

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
<b>Rubrica</b>	<b>Distretto Agrumi di Sicilia</b>			
	Madonielive.com	03/07/2023	<i>Progetto C.L.I.M.A.: distretto agrumi di Sicilia</i>	2
	Corriereortofrutticolo.it	29/06/2023	<i>PROGETTO CLIMA, VISITA AL COLOSSO CHE PRODUCE PECTINA DA BUCCE DI AGRUMI   Corriere ortofrutticolo</i>	3
	Lavocedellisola.it	29/06/2023	<i>Il progetto C.L.I.M.A arriva nel messinese, a Pace del Mela</i>	6
	Ennapress.it	28/06/2023	<i>Progetto C.L.I.M.A.: Visita alla multinazionale CARGILL PEC ITALY:</i>	8



## Progetto C.L.I.M.A.: distretto agrumi di Sicilia

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo alle informazioni su un dispositivo (come i cookie) e trattiamo i dati personali (come gli identificatori univoci, email e altri dati del dispositivo) per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, approfondimenti sul pubblico e sviluppo del prodotto. Con il tuo consenso, noi e i nostri partner possiamo utilizzare dati di geolocalizzazione e identificazione precisi attraverso la scansione del dispositivo. Informativa sulla Privacy Informativa sui Cookie



## CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET



ATTUALITÀ ▾

AZIENDE ▾

DISTRIBUZIONE ▾

ESTERO

FIERE

INNOVAZIONE ▾

LOGISTICA ▾

PRODOTTI ▾

NEWSLETTER

## PROGETTO CLIMA, VISITA AL COLOSSO CHE PRODUCE PECTINA DA BUCCE DI AGRUMI



DALLE AZIENDE

Pubblicato il 29 giugno 2023



Il progetto C.L.I.M.A arriva nel messinese, a Pace del Mela, sede dello stabilimento della **CARGILL PEC ITALY**, una multinazionale tra le poche realtà imprenditoriali al mondo che produce **pectina estratta da bucce fresche di agrumi**, ampiamente utilizzata nelle industrie alimentari per produzione di marmellate grazie alla sua azione gelificante.

Si tratta della seconda visita programmata, nell'ambito del progetto promosso dal Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, con la collaborazione dell'Alta Scuola di Formazione ARCES e con il supporto di The Coca-Cola Foundation, per fare conoscere un esempio di economia circolare tutto siciliano. "Abbiamo voluto far toccare con mano a ricercatori, produttori, stakeholders, rappresentati istituzionali una best practice- dichiara la presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati - e dimostrare come lavorando insieme i risultati arrivano, come certi percorsi virtuosi siano fattibili anche in Sicilia".

Il nome scelto per il progetto C.L.I.M.A. è un acronimo: **Cambiamento, Lungimiranza, Impatto, Mentalità e Ambiente**. "Cinque parole connesse tra loro come connesse sono la ricerca scientifica e le realtà produttive siciliane", prosegue la presidente Argentati, sottolineando la collaborazione anche dell'università di Messina e il Distretto Filiera Carni che proprio che su questo passaggio -dagli agrumi all'alimentazione animale - hanno scommesso e già avviato un percorso che può adesso essere implementato su larga scala.

"E' il quarto progetto avviato in collaborazione con il Distretto Agrumi, con il supporto di The Coca-Cola Foundation - commenta Giuseppe Rallo, responsabile Area Ricerca e Formazione ARCES - un progetto che parte dall'assunzione di una metodologia particolarmente

### DAI SOCIAL

#### "LE CONFETTURE DI FRUTTA DI NIKO ROMITO A 12 EURO AL VASETTO"

Post del direttore del Corriere Ortofrutticolo, Lorenzo Frassoldati, su Facebook (11 giugno). Il tema è: quanto vale la materia prima agricola...

**CONTINUA**

### LA SPREMITA DEL DIRETTORE

La Commissione UE non arretra sui tagli ai fitofarmaci e giudica "non essenziali" due colture come vino e pomodoro. Tranquilli: anche gli agricoltori giudicano "non essenziale" questa Commissione \*



### OSSERVATORIO DI MERCATO

#### COCOMERO E MELONE, PARTENZA TRA LUCI E OMBRE



La campagna 2023 del cocomero e del melone italiano sta entrando ormai nel vivo, con le sue luci e le sue ombre,

ma come è normale... **Continua**

### L'ASSAGGIO

#### FLOPRIA, L'ALBICOCCA CHE SA DI ALBICOCCA: 4/5



significativa, utile a mio avviso, in quanto questo scambio di esperienze maturate dalle aziende sul campo, generano un effetto di contaminazione di percorsi e di processi, funzionale al miglioramento dell'intero sistema agricolo siciliano. Non conoscevo l'esistenza di questa realtà - aggiunge - e devo dire mi ha stupito perché c'è una potenzialità di circolarità economica, a partire dalle risorse reali del territorio, che è molto interessante".

"Delle 170 mila tonnellate giornaliere di bucce di agrumi che arrivano dalle più grosse aziende siciliane di trasformazione, la società CARGILL produce giornalmente 4,5 tonnellate di pectina, destinando tutto il resto, circa 120 tonnellate di bucce de-pectinizzate e 10 tonnellate di melasso di agrumi, alle industrie di produzione di mangimi animali. "Possiamo arrivare a ricevere fino a 400 tonnellate al giorno - spiega Franco Simoncini, direttore dello stabilimento CARGILL PEC ITALY - ma il resto viene o stoccato o convertito in bucce secche da utilizzare successivamente sempre per la produzione di pectina". "Il settore dell'alimentazione animale ha riconosciuto a questi prodotti un valore nutritivo - ha spiegato Vincenzo Chiofalo, Ordinario di Nutrizione e Alimentazione animale dell'Università degli Studi di Messina - Grazie alla collaborazione del Distretto Agrumi e del Distretto produttivo delle Carni stiamo lavorando sempre più per costruire una filiera organizzata. Questo è un passaggio importante nell'ottica delle sinergie: la ricerca applicata, l'innovazione tecnologica, il continuo aggiornamento anche sulle strumentazioni che cambiano, si mettono insieme per sostenere le aziende siciliane che producono carne e latte con tutti i loro derivati, per raggiungere gli obiettivi della sicurezza alimentare e della qualità della produzione".

"Con la terza visita, invece approfondiremo le potenzialità dell'agrumicoltura biologica visitando, anche in questo caso, strutture siciliane all'avanguardia ed infine la quarta visita tecnica pensata nel progetto- anticipa la presidente Argentati - sarà in una delle aziende nelle quali sono stati installati sensori e stazioni meteorologiche per il rilevamento di parametri fisico-chimici che aiutano a controllare la quantità di acqua necessaria per le reali esigenze delle piante, riprendendo l'esperienza frutto delle due edizioni del progetto



periodo, è stata una bella sor... [Continua](#)

Con la produzione romagnola alluvionata e il Sud colpito da piogge di molto superiori alla media del

## PRIMO PIANO

### IMBALLAGGI

**Fragole, lamponi  
e ciliegie  
dell'Alto Adige**

Scopri di più



**SiBon**  
è una linea di QUALITÀ  
tutta ITALIANA





A.C.Q.U.A., sull'uso consapevole dell'acqua". "Il progetto C.L.I.M.A. prevede anche la divulgazione nell'ambito della filiera di un vademecum sulle reali possibilità, costi ed attuali tecnologie applicabili, sulla desalinizzazione dell'acqua dei pozzi ad opera di esperti e cattedratici della materia – conclude – perché l'aumento della salinità dell'acqua utilizzata per l'irrigazione, è uno dei tanti effetti determinati dal cambiamento climatico in atto, diventato un grosso problema per gli agricoltori".



Distretto Agrumi di Sicilia

news2

progetto Clima

Leggi anche altri articoli correlati



21 giugno 2023

#### DOP E IGP, EVENTO IN SICILIA SULL'IMPORTANZA DELL'AGGREGAZIONE

Si svolgerà domani, 22 giugno, alle 17.30 a Nizza di Sicilia l'evento "L'importanza dell'aggregazione certificata..."



23 maggio 2023

#### TRANSIZIONE ECOLOGICA CON IL PROGETTO C.L.I.M.A., GLI AGRUMI SICILIANI RACCOLGONO LA SFIDA

Dal Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia parte l'input perché l'intera filiera agrumicola dell'isola raccolga la...



#### LE NOSTRE INIZIATIVE



14 aprile 2023

ALLE AZIENDE SCHEDE GRATUITE SUL NUOVO REPERTORIO TECNOLOGIE



13 febbraio 2023

ABBONAMENTO 2023 INVARIATO, SCONTI AGLI INSERZIONISTI E ALLE AZIENDE ADERENTI ALLE ASSOCIAZIONI PARTNER



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](#)

29 Giugno 2023

Ultimi articoli:

[L'arrivo a Catania il "Bus dell'arte pe](#)
[Taormina Film F](#)


## La Voce dell'Isola

Giornale di Politica, Cultura e Spettacolo

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

[You are here](#) > [Home](#) > [2023](#) > [Giugno](#) > [Il progetto C.L.I.M.A arriva nel messinese, a Pace del Mela](#)

### Il progetto C.L.I.M.A arriva nel messinese, a Pace del Mela

29 Giugno 2023 Redazione



Visualizzazioni articolo: 65

Il progetto C.L.I.M.A arriva nel messinese, a Pace del Mela, sede dello stabilimento della CARGILL PEC ITALY, una multinazionale tra le poche realtà imprenditoriali al mondo che produce pectina estratta da bucce fresche di agrumi, ampiamente utilizzata nelle industrie alimentari per produzione di marmellate grazie alla sua azione gelificante.

Si tratta della seconda visita programmata, nell'ambito del progetto promosso dal Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, con la collaborazione dell'Alta Scuola di Formazione ARCES e con il supporto di The Coca-Cola Foundation, per fare conoscere un esempio di economia circolare tutto siciliano. "Abbiamo voluto far toccare con mano a ricercatori, produttori, stakeholders, rappresentati istituzionali una *best practice*– dichiara la presidente del

SicilyNow – Rubrica di cultura ed eventi del nostro quotidiano

L'Editoriale



25 Maggio 2023 Redazione 0

**Sicilia "militarizzata": Siciliani tutti contenti e soddisfatti, oppure no?**

Di Salvo Barbagallo Da tempo evitiamo di scrivere sulla progressiva "militarizzazione" della Sicilia, convinti – a ragione oppure a torto – che nulla può cambiare lo stato delle cose, essendo "assente" dal dopoguerra ad oggi la volontà politica di chi ha governato e governa la Sicilia di porre...

[L'EDITORIALE](#)



Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati – e dimostrare come lavorando insieme i risultati arrivano, come certi percorsi virtuosi siano fattibili anche in Sicilia”.

Il nome scelto per il progetto C.L.I.M.A. è un acronimo: Cambiamento, Lungimiranza, Impatto, Mentalità e Ambiente. “Cinque parole connesse tra loro come connesse sono la ricerca scientifica e le realtà produttive siciliane”, prosegue la presidente Argentati, sottolineando la collaborazione anche dell'università di Messina e il Distretto Filiera Carni che proprio che su questo passaggio -dagli agrumi all'alimentazione animale – hanno scommesso e già avviato un percorso che può adesso essere implementato su larga scala.

“E' il quarto progetto avviato in collaborazione con il Distretto Agrumi, con il supporto di The Coca-Cola Foundation – commenta Giuseppe Rallo, responsabile Area Ricerca e Formazione ARCES – un progetto che parte dall'assunzione di una metodologia particolarmente significativa, utile a mio avviso, in quanto questo scambio di esperienze maturate dalle aziende sul campo, generano un effetto di contaminazione di percorsi e di processi, funzionale al miglioramento dell'intero sistema agrumicolo siciliano. Non conoscevo l'esistenza di questa realtà – aggiunge – e devo dire mi ha stupito perché c'è una potenzialità di circolarità economica, a partire dalle risorse reali del territorio, che è molto interessante”.

“Delle 170 mila tonnellate giornaliere di bucce di agrumi che arrivano dalle più grosse aziende siciliane di trasformazione, la società CARGILL produce giornalmente 4,5 tonnellate di pectina, destinando tutto il resto, circa 120 tonnellate di bucce de-pectinizzate e 10 tonnellate di melasso di agrumi, alle industrie di produzione di mangimi animali.

“Possiamo arrivare a ricevere fino a 400 tonnellate al giorno – spiega Franco Simoncini, direttore dello stabilimento CARGILL PEC ITALY – ma il resto viene o stoccato o convertito in bucce secche da utilizzare successivamente sempre per la produzione di pectina”. “Il settore dell'alimentazione animale ha riconosciuto a questi prodotti un valore nutritivo – ha spiegato Vincenzo Chiofalo, Ordinario di Nutrizione e Alimentazione animale dell'Università degli Studi di Messina – Grazie alla collaborazione del Distretto Agrumi e del Distretto produttivo delle Carni stiamo lavorando sempre più per costruire una filiera organizzata. Questo è un passaggio importante nell'ottica delle sinergie: la ricerca applicata, l'innovazione tecnologica, il continuo aggiornamento anche sulle strumentazioni che cambiano, si mettono insieme per sostenere le aziende siciliane che producono carne e latte con tutti i loro derivati, per raggiungere gli obiettivi della sicurezza alimentare e della qualità della produzione”.

“Con la terza visita, invece approfondiremo le potenzialità dell'agrumicoltura biologica visitando, anche in questo caso, strutture siciliane all'avanguardia ed infine la quarta visita tecnica pensata nel progetto – anticipa la presidente Argentati – sarà in una delle aziende nelle quali sono stati installati sensori e stazioni meteorologiche per il rilevamento di parametri fisico-chimici che aiutano a controllare la quantità di acqua necessaria per le reali esigenze delle piante, riprendendo l'esperienza frutto delle due edizioni del progetto A.C.Q.U.A., sull'uso consapevole dell'acqua”. “Il progetto C.L.I.M.A. prevede anche la divulgazione nell'ambito della filiera di un vademecum sulle reali possibilità, costi ed attuali tecnologie applicabili, sulla desalinizzazione dell'acqua dei pozzi ad opera di esperti e cattedratici della materia – conclude – perché l'aumento della salinità dell'acqua utilizzata per l'irrigazione, è uno dei tanti effetti determinati dal cambiamento climatico in atto, diventato un grosso problema per gli agricoltori”.

Condividi:



E-mail

Mi piace:



23 Aprile 2023

Salvatore Barbagallo

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

Di Salvo Barbagallo Come è consuetudine i principali...

L'EDITORIALE



23 Marzo 2023

Salvatore Barbagallo

### 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

### WANTED PUTIN: dai droni al mandato di arresto

LA NOTIZIA giorni addietro Scontro nei cieli su...

L'EDITORIALE



## Progetto C.L.I.M.A.: Visita alla multinazionale CARGILL PEC ITALY:

Progetto C.L.I.M.A.: Visita alla multinazionale CARGILL PEC ITALY: 120 tonnellate giornaliere di pastazzo de-pectinizzato di bucce fresche di agrumi vanno alle aziende che producono alimentazione per animali. Il progetto C.L.I.M.A arriva nel messinese, a Pace del Mela, sede dello stabilimento della CARGILL PEC ITALY, una multinazionale tra le poche realtà imprenditoriali al mondo che produce pectina estratta da bucce fresche di agrumi, ampiamente utilizzata nelle industrie alimentari per produzione di marmellate grazie alla sua azione gelificante. Si tratta della seconda visita programmata, nell'ambito del progetto promosso dal Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, con la collaborazione dell'Alta Scuola di Formazione ARCES e con il supporto di The Coca-Cola Foundation, per fare conoscere un esempio di economia circolare tutto siciliano. Abbiamo voluto far toccare con mano a ricercatori, produttori, stakeholders, rappresentanti istituzionali una best practice dichiarata la presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati e dimostrare come lavorando insieme i risultati arrivano, come certi percorsi virtuosi siano fattibili anche in Sicilia. Il nome scelto per il progetto C.L.I.M.A. è un acronimo: Cambiamento, Lungimiranza, Impatto, Mentalità e Ambiente. Cinque parole connesse tra loro come connesse sono la ricerca scientifica e le realtà produttive siciliane, prosegue la presidente Argentati, sottolineando la collaborazione anche dell'università di Messina e il Distretto Filiera Carni che proprio che su questo passaggio -dagli agrumi all'alimentazione animale- hanno scommesso e già avviato un percorso che può adesso essere implementato su larga scala. E' il quarto progetto avviato in collaborazione con il Distretto Agrumi, con il supporto di The Coca-Cola Foundation commenta Giuseppe Rallo, responsabile Area Ricerca e Formazione ARCES un progetto che parte dall'assunzione di una metodologia particolarmente significativa, utile a mio avviso, in quanto questo scambio di esperienze maturate dalle aziende sul campo, generano un effetto di contaminazione di percorsi e di processi, funzionale al miglioramento dell'intero sistema agrumicolo siciliano. Non conoscevo l'esistenza di questa realtà aggiunge e devo dire mi ha stupito perché c'è una potenzialità di circolarità economica, a partire dalle risorse reali del territorio, che è molto interessante. Delle 170 mila tonnellate giornaliere di bucce di agrumi che arrivano dalle più grosse aziende siciliane di trasformazione, la società CARGILL produce giornalmente 4,5 tonnellate di pectina, destinando tutto il resto, circa 120 tonnellate di bucce de-pectinizzate e 10 tonnellate di melasso di agrumi, alle industrie di produzione di mangimi animali. Possiamo arrivare a ricevere fino a 400 tonnellate al giorno spiega Franco Simoncini, direttore dello stabilimento CARGILL PEC ITALY ma il resto viene o stoccato o convertito in bucce secche da utilizzare successivamente sempre per la produzione di pectina. Il settore dell'alimentazione animale ha riconosciuto a questi prodotti un valore nutritivo ha spiegato Vincenzo Chiofalo, Ordinario di Nutrizione e Alimentazione animale dell'Università degli Studi di Messina Grazie alla collaborazione del Distretto Agrumi e del Distretto produttivo delle Carni stiamo lavorando sempre più per costruire una filiera organizzata. Questo è un passaggio importante nell'ottica delle sinergie: la ricerca applicata, l'innovazione tecnologica, il continuo aggiornamento anche sulle strumentazioni che cambiano, si mettono insieme per sostenere le aziende siciliane che producono carne e latte con tutti i loro derivati, per raggiungere gli obiettivi della sicurezza alimentare e della qualità della produzione. Con la terza visita, invece approfondiremo le potenzialità dell'agrumicoltura biologica visitando, anche in questo caso, strutture siciliane all'avanguardia ed infine la quarta visita tecnica pensata nel progetto anticipa la presidente Argentati sarà in una delle aziende nelle quali sono stati installati sensori e stazioni meteorologiche per il rilevamento di parametri fisico-chimici che aiutano a controllare la quantità di acqua necessaria per le reali esigenze delle piante, riprendendo l'esperienza frutto delle due edizioni del progetto A.C.Q.U.A., sull'uso consapevole dell'acqua. Il progetto C.L.I.M.A. prevede anche la divulgazione nell'ambito della filiera di un vademecum sulle reali possibilità, costi ed attuali tecnologie applicabili, sulla desalinizzazione dell'acqua dei pozzi ad opera di esperti e cattedratici della materia conclude perché l'aumento della salinità dell'acqua utilizzata per l'irrigazione, è uno dei tanti effetti determinati dal cambiamento climatico in atto, diventato un grosso problema per gli agricoltori.

Visite: Lascia un commento

