



SILK PLUS: Rivalutazione dei sottoprodotti della filiera serica in campo cosmetico e alimentare

Progetto Regionale finanziato con il POR FESR 2014-2020 della Regione del Veneto

ASSE 1 "RICERCA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE"

AZIONE 1.1.4 "Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi"

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il **progetto SILK PLUS** nasce dall'esigenza della filiera serica di trovare nuove applicazioni in grado di dare un maggior valore economico all'attuale produzione regionale. In particolare, il progetto si focalizza sul **recupero e riutilizzo della crisalide di baco da seta** proveniente dai bozzoli inadatti alla trattura, riconoscendo un ulteriore valore economico a un sottoprodotto.

Il progetto, partito nella seconda parte del 2019, si concluderà entro aprile 2021 ed è sostenuto dalla Regione del Veneto attraverso il Programma POR FESR 2014-2020 con un contributo di Euro 275.002,54

Attraverso una serie di attività di ricerca e innovazione svolte congiuntamente da enti di ricerca e aziende private, il progetto SILK PLUS permetterà di definire e testare un processo di lavorazione della crisalide con lo scopo di ottenere olio e farine. Il processo, rispetto allo stato dell'arte, prevede l'automazione della fase di apertura del bozzolo ed estrazione della crisalide in modo da rendere questa attività più semplice ed efficiente. Il macchinario sviluppato per questa fase sarà brevettato e sarà disponibile per l'acquisto da parte delle aziende che vorranno utilizzare i bozzoli di seconda qualità a fini alimentari e cosmetici. Il processo di estrazione dell'olio messo a punto sarà utilizzabile per ottenere olio e farina andando a creare due prodotti ad oggi non disponibili sul mercato italiano.

Le ricadute a fine progetto sulle filiere di riferimento sono molteplici:

- Nell'industria cosmetica le aziende avranno a disposizione una nuova materia prima di origine locale e biologica con cui formulare i loro prodotti.



UNA REGIONE + GRANDE

- La filiera serica può aumentare il livello di redditività di diverse fasi, dalla gelsibachicoltura all'industria di trasformazione, grazie alla valorizzazione delle crisalidi di seconda scelta (quelle non adatte a ottenere seta), all'automazione di alcune fasi della filiera e alla definizione di un processo di estrazione di olio e farine. Lo studio del possibile utilizzo del prodotto a scopi alimentari, inoltre, potrebbe garantire un ulteriore, importante valore aggiunto alla filiera consentendo alle aziende alimentari di disporre di una nuova materia prima ad alto contenuto proteico utilizzabile sia in preparazioni di prodotti da forno che nel settore nutraceutico.
- Nell'industria del petfood la farina d'estrazione e quella non disoleata potranno costituire un'importante fonte di proteine. La farina potrà essere utilizzata per formulare mangimi con particolari caratteristiche nutrizionali, per settori di nicchia e per animali con intolleranze alimentari. Tale prodotto potrebbe rappresentare un'alternativa alla farina di pesce.
- Tutte le produzioni inoltre si configurerebbero in un quadro di economia circolare a ridotto impatto ambientale in grado di recuperare lavorazioni tradizionali e utilizzare il territorio in modo sostenibile, arricchendo la dimensione sociale agricola territoriale.



I PARTNER

Il progetto è realizzato in partenariato da:

- CEREAL DOCKS S.P.A. – Capofila
- CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRIC. E L'ANALISI ECON. AGR. – Laboratorio per la gelsicoltura
- ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE
- CANTIERE DELLA PROVVIDENZA SPA - SOCIETA' PERSONA AMBIENTE - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE
- AGRIPHARMA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA

CONTATTI

Per saperne di più è possibile contattare: ferruccio.lazzarin@agripharma.it

