

SUSMILK

Formaggio da fonti rinnovabili

DI ANDREA SETTEFONTI

Nasce il caseificio sostenibile che utilizza energia da fonti rinnovabili. Si tratta di Susmilk, progetto europeo che ha l'obiettivo di studiare il potenziale di sostenibilità nei processi di trasformazione del latte e sviluppare tecnologie innovative ed efficienti per un modello di «caseificio ecosostenibile». Attraverso la sostituzione totale dell'energia fossile con quella rinnovabile, l'industria casearia potrebbe risparmiare fino al 50% del consumo energetico totale e fino al 30% di quello di acqua. Susmilk vede il coinvolgimento di 21 partner da 9 paesi europei, tra cui t2i, Trasferimento Tecnologico e Innovazione, società consortile per l'innovazione delle Camere di Commercio di Treviso e Rovigo, che ha lanciato www.greendairy.net, una piattaforma online per la sostenibilità energetica per latte e derivati. Poi la padovana Parker Hzfd, per lo studio di nuovi refrigeratori, la veronese Acram per il sistema di concentrazione a bassa temperatura e il Dipartimento di Scienze Alimentari dell'Università di Parma. L'investimento è di quasi 8 milioni di euro.