

**LA VISIONE DEL DISTAL
SULL'INNOVAZIONE SOSTENIBILE
DI PROCESSO E DI PRODOTTO NEL
SETTORE ALIMENTARE**

**2023 OPEN
DISTAL**

**Esperienza del Caseificio Mambelli nel settore della ricerca per
produzioni innovative e sostenibili**

Federica Mambelli, CEO Mambelli
federica@mambelli.com



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

Mambelli

Il Caseificio Mambelli è una realtà casearia romagnola dal 1970. La proprietà, rappresentata oggi da Raffaella e Federica, appartiene alla terza generazione della famiglia Mambelli.

Il legame con la tradizione ha sempre fatto da traino a quest'azienda che, unito all'attenzione e alla sicurezza del prodotto, l'ha portata ad un incremento dei volumi e ad un ampliamento di gamma nel corso degli ultimi 10 anni. Storicamente nata negli anni '50 come produttrice di ricotta ottenuta da latte intero affiorata con acqua termale, l'azienda Mambelli offre oggi una vasta gamma di formaggi tipici romagnoli, freschi e molli, rigorosamente prodotti a partire da latte locale raccolto nelle stalle assoggettate al sistema dei controlli previsto per lo **Squacquerone di Romagna DOP** di cui è produttrice anche in private label. Ad oggi sono 30 i suoi collaboratori in azienda.

€

5.612.929

Fatturato

2022

4 milioni

di litri di latte
trasformati nel

2022

Certificazioni



Esperienze di ricerca: Partner in progetti di ricerca



SUCCIPACK (prof.sa Guerzoni) FP7

INGREEN (Prof.sa Lanciotti Rosalba)-Progetto BBI

BIO4SUSPACK (Patrignani-Lotti-Romani, FESR 2023) CIRI AGRO

Il Progetto INGREEN e il ruolo di Mambelli nell'ottica dell'economia circolare ed innovazione di prodotto

Project Coordinator



Scientific Coordinator



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Consortium



Fachhochschule
Nordwestschweiz



This project has received funding from the Bio-Based Industries Joint Undertaking (JU) under grant agreement No 838120. The JU receives support from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme and the Bio-Based Industries Consortium.



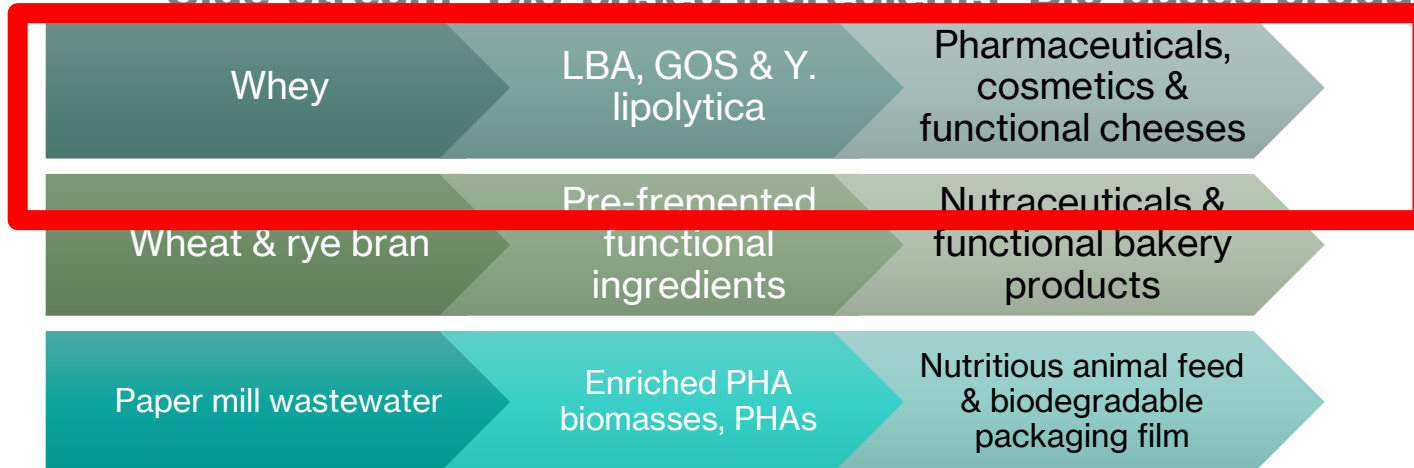
Project concept



KEY COMPONENTS OF THE INGREEN CONCEPT



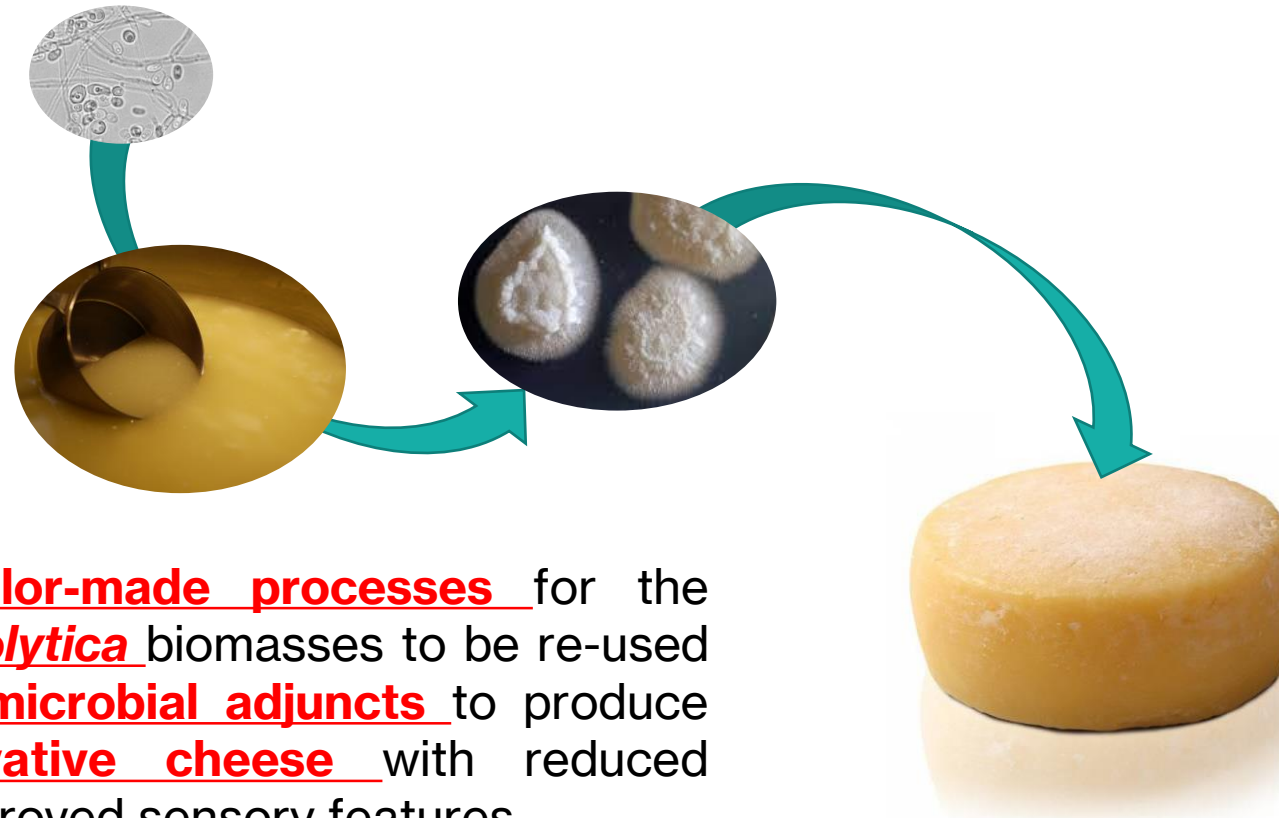
Side-stream Bio-based ingredients Bio-based products



Ruolo di Mambelli



INGREEN – II Nostro Obiettivo

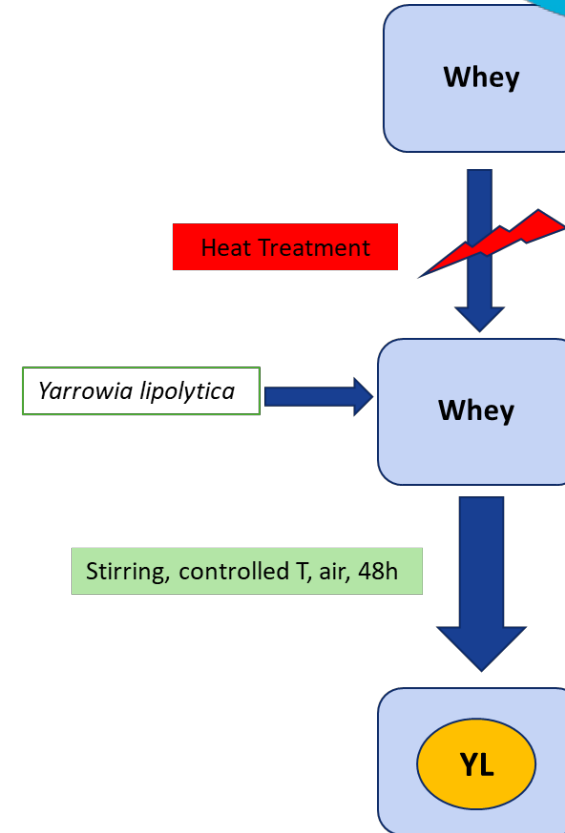
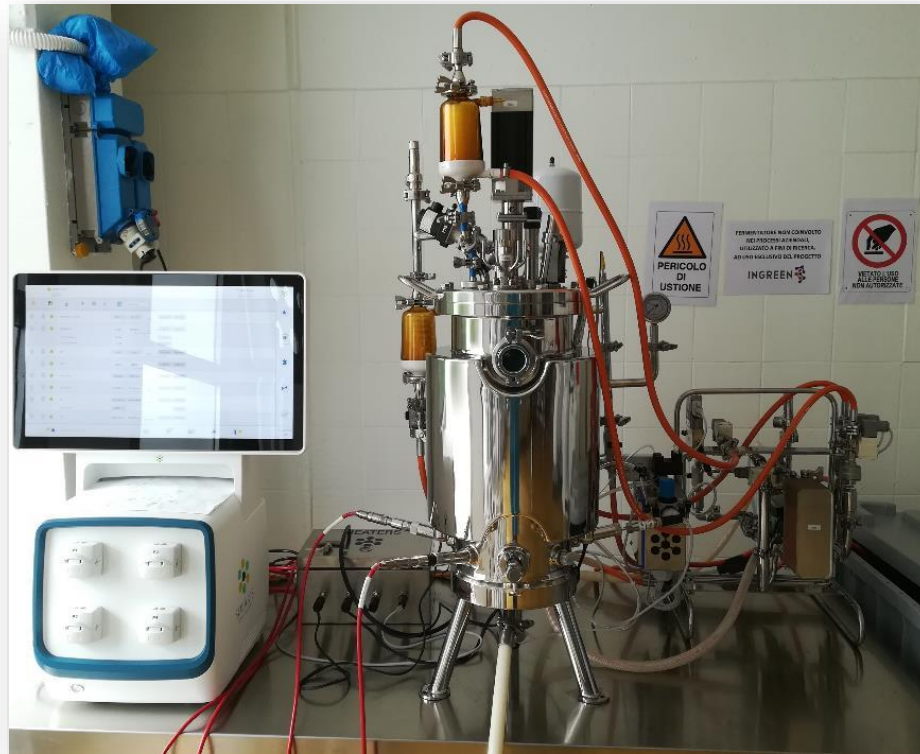


Development of taylor-made processes for the production of *Y. lipolytica* biomasses to be re-used directly in food as microbial adjuncts to produce high quality innovative cheese with reduced ripening time and improved sensory features

Upscaling del processo a Livello Industriale



Mambelli 20L fermenter



Produzione dei prototipi (200L)

- Modalità di inoculo di *Y. lipolytica*
- Confronto con il benchmark (Potassium sorbate + Natamycin).
- microcovering vs dipping dei formaggi in siero contenente *Y. lipolytica*



Benchmark



Y. lipolytica



Strain 1

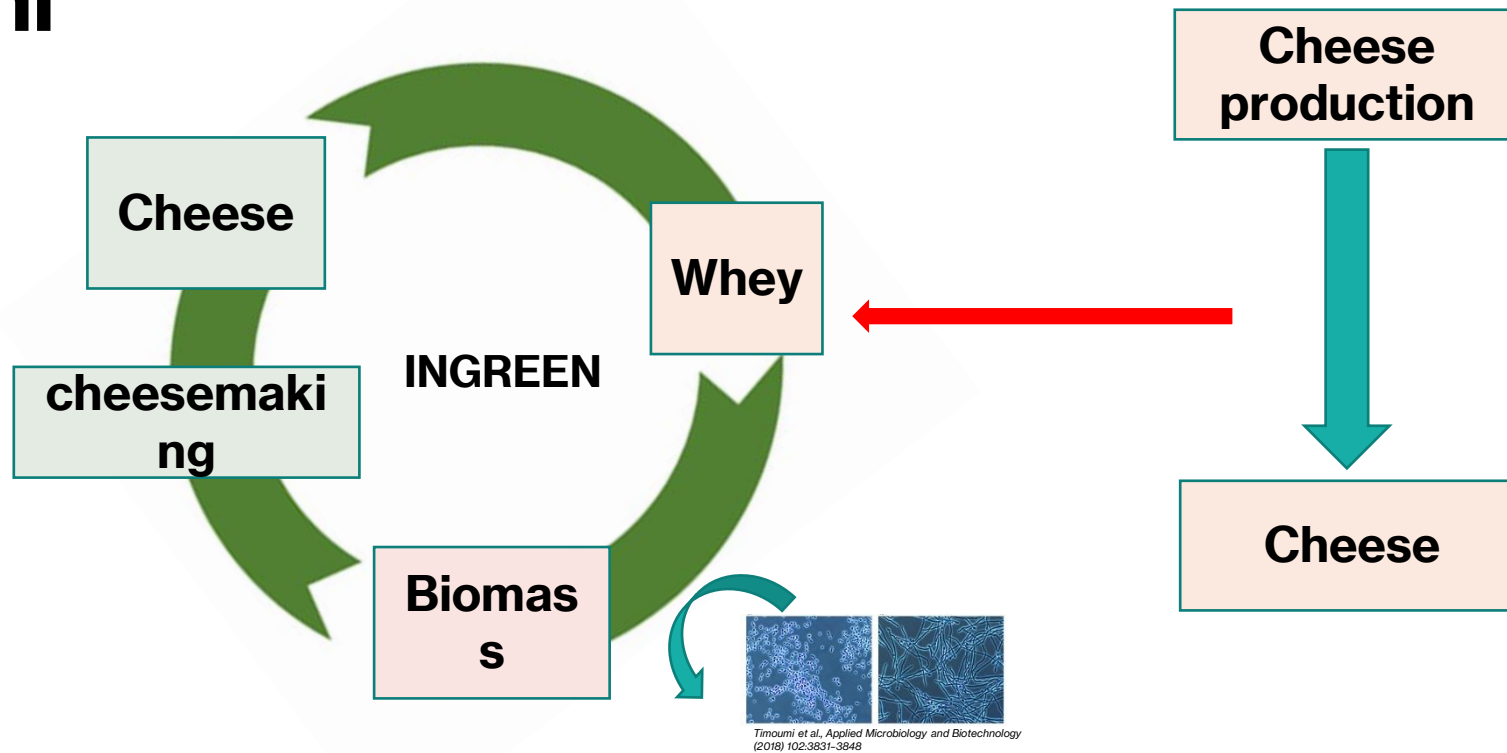
Strain 2

Strain 3

Output di MAMBELLI in INGREEN: Produzione di Caciotte innovative, con tempi di maturazione accelerati rispetto al benchmark, caratterizzate da nuove note organolettiche e aromatiche



Conclusioni



COSA HA SIGNIFICATO INGREEN per MAMBELLI:

The logo for Mambelli, featuring the word "Mambelli" in a white, italicized, sans-serif font inside a blue oval shape.

- 1) Finanziamento europeo di € 415.459,50
- 2) Avviato l'iter per l'ottenimento del PATENT sull'applicazione di *Y. Lipolytica* nel siero per ottenimento di biomassa microbica da reimpiegare nei nostri cicli produttivi in modo sostenibile per l'ottenimento di una caciotta innovativa
- 3) Possibilità di entrare in un network di ricerca italiano ed europeo
- 4) Possibilità di assunzione di giovani Tecnologi Alimentari in stabilimento



Prospettive future per l'innovazione di prodotto

Partecipazione al progetto **PR-FESR EMILIA ROMAGNA 2021-2027**

Priorità 1: RICERCA, INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ

TITOLO: Biomolecole dalla valorizzazione di sottoprodotti agroalimentari per un packaging primario sostenibile, sicuro e attivo (**BIO4SUSPACK**)

RUOLO DI MAMBELLI:

- 1) Fornire input per l'individuazione delle reali problematiche legate al sistema food-packaging e delle aspettative ed esigenze delle stesse in termini di shelf-life, sicurezza e logistica e sostenibilità delle loro produzioni.
- 2) Fornire ambienti industriali per testare le nuove soluzioni di imballaggio progettate e realizzate nel progetto. I feedback industriali saranno determinanti per l'azione di miglioramento e ottimizzazione dei packaging realizzati, in vista della concreta industrializzazione.

In particolare, Mambelli mira allo sviluppo di un film flessibile per formaggi molli funzionalizzato con nanocristalli di cellulosa per migliorare performances meccaniche e barriera.