

IDEA N. 04
PROPOSTA PROGETTUALE
PER LA CITTA' MURGIANA DELLA QUALITA' E DEL BENESSERE
Via Gorizia, 35 – Gravina in Puglia
Luglio 2008

OGGETTO :

Valorizzazione del siero da latte

DESCRIZIONE DEL PROGETTO :

Nel territorio dei comuni di Santeramo, Altamura e Gravina in Puglia sono insediati circa 40 piccoli operatori caseari. Tranne qualcuno insediato in zone artigianali tutti gli altri sono siti in città con punto vendita diretto attiguo al laboratorio di produzione.

Questa particolare situazione di limitati spazi e di inesistenza di piazzali, non consente loro di trattare il siero da latte all'interno dei propri laboratori.

Non potendolo scaricare in fogna per divieto, onde evitare eccessiva popolazione di alghe nei mari in cui sfociano i nostri torrenti, attualmente si riconsegna agli stessi allevamenti che hanno fornito il latte e destinato all'alimentazione degli stessi animali.

Tale pratica non è conveniente a nessuno, per cui si auspicano soluzioni di raccolta collettiva dai singoli caseifici per poi indirizzarlo in quattro possibili direzioni:

1. Produzione di integratori alimentari concentrati per persone e animali;
2. Produzione di concentrati per l'industria cosmetica e farmaceutica;
3. Conferimento ad allevamenti di suini, cavalli o asini per l'alimentazione animale;
4. Produzione di concentrato per la concimazione in agricoltura;

Per le prime due possibili soluzioni bisognerà trovare un partner esperto interessato ad insediare sul nostro territorio un laboratorio di produzione di integratori e concentrati. Basterebbe mettere a disposizione le risorse di circa € 3.000.000 perché l'imprenditore possa essere attratto ad investire in questo territorio con importanti ricadute occupazionali e ambientali oltre ad attivare imprese in settori non rappresentati sul territorio.

Le altre due soluzioni possono essere da noi gestite sempre che siano messe a disposizione le risorse di almeno € 1.000.000

ENTE O INDIVIDUO PROPONENTE :

Consorzio Operatori Agroalimentare della Murgia – Gravina in Puglia formato da caseari, macellai, panificatori del territorio e altri operatori agroalimentari.

GRADO DI CONSENSO :

Tutto l'intero comparto caseario della città murgiana ne sarebbe interessato perché offre un prodotto e non un rifiuto e la stessa comunità che avrebbe una riduzione dei rifiuti perché si potrebbe differenziare l'umido anche nelle attività alimentari.

OSTACOLI PREVEDIBILI :

Nulla osta della ASL e localizzazione dell'area da parte del comune in cui insediare eventualmente la porcilaia.

SINEGIE CON ALTRI PROGETTI :

In altre regioni il siero da latte è inserito perfettamente in filiere produttive di salumi e prosciutti DOP e IGT. Noi con la porcilaia potremmo valorizzare la salsiccia di maiale tagliata a punta di coltello dell'Alta Murgia evidenziando la provenienza locale della carne che sarebbe anche macellata sul territorio. Ne avrebbero beneficio anche le locali macellerie e il territorio si potrebbe

fregiare di un prodotto di punta nel settore agroalimentare che insieme al pane di Altamura e al Pallone di Gravina e ai vini e olio extravergine DOP e IGT potrebbero dare valore al paniere dei prodotti tipici della città Murgiana.

MATURITA' ISTITUZIONALE :

ASL, Comuni e provincia di Bari hanno ben chiaro i vantaggi che derivano da questa iniziativa consortile che specifico non ha scopo di lucro.

COSTO E FINANZIAMENTI POSSIBILI :

€ 1.000,000 (Ambiente, Agricoltura, Artigianato)

RESPONSABILITA' DI PROGETTAZIONE – REALIZZAZIONE – GESTIONE :

C.O.Agr. MURGIA – Via E. Fermi, 19 – Gravina in Puglia Tel. 080.3264022

Tale proposta ha riscosso un consenso ALTO da parte dei componenti dei tavoli tematici costituiti per la valutazione delle idee progettuali

Vedi sito www.lacittamurgiana.it

Le filiere latte e carne di maiale sono spesso collegate tra di loro. Vedi Prosciutti di Parma e Parmigiano Reggiano. Noi pensiamo al Pallone di Gravina e alla salsiccia di maiale tagliata a punta di coltello dell'Alta Murgia

