

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Cliccando su "Ok" acconsenti all'uso dei cookie. [informativa](#) [OK](#)

## Dall'ortofrutta di Sicilia nasce un alimento funzionale per il mercato del petfood: quando lo spreco alimentare diventa risorsa



### Lo spreco in Italia e nel mondo

La FAO (Gustavsson et al., 2011) stima uno spreco mondiale annuale di circa 1,3 miliardi di tonnellate, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano con un 54% delle perdite "a monte" della filiera, in fase di produzione, raccolta e immagazzinaggio e un 46% "a valle", nelle fasi di trasformazione, distribuzione e consumo. Perdite e sprechi alimentari generano impatti negativi ambientali ed economici e la loro esistenza solleva questioni di carattere sociale.

### Il progetto SAVE

Il progetto SAVE dal titolo Tecnologie e modelli

operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti Biologici della produzione a scopi Energetici, la riduzione degli Sprechi Alimentari del sistema distributivo e dei consumatori e il trattamento e la Valorizzazione della frazione Edibile del rifiuto solido urbano e di sviluppo sperimentale, Responsabile Scientifico il Prof. Vincenzo Chiofalo, Ordinario di Nutrizione e Alimentazione animale presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Messina, finanziato dal MIUR e inserito negli Smart Cities and Communities and Social Innovation, PON R&C 2007-2013.

La proposta progettuale SAVE, ha puntato al miglioramento della sostenibilità ambientale, sociale ed economica della filiera alimentare attraverso gli scarti biologici di produzione, la riduzione degli sprechi del sistema distributivo e dei consumatori e la valorizzazione degli sprechi residui, come prodotti per l'industria zootecnica e agroalimentare. L'insieme di questi obiettivi è stato perseguito attraverso un approccio integrato, partendo da una nuova configurazione dell'informazione sul bene edibile tale da renderne agevole la molteplicità di impieghi insita nel concetto di valorizzazione, per cui uno degli obiettivi della proposta progettuale è stata la costituzione di una piattaforma ICT (Tecnologie dell'Informazione e delle Comunicazione) per la gestione delle risorse alimentari e dei relativi scarti e sottoprodotti. Il progetto SAVE ha visto impegnata l'Università degli Studi di Messina con l'Unità di Produzione Animale del Dipartimento di Scienze Veterinarie, insieme ad altri enti pubblici e privati, quali partner del progetto con lo scopo di ricercare impieghi alternativi per gli alimenti a fine vita, ed in particolare il loro utilizzo come "materia prima secondaria" (Proposta della Commissione Europea del 02/12/2015 COM (2015) 595 final).

Il progetto è stato sviluppato attraverso la progettazione e realizzazione di nuovi prodotti tecnologici per il settore della mangimistica (Carcione, 2014; D'Agata et al., 2016);

### Il mercato del petfood

Il crescente grado di antropomorfizzazione e l'aumento anche negli animali da compagnia di patologie "benessere" correlate ha portato alla ricerca di innovazione tecnologica anche nella scelta delle diverse formulazioni dei mangimi per pets. Ne è scaturito che il mercato del petfood per cani e gatti è in continua ascesa: lo rileva il Rapporto Assalco – Zoomark 2015. Crescono a valore tutti i segmenti degli alimenti per cani e gatti ed in particolare gli snack (spuntini con obiettivi funzionali) che continuano a mostrare dinamiche a due cifre (+10,4% a valore). Ciò testimonia l'importanza della relazione tra proprietario e pet che si traduce nell'attenzione al benessere e nella ricerca della qualità.

### Obiettivo

Nell'ambito delle strategie evolutive del mercato del petfood, si è affermata l'individuazione di nuove strategie alimentari quali il possibile utilizzo di sostanze nutraceutiche con proprietà funzionali già presenti in