

PRIMO WORKSHOP PROGETTO MEAT-ICO

A cura della Divisione Ambiente, Area dei Servizi Trasversali e Multidisciplinari, SSICA Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari – Fondazione di Ricerca

Il 2 Luglio scorso si è svolto a Piacenza (PC) presso la sede del **LEAP Scarl** (Laboratorio Energia Ambiente Piacenza) il primo workshop di presentazione dei risultati del **Progetto MEAT-ICO, Innovative Circularity Options in MEAT processing Industry**, finanziato nell'ambito dell'Azione 1.1.2 dell'Obiettivo specifico 1.1 del bando **PR-FESR Emilia-Romagna 2021-2027**.

Il progetto ha l'obiettivo di sviluppare nuove strategie di valorizzazione promuovendo l'economia circolare dei sottoprodotti dell'industria delle carni. Attraverso l'uso integrato di tecnologie innovative, dalla digestione anaerobica alla gassificazione fino alla biodigestione con larve di insetti, il progetto mira a trasformare i residui di lavorazione in risorse utili, come biometano, biochar e hydrochar, contribuendo alla sostenibilità ambientale, energetica ed economica dell'intera filiera.

WWW.MEAT-ICO.ORG

MEAT-ICO
Innovative Circularity Options in Meat

**Progetto PR-FESR "MEAT-ICO":
primo workshop di presentazione dei risultati intermedi**
WORKSHOP

02
LUGLIO
2025

Online o in presenza presso
Tecnopolo di Piacenza-LEAP
Via Nino Bixio 27/C - Piacenza
H 14:30 - 17:30

iscriviti

- ➔ **14:15** Registrazione partecipanti
- ➔ **14:30**
Daniele Di Bona - LEAP-Tecnopolo di Piacenza
Benvenuto e inizio delle attività
- ➔ **14:35**
Lorenzo Di Benedetto - ART-ER
L'Ecosistema regionale dell'innovazione e la Strategia di Specializzazione Intelligente per l'Agroalimentare
- ➔ **14:50**
Lucrezia Lamastra - Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza
Il Progetto MEAT-ICO nel contesto dell'industria delle carni
- ➔ **15:00**
Presentazione delle attività sperimentali e primi risultati del WP2:
 - Nelson Marmioli - SITEIA, Università di Parma
 - Riccardo Rossi - SSICA, Parma
 - Emanuele Mazzoni - Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza
- ➔ **16:00**
Presentazione analisi di processo e valutazione di scenario (WP3 + WP4):
 - Antonio Conversano - LEAP
 - Davide Imperiale - SSICA, Parma
 - Lucrezia Lamastra - Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza
- ➔ **16:40**
Tavola Rotonda con i partecipanti
 - Progettazione e coordinamento delle attività sperimentali con coinvolgimento dell'industria
 - Q&A
- ➔ **17:05**
Augusta Caligiani - Clust-ER Agrifood
Clust-ER Agrifood Emilia-Romagna: ecosistema di innovazione tra ricerca e impresa nei progetti regionali ed europei
- ➔ **17:25**
Daniele Di Bona - LEAP-Tecnopolo di Piacenza
Conclusioni e saluti finali

A seguire, aperitivo di Networking

Organizzato da

LEAP POLITECNICO DI MILANO | UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE | SSICA | SITEIA.PARMA | CLUST-ER AGRIFOOD | ART-ER | TECNOPOLO

Con il supporto di

CONSIGLIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA | COMMISSIONE REGIONALE EMILIA-ROMAGNA | UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

Figura 1: Locandina del Primo Workshop del Progetto Meat-Ico

Il progetto, della durata di trenta mesi, è coordinato dal **Centro BioDNA dell'Università Cattolica del Sacro Cuore** di Piacenza e annovera tra i partner la Divisione Ambiente della **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)**, il **Centro Interdipartimentale sulla Sicurezza, Tecnologie e Innovazione Agroalimentare (SITEIA.Parma)** dell'**Università di Parma** e il **Laboratorio Energia Ambiente Piacenza (LEAP Scarl)**. Oltre ai partner operativi, il progetto prevede anche il coinvolgimento di due aziende del comparto di trasformazione delle carni, **Fratelli Tanzi Spa** (Parma) e **Capitelli F.Ili Srl** (Piacenza) e due aziende tecnologiche quali **Agrosistemi Srl** (Piacenza) e **Iridenergy Srl** (Parma), oltre che il forte interesse dimostrato da parte di **ASSICA** (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi) in merito alle possibili ricadute.



Figura 2: Alcuni momenti del 1° workshop MEAT-ICO del 2 luglio 2025 presso il Tecnopolo di Piacenza

L'incontro è stato utile per presentare i risultati ottenuti dai partner del progetto agli stakeholder e per programmare le attività future. Il pomeriggio si è aperto con il saluto del **Dott. Daniele Di Bona** (LEAP Scarl), a cui ha fatto seguito l'intervento del **Dott. Lorenzo Di Benedetto** (ART-ER), che ha illustrato il ruolo dell'ecosistema regionale dell'innovazione e della Strategia di Specializzazione Intelligente per l'Agroalimentare, fornendo il quadro istituzionale e strategico entro cui si inserisce MEAT-ICO.

Successivamente, la **Prof.ssa Lucrezia Lamastra** (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza) – coordinatrice del progetto MEAT-ICO – ha introdotto il progetto nel contesto dell'industria delle carni, evidenziandone finalità, approccio e impatti attesi.

La seconda parte del workshop è stata dedicata alla presentazione delle attività sperimentali e dei primi risultati ottenuti:

- Il **Prof. Nelson Marmioli** (SITEIA.Parma, Università di Parma) ha illustrato le prove di produzione di biochar a partire dai residui dell'industria delle carni, soffermandosi sulla caratterizzazione chimico-fisica e agronomica del prodotto.
 - Il **Dott. Riccardo Rossi** (SSICA) ha presentato i risultati preliminari delle prove di digestione anaerobica, utilizzando come matrice i residui stessi, valutandone l'efficienza e le potenzialità energetiche.
 - Il **Prof. Emanuele Mazzoni** (UCSC) ha invece mostrato l'approccio sperimentale basato sulla digestione tramite larve di insetti (*Hermetia illucens*), quale fase preliminare di trattamento biologico dei sottoprodotti.
- È seguita la sessione dedicata all'analisi di processo e valutazione degli scenari, presentata dal **Dott. Antonio Conversano** (LEAP), dal **Dott. Davide Imperiale** (SSICA) e dalla **Prof. Lucrezia Lamastra** (UCSC), con focus sulle ricadute potenziali in termini di sostenibilità ambientale, energetica ed economica.

A seguire, l'intervento della **Prof.ssa Augusta Caligiani** (Clust-ER Agrifood) ha permesso di approfondire il ruolo del Clust-ER come ecosistema di innovazione tra ricerca e impresa, nonché il supporto offerto ai progetti regionali ed europei in ambito agroalimentare.

Particolarmente partecipata la tavola rotonda che ha coinvolto attivamente i presenti, favorendo un dialogo aperto tra il mondo della ricerca e quello dell'industria. Tra i partecipanti, erano presenti anche rappresentanti delle aziende partner del progetto, quali **Fratelli Tanzi Spa** (Parma), **Capitelli F.Ili Srl** (Piacenza) e **Agrosistemi Srl** (Piacenza) che hanno contribuito con spunti concreti e testimonianze legate alle sfide reali

del settore. Le evidenze scientifiche riscontrate durante le fasi di sviluppo del progetto hanno suscitato molto interesse fra i partecipanti agli eventi della giornata e il dibattito della tavola rotonda è risultato particolarmente utile al fine di inquadrare i risultati ottenuti dai Ricercatori nelle reali necessità delle aziende del comparto agroalimentare.

Per questa ragione, l'attuazione di progetti pilota per lo sviluppo di protocolli applicati alle specifiche filiere risulta la strada da intraprendere per perseguire gli obiettivi del passaggio da un sistema lineare di produzione ad un'economia di tipo circolare. Per farlo, inoltre, è sicuramente necessaria una maggiore consapevolezza, conoscenza e capacità delle aziende di mettere in pratica soluzioni innovative e sostenibili, ma occorrono maggiori sforzi da parte del mondo della Ricerca Scientifica per garantire una effettiva fattibilità delle soluzioni testate e proposte all'interno di specifici contesti aziendali.

Il workshop – di natura intermedia – ha rappresentato un importante momento di aggiornamento e confronto, sebbene molte attività sperimentali siano ancora in corso. Il progetto proseguirà nel corso del 2025 e si concluderà l'anno prossimo, con l'obiettivo di validare e finalizzare le soluzioni tecnologiche più promettenti.

Il pomeriggio si è concluso con i saluti finali del Dott. Daniele Di Bona, seguiti da un aperitivo di networking, che ha offerto l'occasione per rafforzare relazioni e sviluppare nuove idee collaborative.

Contatti:

- **Responsabile Scientifico del Progetto:**

Prof.ssa Lucrezia Lamastra

Centro BioDNA, Università Cattolica del Sacro Cuore

lucrezia.lamastra@unicatt.it

- **Responsabile Scientifico per SSICA:** *Dr. Davide Imperiale* (davide.imperiale@ssica.it)
- **Responsabile Scientifico per SITEIA.Parma:** *Prof. Nelson Marmioli* (nelson.marmioli@unipr.it)
- **Responsabile Scientifico per LEAP Scarl:** *Dr. Daniele Di Bona* (daniele.dibona@polimi.it)



Progetto "Innovative Circularity Options in MEAT processing Industry MEAT-ICO", approvato a valere sul "PR FESR 2021-2027 Azione 1.1.2 bando per progetti di ricerca industriale strategica rivolti agli ambiti prioritari della strategia di specializzazione intelligente", approvato con DGR 2097/2022 e ss.mm – CUP J33C23002620003