



Partner Progetto **FRASCA**:



Aziende Agricole: *Altimari e Aceto*

Tecnico del Progetto: *C.R. Altimari*

Segreteria organizzativa

Dott. Innocenzo Muzzalupo

Tel: +39 0984 4052242

E-mail: innocenzo.muzzalupo@crea.gov.it

Sig. Vincenzo Brunetti

Tel. +39 3338589528

E-mail: aziendasulla@gmail.com

Comitato Scientifico

Prof. Giuseppe Maiorano
UNIMOL-DiAAA



Prof. Cesare Oliviero- Rossi
UNICAL-CTC



Prof.ssa Rita Muzzalupo
UNICAL-DFSSN



Dott. Innocenzo Muzzalupo
CREA-FL



INNOVAZIONE TECNOLOGICA PER UNA FILIERA AGROALIMENTARE SOSTENIBILE E DI QUALITÀ

14 Marzo 2023

aula seminari

IIS "E. Majorana"

Via Nestore Mazzei, snc

Rossano Scalo (CS)

Tel.: +39 0983 511085

Fax.: +39 0983 511104





Le attività di ricerca e sviluppo previste nel Progetto “L’uso sostenibile dei sottoprodotti della Filiera olivicola-olearia per migliorare la Salubrità e la qualità dei bovini podolici Autoctoni calabresi – FRASCA” FEASR - PSR Calabria 2014-2022 Misura 16.02.01-riguardano l’utilizzo dei residui olivicoli/oleari, quali il frascame derivante dalla potatura degli olivi e le acque di vegetazione, per la realizzazione di un integratore alimentare da somministrare a bovini podolici.

L’idea nasce dall’interesse sempre più crescente per i mangimi “sicuri”, ovvero con il minor contenuto possibile di sostanze di origine artificiale/chimica. Oggigiorno, l’uso di mangimi «funzionali», contenenti sostanze di origine naturale (estratti vegetali) piuttosto che antibiotici sintetici, è benefico per il benessere degli animali e la salubrità degli alimenti. Una strategia fortemente voluta a livello europeo e nazionale per favorire l’utilizzo di molecole bioattive al fine di ridurre la somministrazione di composti chimici sintetici e aumentare quella di integratori naturali. In questo scenario, il progetto FRASCA ha lo scopo di: i) migliorare la salute intestinale degli animali, ii) colmare l’assenza sul mercato di mangimi arricchiti di specifici composti antiossidanti per aumentare la qualità nutraceutica e la shelf life dei prodotti zootecnici a base di carne a vantaggio del consumatore. Dunque, si sfrutterebbero le potenziali attività benefiche dei residui della filiera olivicola/olearia, date in particolar modo dai composti fenolici in essi presenti, e non solo. L’interesse è centrato anche a sviluppare e utilizzare un nuovo metodo che porterebbe benefici in termini di impatto ambientale utilizzando materie prime a basso valore economico, come foglie di olivo e acque di vegetazione, fornendo anche una soluzione per lo smaltimento dei sottoprodotti dell’industria olearia.

Programma mattina

Ore 9:00 Registrazione partecipanti

Moderatore: Dott. Antonio Andreoli

Ore 9:30 Saluti istituzionali

Ing. Flavio Stasi

Sindaco di Rossano-Corigliano (CS)

Dott. Saverio Madera

Dirigente scolastico I.S "E. Majorana"

Dott. Gianluca Gallo

Assessore Agricoltura – Regione Calabria

Dott. Giuseppe Graziano

Consigliere Regione Calabria

Dott. Gianni Cipolla

Responsabile COLDIRETTI

Dott. Carmela Pecora

Consigliere CONAF

Dott. Giovanni Misasi

Segretario OB Calabria

Sig. Vincenzo Brunetti

Capofila Progetto FRASCA

Seminari divulgativi

Ore 10:30 Dott. Innocenzo Muzzalupo

Dirigente di Ricerca CREA-FL

Il microbiota: un mondo da scoprire

Ore 11:00 Prof.ssa Rita Muzzalupo

Prof.ssa Associata UNICAL-DFSSN

Nanotecnologie: una nuova prospettiva per un mondo sostenibile

Ore 11:30 Prof. Giuseppe Maiorano

Prof. Ordinario UNIMOL-DiAAA

Salveremo il pianeta non mangiando la carne?

Ore 12:00 Discussioni

Programma pomeriggio

Ore 15:30 Registrazione partecipanti

Moderatore: Dott. Antonio Andreoli

Il Progetto FRASCA: attività e risultati

Ore 16:00 Dott. Innocenzo Muzzalupo
Responsabile per CREA

Ore 16:15 Prof.ssa Rita Muzzalupo
Responsabile per UNICAL-DIFSSN

Ore 16:30 Prof. Cesare Oliviero-Rossi
Responsabile per UNICAL-CTC

Ore 16:45 Prof. Giuseppe Maiorano
Responsabile per UNIMOL-DiAAA

Ore 17:00 Conclusioni e discussioni

Dalle ore 17:30 alle ore 18:30

Degustazione guidata di carne bovina: *consumer test* con compilazione della scheda sensoriale a cura dell’UNIMOL e dell’az. ‘La Sulla’



IIS "E. Majorana"
Via Nestore Mazzei, snc
Rossano Scalo (CS)