

Messina, lotta allo spreco alimentare: presentato il progetto Save

Nell'aula del Senato Accademico, alla presenza del Sindaco Accorinti, si è discusso dell'utilizzo alternativo degli sprechi residui

8 luglio 2015 13:24 | [Redazione StrettoWeb](#)

image: <http://www.strettoweb.com/wp-content/uploads/2015/07/image001-300x168.jpg>



Nel corso di una conferenza stampa, che si è tenuta stamane presso la Sala Senato del Rettorato dell'Università di Messina, è stato presentato il progetto di ricerca scientifica e lotta allo spreco alimentare "Save", azione che rientra ora nell'attività dei laboratori Panlab. Finanziato dal MIUR Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca nell'ambito del programma Smart Cities.

Per approfondire <http://www.strettoweb.com/2015/07/messina-lotta-spreco-alimentare-presentato-progetto-save/299523/#szOSsZ2GTulD3zeC.99>

Save mira alla creazione di un sistema intelligente per la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti biologici di produzione, la riduzione degli sprechi del sistema distributivo e dei consumatori e l'utilizzo alternativo degli sprechi residui, come prodotti per l'industria zootecnica e agroalimentare: gli scarti, in sostanza, mediante le macchine di Panlab possono diventare alimenti per animali.

All'incontro con la stampa erano presenti il Sindaco **Renato Accorinti**, il Rettore **Pietro Navarra**, il prof. **Vincenzo Chiofalo**, responsabile scientifico del progetto, il prof. **Giacomo Dugo**, responsabile scientifico PanLab, la prof.ssa **Paola Dugo**, tra i responsabili dei laboratori PanLab, il liquidatore di Messinambiente **Alessio Ciacci** e **Giuseppe Galatà** della GTS Consulting ideatore del sistema SAVE e coordinatore amministrativo del progetto.

image: <http://www.strettoweb.com/wp-content/uploads/2015/07/image0031-300x168.jpg>



Ha introdotto l'incontro il Rettore annunciando come *“Messina, con l'avvio di questo progetto di ricerca, lancia, per prima in Europa, un'autentica rivoluzione che rappresenta la vera Expo del contrasto allo spreco alimentare: la frutta e gli ortaggi scartati, non più utilizzabili per l'alimentazione umana ma ancora dotati di importanti proprietà, vengono adesso raccolti, selezionati, e, grazie a un protocollo di rigorose procedure studiate e messe a punto dall'Università di Messina attraverso attività di Ricerca e Sviluppo, analizzati, trattati e conservati per essere utilizzati come cibo per gli animali, come fertilizzanti o per altri scopi industriali”*.

“La cooperazione tra istituzioni rappresenta ricchezza comune – ha poi aggiunto il Sindaco Accorinti – e solo grazie alle collaborazioni virtuose e ad un nuovo modo di pensare possiamo produrre benessere sociale ed economico per l'intera comunità. Questo progetto ne è un esempio”.

Ha poi preso la parola il prof. Chiofalo, spiegando Save nel dettaglio: *“L'intensa attività di ricerca e di sperimentazione avviata da oltre tre anni dall'Università di Messina ha già dato ottimi risultati e ha permesso di estendere al Vascone l'attività di recupero dello scarto ortofrutticolo, avviato già in alcuni supermercati, per un suo riutilizzo valorizzante. Le analisi sulle carni di vitelli da ingrasso, alimentati con l'insilato di ortofrutta effettuate dall'Università di Messina, hanno dato riscontri anche superiori rispetto ai metodi di alimentazione tradizionali. I test scientifici condotti sulle tecniche di conservazione hanno dimostrato che gli scarti ortofrutticoli possono rappresentare materie prime ad uso zootecnico sia in forma singola, che in mix fra di loro. I risultati preliminari mostrano infatti che gli scarti vegetali possono essere considerati una buona fonte di proteine grezze e insieme agli scarti della frutta un importante supplemento di fibra. Mi piace infine sottolineare – ha concluso Chiofalo – che il progetto è stato fortemente sostenuto dal lavoro di oltre 30 giovani, che hanno usufruito di moduli di alta formazione e di borse di ricerca mirate”*.

L'ing. Galatà ha aggiunto infine: *“ogni giorno enormi quantità di scarti ortofrutticoli vengono gettati tra i rifiuti e finiscono in discarica, con costi economici e ambientali che gravano sulla collettività. Il sistema SAVE in fase di sperimentazione, in linea con le direttive nazionali ed europee sull'economia circolare e la riduzione dei rifiuti, permette di coniugare un vantaggio in termini ambientali con il vantaggio economico per diversi allevatori, che, trovandosi in difficoltà per l'aumento dei costi delle materie prime e dei carburanti, hanno la possibilità di ottenere mangimi di qualità a costi contenuti”*.

Per approfondire <http://www.strettoweb.com/2015/07/messina-lotta-spreco-alimentare-presentato-progetto-save/299523/#szOSsZ2GTuID3zeC.99>