

Partenariato

APROL Perugia Organizzazione di Produttori Olivicoli
3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.
Università di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3)
Azienda Agricola di Benedetti Agostino
Agricola Casini s.s.
Azienda Agraria Appolloni Giorgio
Azienda Agricola Appolloni Novella
Azienda Agraria Petesse Maria Angela
Azienda Agricola Fattoria del Monte Puro soc. agr. s.s.
Azienda Agraria Calcabrina Angelo

www.mellydesign.com

MAN.SA



**Sansa di oliva denocciolata per uso
zootecnico. Opportunità attuali
e prospettive future**



CONVEGNO FINALE & ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Giovedì 7 maggio 2015 - ore 15.00

Centro di Documentazione delle Produzioni Agroalimentari Locali
Zona Artigianale Portoni - S. Eraclio - Foligno - PG



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLA, ALIMENTARE E FORESTALE.



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.
www.parco3a.org

Programma

Il progetto, promosso da A.PR.OL. Perugia, in collaborazione con 3A-PTA e con l'Università degli Studi di Perugia, e finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013, è incentrato sulla sperimentazione per l'introduzione di innovazione di processo in una filiera corta olivo-oleicola volta alla valorizzazione della sansa attraverso il suo uso a fini mangimistici. Scopo del progetto è la realizzazione di azioni di cooperazione per l'introduzione di innovazioni di processo volte a favorire l'impiego della sansa denocciolata nell'alimentazione zootecnica. Tale obiettivo verrà perseguito attraverso la messa a punto di un nuovo processo produttivo che permetta la valorizzazione delle sanse denocciolate attraverso il recupero di tale sottoprodotto in miscela con foraggio essiccato ed altri sottoprodotti vegetali per la costituzione di diete bilanciate da impiegare nell'alimentazione degli animali di interesse zootecnico.

ATTIVITÀ PREVISTE

Azione 1 _Valutazione degli aspetti organizzativi e relazionali della filiera di valorizzazione della sansa ai fini zootecnici. Analisi della sostenibilità economica ed ambientale del processo e analisi della rispondenza dei prodotti innovativi alle esigenze degli allevamenti.

Azione 2 _Caratterizzazione delle sanse fresche e trasformate.

Azione 3 _Denocciolatura delle sanse presso i frantoi.

Azione 4 _Trasporto delle sanse ed insilamento presso le aziende partner preposte. Controllo e gestione dei prodotti insilati.

Azione 5 _Messa a punto delle razioni previa caratterizzazione dei mangimi da impiegare nelle prove condotte sulle vacche, le capre da latte, i suini in allevamento semibrado e le pecore da carne.

Azione 6 _Conduzione delle prove su bovini da latte e valutazione delle performance produttive, dello stato sanitario.

Azione 7 _Conduzione delle prove su capre da latte e valutazione delle caratteristiche dei prodotti trasformati.

Azione 8 _Conduzione delle prove sui suini e valutazione delle caratteristiche dei prodotti trasformati.

Azione 9 _Conduzione delle prove su ovini da carne e valutazione della resa alla macellazione e della qualità delle carni di agnello pesante.

RISULTATI ATTESI

Inserimento della sansa denocciolata nella dieta di animali di interesse zootecnico;
Valorizzazione agronomica ed economica del sottoprodotto della lavorazione delle olive;
Miglioramento delle proprietà nutrizionali e della conservabilità dei prodotti derivati zootecnici;
Miglioramento dell'impatto ambientale tramite riutilizzo del sottoprodotto di frantoio.



> 15.00 Registrazione partecipanti

> 15.30 SALUTI DI APERTURA

Nando Mismetti

Sindaco di Foligno

> 16.00 INTERVENTI

La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013: il progetto MAN.SA

Luciano Concezzi

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Valorizzazione della sansa denocciolata a fini zootecnici come strategia di recupero di un sottoprodotto dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva

Giulio Scatolini

Presidente April Perugia

I prodotti secondari dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva: le loro potenzialità di impiego nell'alimentazione zootecnica

Maurizio Servili, Agnese Taticchi

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali - Università degli Studi di Perugia

I prodotti secondari dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva: effetti sulle performance produttive e sulle caratteristiche dei prodotti

Mariano Pauselli

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali - Università degli Studi di Perugia

> TESTIMONIANZE AZIENDALI

Az. Agr. Maria Angela Petesse

Az. Agr. Fattoria del Monte Puro

Az. Agr. Calcabrina Angelo

> 17.00 CONCLUSIONI

Fernanda Cecchini

Assessore alle Politiche Agricole ed Agroalimentari - Regione Umbria

> 17.30 ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Presentazione dei prodotti zootecnici derivati dalla sperimentazione

Degustazione dei prodotti ottenuti dalla sperimentazione

Seguirà presentazione del PSR per l'Umbria 2014-2020