inviati a trasformazione in tempo utile.

Mangime per bestiame ricavato dal pastazzo

- [Cerchi mangimi, foraggi e integratori zootecnici? Trova le aziende specializzate - CLICCA QUI](#)

I vantaggi consistiranno, quindi, nell'**evitare lo spreco derivante dai prodotti freschi non più vendibili**, nonché nel **riutilizzare il pastazzo** e non portarlo a discarica come si faceva fino a pochissimo tempo fa. Prosegue, poi, il tracciamento delle successive fasi che comprendono l'uso dei cosiddetti sottoprodotti e nello specifico del "pastazzo", costituito da bucce, semi, polpa.

Società agricola Assoro Biometano

- [Scopri le società siciliane di produzione e servizi di gas e metano - CLICCA QUI](#)

Il "pastazzo" può essere bio o convenzionale in relazione alla natura degli agrumi dai quali viene estratto il succo che, pertanto, può anch'esso essere bio o convenzionale. **Il primo è riservato alle aziende di produzione di mangimi per allevamenti bio. Il secondo viene conferito ad un impianto di produzione di biogas** dal cui trattamento si otterrà non solo il **biometano** ma anche il **digestato** (ovvero il residuo secco che rimane alla fine del processo biologico di degradazione della sostanza organica) che può essere utilizzato come ammendante in agricoltura.

TAGS: [Agroalimentare](#) [Riciclo](#) [Unione europea](#) [Agrumi](#) [Economia circolare](#)
[Limoni](#) [Blockchain](#) [Tracciabilità](#) [Tessuti naturali](#) [Arance](#) [Agrumicoltura](#)
[Pastazzo](#) [Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia](#) [Biometano](#)
[Mangime per allevamenti](#) [Filiere](#) [Biogas](#) [Food pilot](#)
[Valutazione sanitaria e sociale](#) [Programma Horizon 2020](#) [Shelf life](#) [Digestato](#)

Condividi, commenta, parla ai tuoi amici.

17 APRILE 2023



Caricamento commenti in corso...

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

PROGETTO "TRICK"

Dal 19 al 21 general assembly incentrata sul food pilot

Si svolgerà dal 19 al 21 aprile prossimi la quarta General Assembly del progetto "Trick", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner del settore agroalimentare. All'assemblea, incentrata sul food pilot, parteciperanno i partner di progetto direttamente coinvolti in questo lavoro: Enea, Cnr, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, Ubitech, Dtf- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto. Mercoledì 19 appuntamento all'hotel Jolly, mentre il workshop (20-21 aprile) sarà mirato a pianificare in dettaglio tutti i dati, i documenti ed i passaggi operativi e gestionali, mentre il 21 aprile, è in programma la visita guidata all'azienda Eurofood a Capo d'Orlando, dove grazie alla disponibilità del presidente Giuseppe Ingrilli, i partecipanti avranno l'opportunità di osservare da vicino le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi ed approfondire come questo venga utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot.



lunedì, Aprile 17, 2023 **Ultimo:** Progetto TRICK, sperimentazione di un sistema informativo pilota di economia circolare

HOME BANDI PSR SICILIA INFORMAZIONI UTILI BIOLOGICO OLIO COME FARE PER NORME
ECONOMIA E LAVORO ALTRE SEZIONI ▾

Cerca



Innovazione

Progetto TRICK, sperimentazione di un sistema informativo pilota di economia circolare

📅 17 Aprile 2023 👤 Sicilia Agricoltura 📌 agrumi



Si svolgerà a Catania dal 19 al 21 aprile prossimi la quarta General Assembly del progetto "TRICK", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner del settore agroalimentare.

All'assemblea, incentrata sul food pilot, parteciperanno i partner di

La nuova Pac 2023-2027: strategie per il futuro di Mario Liberto [Download](#)

Iscriviti alla nostra Newsletter

Email *

Iscriviti



progetto direttamente coinvolti in questo lavoro: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto.

Il workshop (20-21 aprile) sarà mirato a pianificare in dettaglio tutti i dati, i documenti ed i passaggi operativi e gestionali, mentre il 21 aprile, è in programma la visita guidata all'azienda Eurofood a Capo d'Orlando, dove grazie alla disponibilità del presidente Giuseppe Ingrassia, i partecipanti avranno l'opportunità di osservare da vicino le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi ed approfondire come questo venga utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot.

Il progetto TRICK, ispirato ai principi dettati dell'UE quali tracciabilità, economia circolare e valutazione sanitaria e sociale, si pone l'obiettivo di dimostrare la fattibilità di un sistema informativo pilota, che renda tracciabile tutte le fasi del processo produttivo di un prodotto tessile: dalla produzione alla commercializzazione del prodotto: al riciclo; all'immissione di nuovi prodotti sul mercato.

"Il Distretto Agrumi è chiamato a replicare il sistema informativo nella filiera agrumicola - spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia - mettendo a frutto le precedenti esperienze acquisite lavorando in collaborazione con enti di ricerca e l'Università di Catania, a progetti di economia circolare con al centro il tema dell'utilizzo del "pastazzo", il sottoprodotto dell'industria di trasformazione alimentare costituito dagli scarti di limoni e arance sottoposti alla spremitura". Nell'ambito del progetto TRICK, il Distretto Agrumi ha coinvolto l'azienda associata di trasformazione Eurofood, la Società agricola Assoro Biometano e il Consorzio di Filiera Carni.

Obiettivo principale è quello di dimostrare, dunque, l'applicabilità dell'approccio TRICK a settori diversi dal tessile. Più specificamente verranno replicati, nel settore degli agrumi, i servizi relativi alla valutazione di circolarità (riuso dei sottoprodotti), alla tutela della salute ed all'ottenimento automatizzato del PCO (Preferential Certificate of Origin): il tutto gestito in una piattaforma per la tracciabilità basata su blockchain.

"Il Distretto già da tempo lavora all'introduzione della tecnologia Blockchain - ricorda Federica Argentati - con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain anche in percorsi di economia circolare viene ritenuto fondamentale, un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità

Manteniamo i tuoi dati riservati e condividiamo i tuoi dati solo con terze parti che rendono possibile questo servizio [Leggi la nostra informativa sulla privacy completa.](#)

Informazioni utili

Informazioni utili

Agricoltura 4.0: incentivi e tecnologie, opportunità e vantaggi

📅 15 Giugno 2022 👤 Mario Liberto

L'agricoltura 4.0 è il risultato dell'applicazione di una serie di tecnologie innovative. Grazie all'automatizzazione dei dati che tecnologicamente vengono raccolti

Bonus agricoltura per imprese agricole e

agroalimentari: ecco come fare

📅 25 Maggio 2022



e di fiducia da parte dell'intera comunità".

Il tracciamento del processo produttivo nella filiera agrumicola parte dalla produzione e la raccolta degli agrumi, e passa per la fase dello stoccaggio, in cui vengono selezionati gli agrumi destinati alla vendita del prodotto fresco o alle industrie di trasformazione.

Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life, in modo che gli agrumi, ormai poco commerciabili, potranno essere inviati a trasformazione in tempo utile. I vantaggi consisteranno, quindi, nell'evitare lo spreco derivante dai prodotti freschi non più vendibili, nonché nel riutilizzare il pastazzo e non portarlo a discarica come si faceva fino a pochissimo tempo fa. Prosegue, poi, il tracciamento delle successive fasi che comprendono l'uso dei cosiddetti sottoprodotti e nello specifico del "pastazzo", costituito da bucce, semi, polpa.

Il "pastazzo" può essere bio o convenzionale in relazione alla natura degli agrumi dai quali viene estratto il succo che, pertanto, può anch'esso essere bio o convenzionale. Il primo è riservato alle aziende di produzione di mangimi per allevamenti bio. Il secondo viene conferito ad un impianto di produzione di biogas dal cui trattamento si otterrà non solo il biometano ma anche il digestato (ovvero il residuo secco che rimane alla fine del processo biologico di degradazione della sostanza organica) che può essere utilizzato come ammendante in agricoltura.



← Tanti produttori e visitatori alla prima edizione del Tardivo Ciaculli Expo

 Potrebbe anche interessarti



Credito d'imposta formazione 4.0: ecco cos'è e a cosa serve anche in agricoltura

📅 8 Aprile 2022

Credito d'imposta per investimenti in beni strumentali, anche per l'agricoltura

📅 1 Aprile 2022

Gasolio agricolo, in Sicilia piattaforma digitale per l'assegnazione del carburante agevolato

📅 15 Marzo 2022

Innovazione

Progetto TRICK, sperimentazione di un sistema informativo pilota di economia circolare

📅 17 Aprile 2023 📍 Sicilia Agricoltura

Si svolgerà a Catania dal 19 al 21 aprile prossimi la quarta General

Progetto TRICK: a Catania, 19-21 aprile, General Assembly sul Food Pilot

Si svolgerà a Catania dal 19 al 21 aprile la quarta General Assembly del progetto TRICK, il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner del settore agroalimentare. All'assemblea, incentrata sul food pilot, parteciperanno i partner di progetto direttamente coinvolti in questo lavoro: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche



Institute für Textil, Domina, Quadrans la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto. Il workshop (20-21 aprile) sarà mirato a pianificare in dettaglio tutti i dati, i documenti ed i passaggi operativi e gestionali, mentre il 21 aprile, è in programma la visita guidata all'azienda Eurofood a Capo d'Orlando, dove grazie alla disponibilità del presidente Giuseppe Ingrassia, i partecipanti avranno l'opportunità di osservare da vicino le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi ed approfondire come questo venga utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot. Il progetto TRICK, ispirato ai principi dettati dall'UE quali tracciabilità, economia circolare e valutazione sanitaria e sociale, si pone l'obiettivo di dimostrare la fattibilità di un sistema informativo pilota, che renda tracciabile tutte le fasi del processo produttivo di un prodotto tessile: dalla produzione alla commercializzazione del prodotto: al riciclo; all'immissione di nuovi prodotti sul mercato. Il Distretto Agrumi è chiamato a replicare il sistema informativo nella filiera agrumicola spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia mettendo a frutto le precedenti esperienze acquisite lavorando in collaborazione con enti di ricerca e l'Università di Catania, a progetti di economia circolare con al centro il tema dell'utilizzo del pastazzo, il sottoprodotto dell'industria di trasformazione alimentare costituito dagli scarti di limoni e arance sottoposti alla spremitura. Nell'ambito del progetto TRICK, il Distretto Agrumi ha coinvolto l'azienda associata di trasformazione Eurofood, la Società agricola Assoro Biometano e il Consorzio di Filiera Carni. Obiettivo principale è quello di dimostrare, dunque, l'applicabilità dell'approccio TRICK a settori diversi dal tessile. Più specificamente verranno replicati, nel settore degli agrumi, i servizi relativi alla valutazione di circolarità (riuso dei sottoprodotti), alla tutela della salute ed all'ottenimento automatizzato del PCO (Preferential Certificate of Origin): il tutto gestito in una piattaforma per la tracciabilità basata su blockchain. Il Distretto già da tempo lavora all'introduzione della tecnologia Blockchain ricorda Federica Argentati (nella foto) con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain anche in percorsi di economia circolare viene ritenuto fondamentale, un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità. Il tracciamento del processo produttivo nella filiera agrumicola parte dalla produzione e la raccolta degli agrumi, e passa per la fase dello stoccaggio, in cui vengono selezionati gli agrumi destinati alla vendita del prodotto fresco o alle industrie di trasformazione. Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life, in modo che gli agrumi, ormai poco commerciabili, potranno essere inviati a trasformazione in tempo utile. I vantaggi consistono, quindi, nell'evitare lo spreco derivante dai prodotti freschi non più vendibili, nonché nel riutilizzare il pastazzo e non portarlo a discarica come si faceva fino a pochissimo tempo fa. Prosegue, poi, il tracciamento delle successive fasi che comprendono l'uso dei cosiddetti sottoprodotti e nello specifico del pastazzo, costituito da bucce, semi, polpa. Il pastazzo può essere bio o convenzionale in relazione alla natura degli agrumi dai quali viene estratto il succo che, pertanto, può anch'esso essere bio o convenzionale. Il primo è riservato alle aziende di produzione di mangimi per allevamenti bio. Il secondo viene conferito ad un impianto di produzione di biogas dal cui trattamento si otterrà non solo il biometano ma anche il digestato (ovvero il residuo secco che rimane alla fine del processo biologico di degradazione della sostanza organica) che può essere utilizzato come ammendante in agricoltura.

0 Correlati Nel foyer del Teatro Massimo Bellini di Catania, il 3 aprile, presentazione del progetto Be resident (Nella città la danza) 30 Marzo 2023 In "Appuntamenti" Giovani, inclusione e futuro, nascono Centri di Aggregazione Territoriale, il 19 aprile, a Palazzo degli Elefanti, la presentazione del progetto? 15 Aprile 2022 In "Catania News" Alla Sala Futura di Catania, fino al 7 aprile, continua, con la filmografia, il Progetto Battiato 10 Gennaio 2023 In "Cinema" Nel foyer del Teatro Massimo Bellini di Catania, il 3 aprile, presentazione del progetto Be resident (Nella città la danza) 30 Marzo 2023 In "Appuntamenti" Giovani, inclusione e futuro, nascono Centri di Aggregazione Territoriale, il 19 aprile, a Palazzo degli Elefanti, la presentazione



del progetto? 15 Aprile 2022 In "Catania News" Alla Sala Futura di Catania, fino al 7 aprile, continua, con la filmografia, il Progetto Battiato 10 Gennaio 2023 In "Cinema"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Due giorni di confronto a Catania

Riciclare e valorizzare gli scarti degli agrumi

CATANIA

Si svolgerà a Catania dal 19 al 21 aprile prossimi la quarta assemblea del progetto europeo "Trick", finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020. Il progetto, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner del settore agroalimentare, si pone l'obiettivo di dimostrare la fattibilità di un sistema informativo pilota che renda tracciabili tutte le fasi del processo produttivo di un prodotto tessile: dalla produzione alla commercializzazione del



Il "pastazzo" Utilizzato per la produzione di biogas

prodotto, al riciclo e all'immissione di nuovi prodotti sul mercato.

Il workshop sarà mirato a pianificare in dettaglio tutti i dati, i documenti ed i passaggi operativi e gestionali.

Il 21 aprile è in programma la visita guidata all'azienda Eurofood di Capo d'Orlando, dove i partecipanti avranno l'opportunità di osservare da vicino le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi ed approfondire come questo venga utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto dei piloti.

All'assemblea parteciperanno i partner di progetto direttamente coinvolti in questo lavoro: Enea, Cnr, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, Ubitech Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto.



Questo sito NON fa uso di cookie di profilazione. Sono invece presenti cookie di terze parti per l'analisi della navigazione e l'integrazione con i social network. Se vuoi saperne di più consulta la nostra "informativa cookies".

[MAGGIORI INFORMAZIONI](#)
[CHIUDI](#)

14 Aprile 2023

Ultimi articoli:

[Organ, Le](#) | [Soccorso Alpino recupera escursionista po](#)


La Voce dell'Isola

Giornale di Politica, Cultura e Spettacolo

[POLITICA](#)
[SICILIA](#)
[ITALIA](#)
[ESTER](#)
[OPINION](#)
[ECONOMIA](#)
[CULTURA](#)
[RUBRICHE](#)
[REDAZIONE](#)
[ELEZIONI AMMINISTRATIVE 2023 SICILIA](#)


You are here > Home > 2023 > Aprile > A Catania la quarta General Assembly del progetto "TRICK"

A Catania la quarta General Assembly del progetto "TRICK"

14 Aprile 2023 Redazione



Visualizzazioni articolo: 30

Si svolgerà a Catania dal 19 al 21 aprile prossimi la quarta General Assembly del progetto "TRICK", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner del settore agroalimentare.

All'assemblea, incentrata sul food pilot, parteciperanno i partner di progetto direttamente coinvolti in questo lavoro: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto.

Il workshop (20-21 aprile) sarà mirato a pianificare in dettaglio tutti i dati, i documenti ed i passaggi operativi e gestionali, mentre il 21 aprile, è in programma la visita guidata all'azienda Eurofood a Capo d'Orlando, dove grazie alla disponibilità del presidente Giuseppe Ingrassia, i partecipanti avranno l'opportunità di osservare da vicino le operazioni di

SicilyNow – Rubrica di cultura ed eventi del nostro quotidiano



PUBBLICITÀ ELETTORALE A PAGAMENTO SU QUESTA TESTATA MESSAGGI POLITICI PER LE ELEZIONI AMMINISTRATIVE DEL 28 E 29 MAGGIO 2023



Inessa presentato a Belpasso

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi ed approfondire come questo venga utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot.

Il progetto TRICK, ispirato ai principi dettati dall'UE quali tracciabilità, economia circolare e valutazione sanitaria e sociale, si pone l'obiettivo di dimostrare la fattibilità di un sistema informativo pilota, che renda tracciabile tutte le fasi del processo produttivo di un prodotto tessile: dalla produzione alla commercializzazione del prodotto: al riciclo; all'immissione di nuovi prodotti sul mercato.

"Il Distretto Agrumi è chiamato e replicare il sistema informativo nella filiera agrumicola – spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia – mettendo a frutto le precedenti esperienze acquisite lavorando in collaborazione con enti di ricerca e l'Università di Catania, a progetti di economia circolare con al centro il tema dell'utilizzo del "pastazzo", il sottoprodotto dell'industria di trasformazione alimentare costituito dagli scarti di limoni e arance sottoposti alla spremitura". Nell'ambito del progetto TRICK, il Distretto Agrumi ha coinvolto l'azienda associata di trasformazione Eurofood, la Società agricola Assoro Biometano e il Consorzio di Filiera Carni.

Obiettivo principale è quello di dimostrare, dunque, l'applicabilità dell'approccio TRICK a settori diversi dal tessile. Più specificamente verranno replicati, nel settore degli agrumi, i servizi relativi alla valutazione di circolarità (riuso dei sottoprodotti), alla tutela della salute ed all'ottenimento automatizzato del PCO (Preferential Certificate of Origin): il tutto gestito in una piattaforma per la tracciabilità basata su blockchain.

"Il Distretto già da tempo lavora all'introduzione della tecnologia Blockchain – ricorda Federica Argentati – con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain anche in percorsi di economia circolare viene ritenuto fondamentale, un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità"

Il tracciamento del processo produttivo nella filiera agrumicola parte dalla produzione e la raccolta degli agrumi, e passa per la fase dello stoccaggio, in cui vengono selezionati gli agrumi destinati alla vendita del prodotto fresco o alle industrie di trasformazione.

Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life, in modo che gli agrumi, ormai poco commerciabili, potranno essere inviati a trasformazione in tempo utile. I vantaggi consisteranno, quindi, nell'evitare lo spreco derivante dai prodotti freschi non più vendibili, nonché nel riutilizzare il pastazzo e non portarlo a discarica come si faceva fino a pochissimo tempo fa. Prosegue, poi, il tracciamento delle successive fasi che comprendono l'uso dei cosiddetti sottoprodotti e nello specifico del "pastazzo", costituito da bucce, semi, polpa.

Il "pastazzo" può essere bio o convenzionale in relazione alla natura degli agrumi dai quali viene estratto il succo che, pertanto, può anch'esso essere bio o convenzionale. Il primo è riservato alle aziende di produzione di mangimi per allevamenti bio. Il secondo viene conferito ad un impianto di produzione di biogas dal cui trattamento si otterrà non solo il biometano ma anche il digestato (ovvero il residuo secco che rimane alla fine del processo biologico di degradazione della sostanza organica) che può essere utilizzato come ammendante in agricoltura.

Nella foto, Federica Argentati

Condividi:

Facebook

Twitter

LinkedIn

WhatsApp

Telegram

Skype

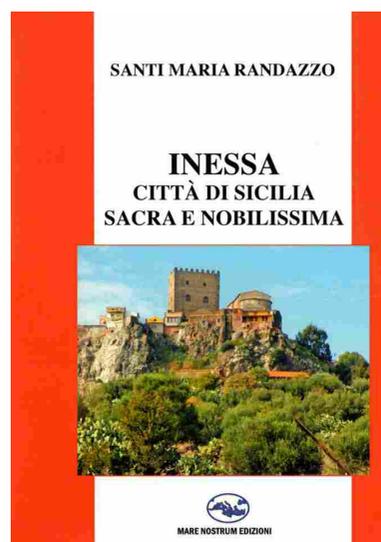
Stampa

E-mail

Altro

Scarica il file: https://www.youtube.com/watch?v=ogCVA7SoQ3U&_1

Aitna-Inessa, le origini di Sicilia!



L'Editoriale



📅 23 Marzo 2023 📍 Redazione 🗨️ 0

A Sigonella si celebra l'Aeronautica Italiana con un "Open day". Ma si presenzia solo per "invito"...

di Salvo Barbagallo Bisogna fare attenzione e guardare con occhio disincantato la locandina/manifesto che pubblichiamo: è la rappresentazione grafica della

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Progetto TRICK: A Catania(19-21 aprile) quarta General Assembly incentrata sul food pilot

Si svolgerà a Catania dal 19 al 21 aprile prossimi la quarta General Assembly del progetto TRICK, il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner del settore agroalimentare. All'assemblea, incentrata sul food pilot, parteciperanno i partner di progetto direttamente coinvolti in questo lavoro: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto. Il workshop (20-21 aprile) sarà mirato a pianificare in dettaglio tutti i dati, i documenti ed i passaggi operativi e gestionali, mentre il 21 aprile, è in programma la visita guidata all'azienda Eurofood a Capo d'Orlando, dove grazie alla disponibilità del presidente Giuseppe Ingrassia, i partecipanti avranno l'opportunità di osservare da vicino le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi ed approfondire come questo venga utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot. Il progetto TRICK, ispirato ai principi dettati dall'UE quali tracciabilità, economia circolare e valutazione sanitaria e sociale, si pone l'obiettivo di dimostrare la fattibilità di un sistema informativo pilota, che renda tracciabile tutte le fasi del processo produttivo di un prodotto tessile: dalla produzione alla commercializzazione del prodotto: al riciclo; all'immissione di nuovi prodotti sul mercato. Il Distretto Agrumi è chiamato a replicare il sistema informativo nella filiera agrumicola spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia mettendo a frutto le precedenti esperienze acquisite lavorando in collaborazione con enti di ricerca e l'Università di Catania, a progetti di economia circolare con al centro il tema dell'utilizzo del pastazzo, il sottoprodotto dell'industria di trasformazione alimentare costituito dagli scarti di limoni e arance sottoposti alla spremitura. Nell'ambito del progetto TRICK, il Distretto Agrumi ha coinvolto l'azienda associata di trasformazione Eurofood, la Società agricola Assoro Biometano e il Consorzio di Filiera Carni. Obiettivo principale è quello di dimostrare, dunque, l'applicabilità dell'approccio TRICK a settori diversi dal tessile. Più specificamente verranno replicati, nel settore degli agrumi, i servizi relativi alla valutazione di circolarità (riuso dei sottoprodotti), alla tutela della salute ed all'ottenimento automatizzato del PCO (Preferential Certificate of Origin): il tutto gestito in una piattaforma per la tracciabilità basata su blockchain. Il Distretto già da tempo lavora all'introduzione della tecnologia Blockchain ricorda Federica Argentati con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain anche in percorsi di economia circolare viene ritenuto fondamentale, un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità. Il tracciamento del processo produttivo nella filiera agrumicola parte dalla produzione e la raccolta degli agrumi, e passa per la fase dello stoccaggio, in cui vengono selezionati gli agrumi destinati alla vendita del prodotto fresco o alle industrie di trasformazione. Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life, in modo che gli agrumi, ormai poco commerciabili, potranno essere inviati a trasformazione in tempo utile. I vantaggi consisteranno, quindi, nell'evitare lo spreco derivante dai prodotti freschi non più vendibili, nonché nel riutilizzare il pastazzo e non portarlo a discarica come si faceva fino a pochissimo tempo fa. Prosegue, poi, il tracciamento delle successive fasi che comprendono l'uso dei cosiddetti sottoprodotti e nello specifico del pastazzo, costituito da bucce, semi, polpa. Il pastazzo può essere bio o convenzionale in relazione alla natura degli agrumi dai quali viene estratto il succo che, pertanto, può anch'esso essere bio o convenzionale. Il primo è riservato alle aziende di produzione di mangimi per allevamenti bio. Il secondo viene conferito ad un impianto di produzione di biogas dal cui trattamento si otterrà non solo il biometano ma anche il digestato (ovvero il residuo secco che rimane alla fine del processo biologico di degradazione della sostanza organica) che può essere utilizzato come ammendante in agricoltura. Visite: [Lascia un commento](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Progetto TRICK - Notizia del 13 Aprile 2023

lo Strillo - periodico d'informazione, turismo, ed attualità

Cerca nel sito

Data pubblicazione: 13-04-2023

Catania - Si svolgerà a Catania dal 19 al 21 aprile prossimi la quarta General Assembly del progetto "TRICK", il progetto europeo finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l'unico partner del settore agroalimentare. All'assemblea, incentrata sul food pilot, parteciperanno i partner di progetto direttamente coinvolti in questo lavoro: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF- Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto. Il workshop (20-21 aprile) sarà mirato a pianificare in dettaglio tutti i dati, i documenti ed i passaggi operativi e gestionali, mentre il 21 aprile, è in programma la visita guidata all'azienda Eurofood a Capo d'Orlando, dove grazie alla disponibilità del presidente Giuseppe Ingrilli, i partecipanti avranno l'opportunità di osservare da vicino le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi ed approfondire come questo venga utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot.

Il progetto TRICK, ispirato ai principi dettati dall'UE quali tracciabilità, economia circolare e valutazione sanitaria e sociale, si pone l'obiettivo di dimostrare la fattibilità di un sistema informativo pilota, che renda tracciabile tutte le fasi del processo produttivo di un prodotto tessile: dalla produzione alla commercializzazione del prodotto: al riciclo; all'immissione di nuovi prodotti sul mercato.

"Il Distretto Agrumi è chiamato a replicare il sistema informativo nella filiera agrumicola - spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia - mettendo a frutto le precedenti esperienze acquisite lavorando in collaborazione con enti di ricerca e l'Università di Catania, a progetti di economia circolare con al centro il tema dell'utilizzo del "pastazzo", il sottoprodotto dell'industria di trasformazione alimentare costituito dagli scarti di limoni e arance sottoposti alla spremitura". Nell'ambito del progetto TRICK, il Distretto Agrumi ha coinvolto l'azienda associata di trasformazione Eurofood, la Società agricola Assoro Biometano e il Consorzio di Filiera Carni.

Obiettivo principale è quello di dimostrare, dunque, l'applicabilità dell'approccio TRICK a settori diversi dal tessile. Più specificamente verranno replicati, nel settore degli agrumi, i servizi relativi alla valutazione di circolarità (riuso dei sottoprodotti), alla tutela della salute ed all'ottenimento automatizzato del PCO (Preferential Certificate of Origin): il tutto gestito in una piattaforma per la tracciabilità basata su blockchain.

"Il Distretto già da tempo lavora all'introduzione della tecnologia Blockchain - ricorda Federica Argentati - con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain anche in percorsi di economia circolare viene ritenuto fondamentale, un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità"

Il tracciamento del processo produttivo nella filiera agrumicola parte dalla produzione e la raccolta degli agrumi, e passa per la fase dello stoccaggio, in cui vengono selezionati gli agrumi destinati alla vendita del prodotto fresco o alle industrie di trasformazione.

Nell'ambito del progetto verrà realizzato un algoritmo basato su IA e finalizzato alla predittività della shelf life, in modo che gli agrumi, ormai poco commerciabili, potranno essere inviati a trasformazione in tempo utile. I vantaggi consisteranno, quindi, nell'evitare lo spreco derivante dai prodotti freschi non più vendibili, nonché nel riutilizzare il pastazzo e non portarlo a discarica come si faceva fino a pochissimo tempo fa. Prosegue, poi, il tracciamento delle successive fasi che comprendono l'uso dei cosiddetti sottoprodotti e nello specifico del "pastazzo", costituito da bucce, semi, polpa.

Il "pastazzo" può essere bio o convenzionale in relazione alla natura degli agrumi dai quali viene estratto il succo che, pertanto, può anch'esso essere bio o convenzionale. Il primo è riservato alle aziende di produzione di mangimi per allevamenti bio. Il secondo viene conferito ad un impianto di produzione di biogas dal cui trattamento si otterrà non solo il biometano ma anche il digestato (ovvero il residuo secco che rimane alla fine del processo biologico di degradazione della sostanza organica) che può essere utilizzato come ammendante in agricoltura.

Informazioni



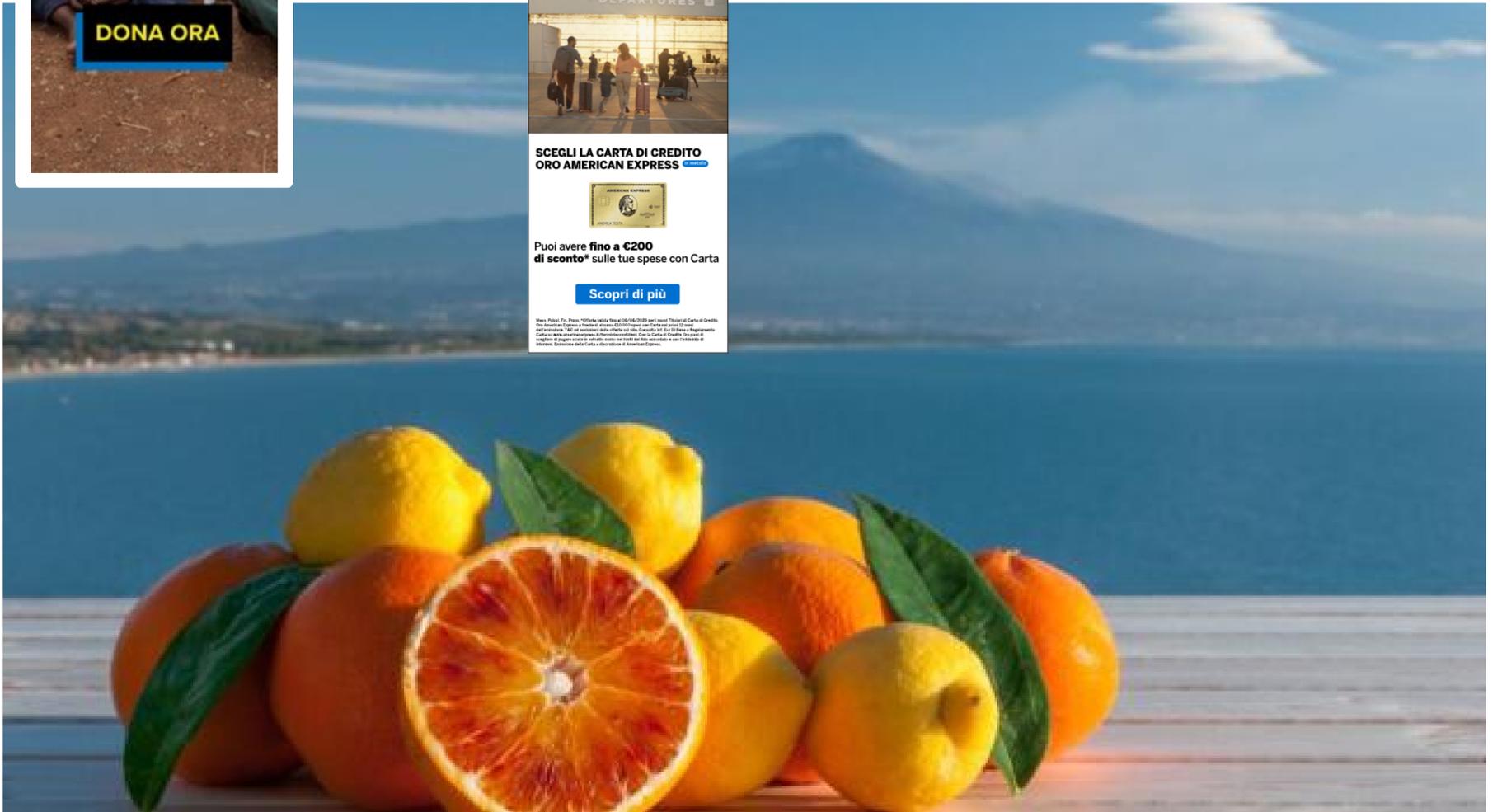
[nardo.it/news/](https://leonardo.it/news/) » Il Distretto agrumi di Sicilia punta sull'innovazione ...

NEWS ([HTTPS://LEONARDO.IT/NEWS/](https://leonardo.it/news/))

Il Distretto agrumi di Sicilia punta sull'innovazione e l'economia circolare

leonardo.it/author/alessandro-zoppo/ - 1 Maggio 2023

An advertisement for the American Express Gold Card. It features a photo of an airport departure area. The text reads: "SCEGLI LA CARTA DI CREDITO ORO AMERICAN EXPRESS". Below that, it says "Puoi avere fino a €200 di sconto* sulle tue spese con Carta". There is a "Scopri di più" button. At the bottom, there is small, illegible text.



Consegna in 2-4 giorni

Assistenza tecnica e clienti disponibile 24/7. Trova i componenti oggi stesso! Digi-Key Electronics



Presentati i nuovi progetti del Distretto agrumi di Sicilia che riunisce le cinque Dop e Igp regionali del settore: tante le novità in arrivo.

Novità rivoluzionarie in arrivo per il **Distretto agrumi di Sicilia**. L'ente che riunisce le cinque Dop e Igp regionali del settore (Arancia di Ribera, Arancia Rossa, Limone di Siracusa, Limone Interdonato di Messina e Limone dell'Etna) e i consorzi di tutela, aziende, organizzazioni di produttori, cooperative agricole, società di commercializzazione, trasformazione e logistica, ha annunciato un **piano di innovazione** per il processo di sviluppo del futuro.

Distretto agrumi di Sicilia: meno acqua e biogas

La **tecnologia**, l'**uso consapevole dell'acqua** e la **sovranità alimentare** (<https://leonardo.it/lifestyle/sovranita-alimentare-cosa-e-storia-significato/>) sono al centro delle strategie del Distretto. Presentate durante un evento al Ministero dell'agricoltura, le iniziative a favore delle aziende del territorio saranno basate sull'efficientamento delle risorse idriche, la lotta ai cambiamenti climatici e soprattutto lo sfruttamento delle potenzialità dell'**economia circolare**.



La sfida della sostenibilità e dell'innovazione sarà portata avanti dalla realtà siciliana in collaborazione con il **mondo universitario** e con il supporto di **The Coca-Cola Foundation**. L'obiettivo è fare rete in tutta la filiera e avviare un percorso condiviso con le aziende partendo dalle attività di ricerca, per costruire "buone pratiche" che facilitano l'adozione di nuove metodologie sostenibili per la produzione.



L'innovazione del Distretto agrumi di Sicilia passa da Acqua a Clima

Dopo la conclusione del progetto pluriennale **Acqua** (Agrumicoltura Consapevole della Qualità e Uso dell'Acqua), tocca a **Clima**, ovvero **Cambiamento, Lungimiranza, Impatto, Mentalità, Ambiente**, realizzato in partenariato con l'Alta Scuola di Formazione Arces. Questo progetto, in rampa di lancio nel 2023, include scambi interaziendali e visite di siti sul territorio che consentiranno ad imprenditori, tecnici, studenti, operatori e rappresentanti della filiera di ripercorrere le pratiche di irrigazione e le nuove metodologie per l'uso sostenibile dell'acqua testate in questi anni.

Clima comprende inoltre uno studio per approfondire le criticità correlate all'uso di **acque di falda con elevato contenuto di sali**, sulla base dei monitoraggi effettuati su 120 aziende della filiera nell'ambito della prima edizione di *Acqua*. La missione del progetto è anche verificare la possibilità di trattare queste acque sfruttando le diverse tecniche di de-salinizzazione.

Il Distretto agrumi di Sicilia sfrutta l'high-tech

Grazie all'iniziativa *Acqua* sono state sperimentate nelle aziende strumentazioni *smart* di **monitoraggio** come stazioni meteorologiche con **sensori** e **droni**. In aggiunta, è avanzata la formazione di nuove professionalità di **social farming** e si è sperimentata la possibilità di **produrre energia dal sottoprodotto degli agrumi**.

✓ *"Promuovere la sinergia tra attori del territorio e stabilire un ponte tra accademia e mondo imprenditoriale"*

competitività, non solo di un singolo comparto ma del sistema Paese nel suo complesso, nel confronto con realtà nazionali in cui il supporto delle istituzioni è continuativo e alla luce degli effetti sempre più dirompenti del cambiamento climatico”.

Riproduzione riservata © 2023 - LEO

ultimo aggiornamento: 01-05-2023

[Precedente \(https://leonardo.it/news/design-generativo-cose-e-come-influenza-levoluzione-della-progettazione/\)](https://leonardo.it/news/design-generativo-cose-e-come-influenza-levoluzione-della-progettazione/)

[Design generativo: cos'è e come influenza l'evoluzione della progettazione \(https://leonardo.it/news/design-generativo-cose-e-come-influenza-levoluzione-della-progettazione/\)](https://leonardo.it/news/design-generativo-cose-e-come-influenza-levoluzione-della-progettazione/)

[Successivo \(https://leonardo.it/news/nuova-teoria-sulluniverso-i-buchi-neri-sono-la-fonte-di-una-misteriosa-energia-oscura/\)](https://leonardo.it/news/nuova-teoria-sulluniverso-i-buchi-neri-sono-la-fonte-di-una-misteriosa-energia-oscura/)

[Nuova teoria sull'universo: i buchi neri sono la fonte di una misteriosa energia oscura? \(https://leonardo.it/news/nuova-teoria-sulluniverso-i-buchi-neri-sono-la-fonte-di-una-misteriosa-energia-oscura/\)](https://leonardo.it/news/nuova-teoria-sulluniverso-i-buchi-neri-sono-la-fonte-di-una-misteriosa-energia-oscura/)

(https://ip.finanzalab.com/aumento-pensioni-short-2/)

Pochi sanno che i nati tra il 1941 e il 1959 potrebbero ottenere questa speciale agevolazione

Verifica se rientri

| sponsorizzato (https://popup.taboola.com/it/?template=colorbox&utm_source=deltapictures-leonardoit&utm_medium=referral&utm_content=thumbs-feed-01-delta:Below Article Thumt

(https://ip.finanzalab.com/aumento-pensioni-short-2/)

(https://iblbanca.mobi/landing-pages/taboola/ibl_5.php)

Prestiti a pensionati: arriva la nuova convenzione INPS (fino al 2022)

| sponsorizzato (https://popup.taboola.com/it/?template=colorbox&utm_source=deltapictures-leonardoit&utm_medium=referral&utm_content=thumbs-feed-01-a-delta:Below Article Thun

(https://iblbanca.mobi/landing-pages/taboola/ibl_5.php)

(https://juyind.com/products/mocassini-da-uomo-fatti-a-mano-con-cerniera-laterale-casual-comodi-in-pelle)

La scarpa ortopedica che ti fa stare in piedi per più di 12 ore senza dolore!

SCARPE ORTOPEDICHE | sponsorizzato (https://popup.taboola.com/it/?template=colorbox&utm_source=deltapictures-leonardoit&utm_medium=referral&utm_content=thumbs-feed-01-a

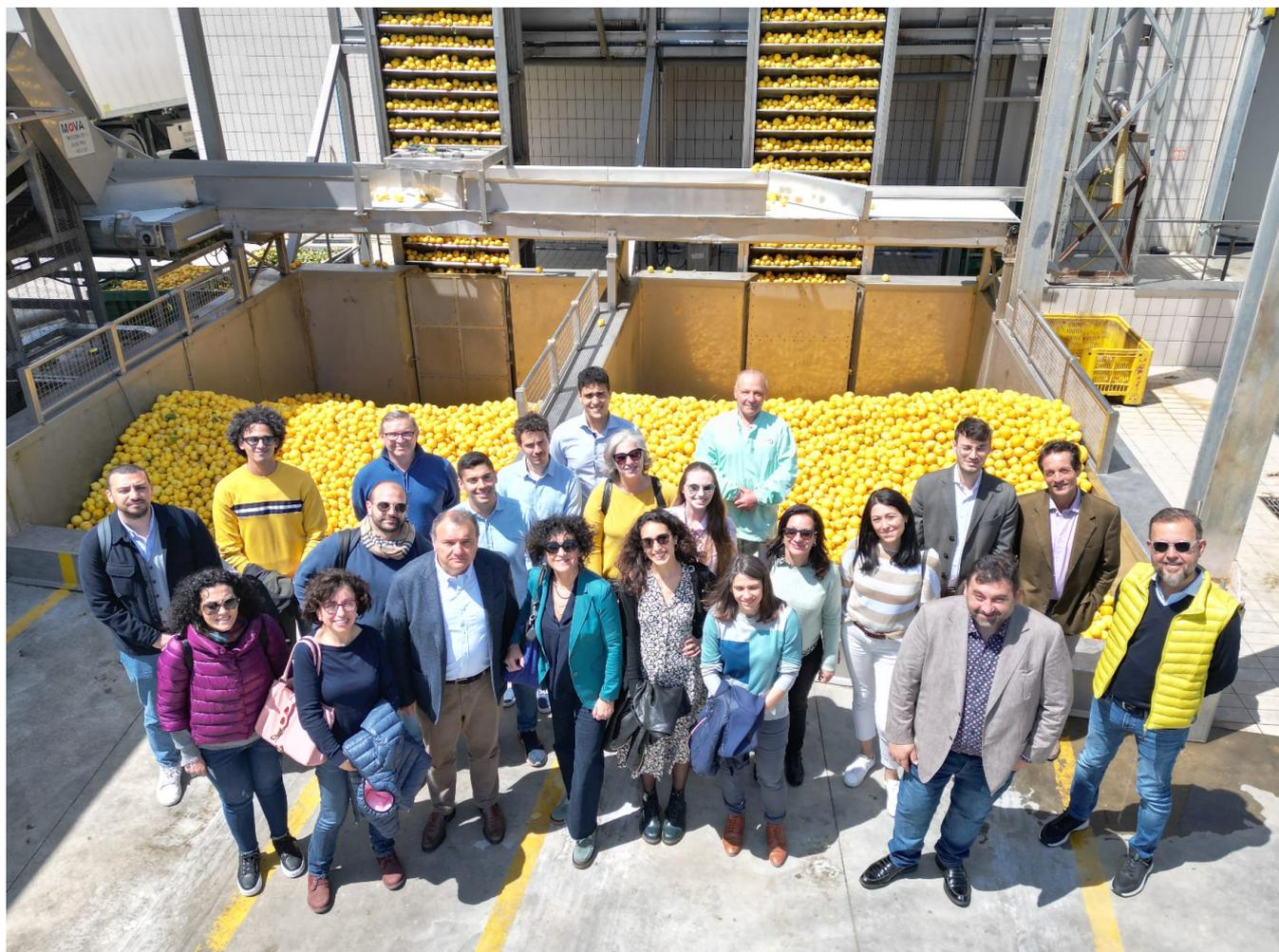
(https://trc.taboola.com/deltapictures-leonardoit/log/3/click?pi=%2Fnews%2Fdistretto-agrumi-di-sicilia-progetti-innovazione-economia-circolare-futuro&ri=753c256746cf64241580923eb0d6399

(https://juyind.com/products/mocassini-da-uomo-fatti-a-mano-con-cerniera-laterale-casual-comodi-in-pelle)



Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze. Cliccando "Accetta" acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetta](#) [Privacy policy](#)



Tessile e alimentare contro gli sprechi, il progetto Trick viaggia spedito

26 Aprile 2023

Si è svolta in Sicilia la quarta General Assembly di “TRICK”, il progetto europeo finanziato nell’ambito del programma Horizon 2020, nel quale il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia è l’unico partner (dei 30 provenienti da tutta Europa) del settore agroalimentare. Il progetto, partito nel maggio 2021, si concluderà nel 2024. In questo arco di tempo sarà sviluppato un percorso di analisi, approfondimento e confronto che porterà alla realizzazione di una piattaforma Blockchain utile sia ai consumatori a cui si forniranno gli strumenti per una scelta di acquisto consapevole, sia agli stakeholder che avranno analisi dettagliate sull’intero processo produttivo. L’obiettivo è lo sviluppo di un processo di

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze. Cliccando “Accetta” acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetta](#)

[Privacy policy](#)



guidata dal direttore commerciale

Agrumi, aggregazione certificata: partecipativa al convegno

Produzioni Dop, Igp e Bio contro le minacce fitosanitarie e cambiamento climatico

Giuseppe Ingrilli, che ha mostrato le operazioni di estrazione del succo da cui si origina il pastazzo di agrumi, un sottoprodotto che verrà utilizzato nella produzione di biogas e per l'alimentazione del bestiame, i due processi sperimentali oggetto del pilot di responsabilità del Distretto. All'assemblea, incentrata sul food pilot, hanno partecipato i partner coinvolti: ENEA, CNR, Univerlab, Agenzia delle dogane e dei Monopoli, Scuola Superiore Sant'Anna, Politecnico di Milano, Università Politecnica della Catalogna, UBITECH, DTF-Deutsche Institute für Textil, Domina, Quadrans, la Fratelli Piacenza S.p.A., coordinatore del progetto.

“**Come partner del progetto** -spiega Federica Argentati, presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia- abbiamo guidato la delegazione all'interno dell'azienda nostra associata EuroFood srl per mostrare al partenariato il percorso dall'arrivo degli agrumi alla produzione di succhi e sottoprodotti fino al pastazzo. Un percorso che deve essere sostenibile e tracciato con Blockchain in tutti i suoi passaggi. Due i punti cruciali di questo progetto: il primo è dimostrare che in Sicilia è possibile avviare progetti di economia circolare nella filiera agrumicola riutilizzando il pastazzo per la realizzazione di biogas, ammendante e alimentazione animale. In secondo luogo dare una garanzia al cittadino sui



Federica Argentati

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze. Cliccando "Accetta" acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetta](#)

[Privacy policy](#)



Direttore editoriale **Dario Cartabellotta**

Direttore responsabile **Gaetano Mineo**

Iscrizione Registro Stampa:

Tribunale di Palermo n.3/2021

Coordinamento editoriale

Antonino Sutera

Informazione & Comunicazione PSR Sicilia 2014-20

Milvia Gjomarkaj, Agata Imbrogiano

ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA,
DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA
MEDITERRANEA

DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 Palermo

Ultimi Articoli

Sicilia, innovazione e laghetti artificiali: pubblicate le nuove graduatorie

Frutta e verdura, in Italia scomparsa 1 pianta su 5. "Persi oltre 100 mila ettari in 15 anni"

Cantieri aperti per la birra "made in Sicily". E una filiera brassicola

Tavolo tematico sulla canapa, in Sicilia tutto pronto per l'insediamento

Produzioni Dop, Igp e Bio contro le minacce fitosanitarie e cambiamento climatico

Creme e integratori, i primi campioni del Progetto Smart Up

Pasta di grano siciliano, nasce Comitato promotore della Dop Ora si lavora al disciplinare

Ag

.....

Ed

.....

Ev

.....

Gr

.....

Im

.....

La

.....

Mt

.....

Pe

.....

Pe

.....

Pc

.....

Pr

.....

PS

.....

Ri

.....

St

.....

Tr

.....

Zo

.....

@Copyright Terrà · Pubblicazione edita ai sensi della L.R 73/77 art. 4, c L

Co

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze. Cliccando "Accetta" acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetta](#)

[Privacy policy](#)