

È già operativa la partnership tra Consorzio di Ricerca Filiera Carni ed il colosso Cargill, multinazionale americana presente in 70 Paesi del mondo, che produce e commercializza prodotti e servizi nel settore alimentare, agricolo, industriale e finanziario. Cargill conta 150.000 dipendenti e opera per garantire a livello globale prodotti sicuri, derivanti da processi di filiera responsabili e rispettosi dell'ambiente e delle comunità locali. Per questo motivo Cargill Italia, dopo avere acquisito una società operante nel settore della produzione e commercializzazione di pectina in Sicilia, ha scelto i derivati agrumari come risorsa per l'alimentazione animale.

---

Per portare a compimento tale obiettivo, ha deciso di affidarsi alle qualificate competenze del CoRFilCarni e dell'Università di Messina. A vantaggio dell'operazione entrano in gioco i laboratori innovativi dell'Università di Messina e del CoRFilCarni, con tecnologie di ultima generazione per analisi di tipo industriale e, soprattutto, le procedure di controllo e certificazione dei laboratori accreditati Accredia, a supporto della ricerca industriale. Pratiche che prevedono l'uso di tecnologie analitiche innovative per nuove filiere agroalimentari regionali, derivanti da materie di scarto che diventano alimenti ad elevato valore aggiunto. «Non dobbiamo pensare che ogni prodotto scartato debba diventare un rifiuto, anzi è risorsa nella misura in cui grazie alla ricerca che estrae componenti utili ed essenziali è possibile apportare benefici alla salute dell'animale e migliorare anche la qualità degli alimenti, tra cui la carne» afferma Vincenzo Chiofalo, docente Unime.

Con gli americani è stato sottoscritto un accordo tecnico tra Bernard Cerles, Director of Strategic Operations of Cargill proveniente da Minneapolis per conto della multinazionale ed il prof. Vincenzo Chiofalo, presidente del CoRFilCarni e che vede la partecipazione delle aziende zootecniche del circuito carni della Cooperativa Apollo, operante nel territorio degli Iblei per l'impiego di componenti dell'industria agrumicola estratte dal processo industriale di Cargill e che migliorano l'alimentazione degli animali per la filiera della carne siciliana, nell'ottica della nuova economia circolare. «La nostra azienda non vuole imporre metodi di gestione americana che non sarebbero sostenibili in territorio italiano e ancor più siciliano. Le competenze riscontrate sono di alto livello e le prove che si stanno effettuando, dallo stoccaggio della materia prima, all'utilizzo razionale in diete per bovini da carne, fino al controllo di qualità della carne, sono di estremo interesse. Quando il contratto arriverà alla valutazione della carne, voglio tornare e provare di persona!!», spiega Bernard Cerles, ringraziando il gruppo di ricerca del prof. Chiofalo e gli allevatori, soddisfatti per l'attenzione dell'Università di Messina e del CoRFilCarni al territorio ibleo e per il sostegno dimostrato alla zootecnica siciliana.