

# NEWSLETTER VA.S.O. - ID 27813

## VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE DI OLIVE PIANTONE DI MOGLIANO ANCHE ATTRAVERSO L'IMPLEMENTAZIONE DI NUOVI METODI DI ESSICCAZIONE A RAGGI IR

N°01 | 01 -2021 | VOL. 1



Confederazione Italiana  
Agricoltori CIA prov. di Ancona



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020



## OBIETTIVI

I sottoprodotti delle olive sono circa l'85% del molito. Il loro smaltimento è un **costo** per le aziende agricole.

Il presente progetto intende valorizzare i principali sottoprodotti: **patè di olive, nocciolino e sansa**.

- Il **patè di olive** (ottenuto da sansa denocciolata) utilizzandolo in percentuale diversa per la messa a punto di una nuova linea di

prodotti da forno, valutando la persistenza di polifenoli dopo la cottura in forno.

- La **sansa di olive** insendola in opportuna percentuale nella razione di bufale in lattazione
- Il **nocciolino**, tramite la realizzazione di una linea di denocciolazione integrata con un prototipo di essiccatoio a raggi IR a basso impatto ambientale.

## OBIETTIVI

Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione di olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR

## AZIONI

Il progetto prevede diverse azioni da svolgere nel corso dei 3 anni e in questo periodo verranno raccolti i dati sui risultati ottenuti. – a pag. 2

## I NOSTRI PARTNER

Chi sono gli interpreti del progetto? Una grande squadra ricca di tanta esperienza. Venite a conoscerli – a pag. 3

## AZIONI DEL PROGETTO

### 1. ESSICCAZIONE NOCCIOLINO

Partner coinvolti: **Corradini sas, UNIVPM DII**

### 2. PRODUZIONE DI LIEVITATI CON PATE' DI OLIVE

Partner coinvolti: **Gastreghini srl, UNIVPM D3A – Microbiologia e Tecnologie Alimentari**

### 3. ESSICCAZIONE DI LIEVITATI CON PATE' DI OLIVE

Partner coinvolti: **Gastreghini srl, UNIVPM DII, D3a – Tecnologie Alimentari**

### 4. ALIMENTAZIONE BUFALE CON SANSA DI OLIVE

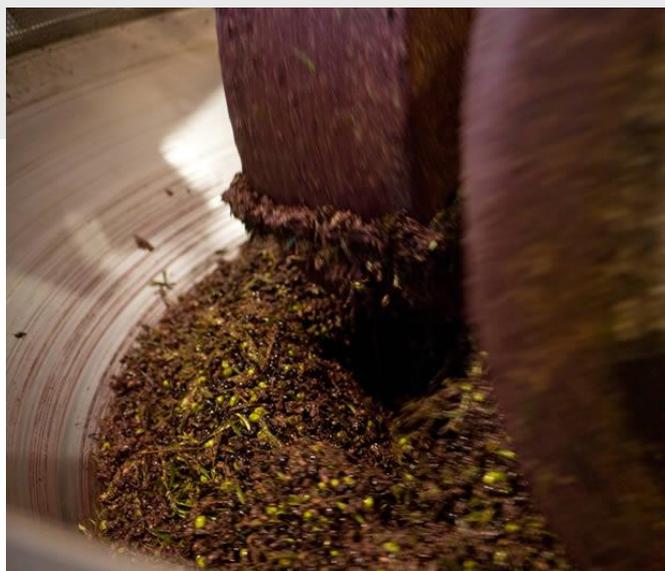
Partner coinvolti: **Caseificio Il Faro, UNIVPM D3A - Zootecnia**

### 5. COMPOSTAGGIO DI SANSA E SCARTI AGRICOLI

Partner coinvolti: **Az. Agr. Corradini, UNIVPM D3A - Microbiologia**

### 6. DIVULGAZIONE DEI RISULTATI OTTENUTI

Partner coinvolti: **CIA, UNIVPM ed aziende di produzione**



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020  
Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 27813

## I NOSTRI PARTNER

“Con il talento si vincono le partite, ma è con il lavoro di squadra e l'intelligenza che si vincono i campionati.” - Michael Jordan



La **Gastreghini srl (capofila del progetto)** opera da esattamente 60 anni nel settore panificazione.

Da piccolo forno artigianale ha saputo evolversi nel corso degli anni sposando le nuove esigenze sia dei consumatori sia del sistema distributivo, creando con la Spegam srl (pasta fresca e gastronomia) e la Gastreghini Fausto snc (trasporti di prodotti alimentari) il **Gruppo Sole e Bontà**.

L'attenzione agli **aspetti salutistici** dei prodotti, unita alla mission di recuperare e preservare le **produzioni tipiche** del territorio di appartenenza, ha fatto sì che sia stato uno dei primi panifici nella Regione Marche a produrre una linea interamente **biologica**, oltre 20 anni fa.

La perfetta consonanza dei valori sin qui espressi con quelli propugnati dal disciplinare del marchio **Qm (Qualità garantita dalla Regione Marche)** ha fatto sì che l'azienda abbia ottenuto questa certificazione sin dalla sua origine, 10 anni fa.



La **Corradini sas (partner effettivo del G.O.)** nasce nel 1930, quando Marino Corradini costruisce il primo frantoio a Mogliano in provincia di Macerata.

Nel **1957** Giuseppe Corradini, figlio di Marino realizza un nuovo fabbricato dove installa un frantoio a presse ed un **mulino** che macina grano tenero per la produzione di farine per panifici e pizzerie.

L'obiettivo principale della famiglia Corradini è sempre stato quello di migliorare costantemente la **qualità** e l'**efficienza** del prodotto in linea con le normative e nel rispetto dell'ambiente e valorizzando nel contempo la **regionalità** delle produzioni sia nelle olive, che nei grani moliti.

In questa ottica si è partecipato al progetto PSR per la selezione delle migliori farine per pizza.

### Panificio Gastreghini

Via Giuseppe Abbruzzetti,  
6,  
60035 – Jesi (AN)

[info@soleebonta.it](mailto:info@soleebonta.it)

Tel. 0731 211006

[www.soleebonta.com](http://www.soleebonta.com)

### Corradini Corrado & C. Sas

Contrada Macina, 56,  
62014, Mogliano (MC)

Tel. 0733 556548

<http://www.corradinisas.it>

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020  
Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 27813



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020  
FONDI EUROPEI AGRICOLI PER LO SVILUPPO RURALE E FONDI REGIONALI PER LE ZONE RURALI



## **Il caseificio Il Faro sas è un partner del G.O.**

L'attività è gestita da Di Domenico Francesco che vanta un'esperienza diretta quasi ventennale (dal 2000) nel settore lattiero caseario, formatasi grazie alla tradizione campana "terra delle sue origini".

Oggi è una organizzazione familiare che controlla direttamente tutto il processo di lavorazione, dalle materie prime al prodotto confezionato fresco (mozzarelle e formaggi freschi da latte di bufale).

Il Caseificio Il Faro, oltre a produrre formaggi freschi, ha un proprio allevamento di bufale, situato a Mogliano, in provincia di Macerata.

Esso è composto da circa 400 capi ed è il più grande fra le regioni Marche, Abruzzo, Umbria, Emilia Romagna.

L'azienda conta circa 40 ettari di terreno destinato al pascolo, alle coltivazioni e produzioni foraggere necessarie all'allevamento.



## **CASEIFICIO IL FARO S.A.S.**

Sede operativa:  
Via Umberto I - 63821 Porto  
Sant'elpidio (FM)

tel: 0734 998854

## **La Confederazione Italiana Agricoltori della Provincia di Ancona**

è un'associazione senza scopo di lucro, "di rappresentanza dell'agricoltura e del mondo rurale" che, oltre ad operare nel settore primario, fornisce servizi anche a cittadini, Istituzioni pubbliche, operatori di altri settori economici.

La CIA provinciale di Ancona si è costituita nel Dicembre 1977 per meglio affermare a livello nazionale, regionale e locale i "valori che attengono all'agricoltura, al lavoro, alla libera iniziativa imprenditoriale, all'ambiente rurale".

Attualmente la CIA provinciale di Ancona fornisce assistenza ad oltre 3.000 aziende riuscendo a coprire, grazie ai suoi dipendenti e collaboratori, tutte le loro esigenze.



Confederazione Italiana  
Agricoltori CIA prov. di Ancona

C.so Stamira 29 – 60122  
Ancona  
tel 071/202987  
e-mail [marche@cia.it](mailto:marche@cia.it)

<http://www.ciamarche.org>

## **L'Università Politecnica delle Marche (UnivPM, partner effettivo)**

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020  
Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 27813



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020  
FONDI EUROPEI AGRICOLI PER LO SVILUPPO RURALE E LE ZONE RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



**del G.O.)** è un ateneo a vocazione prevalentemente tecnico scientifica che ha come obiettivo primario la ricerca e la didattica; l'ateneo persegue altresì una politica di collegamento con il territorio di riferimento contribuendo allo sviluppo sociale, culturale ed economico della società mediante azioni di trasferimento tecnologico e trasferimento di sapere.

Il **Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali (D3A)** è un dipartimento multidisciplinare che svolge ricerche scientifiche in diverse aree, ivi incluse la microbiologia e le tecnologie alimentari e la zootecnia.

I ricercatori del D3A vantano una pluriennale esperienza di ricerca su temi inerenti il progetto, tra cui:

la caratterizzazione microbiologica di farine, impasti e lievitati ottenuti da varietà locali di frumento e altri cereali ai fini della ottimizzazione del processo di lievitazione;

la caratterizzazione chimica e microbiologica di residui della lavorazione delle olive (sansa); la formulazione di razioni per specie di interesse zootecnico; la caratterizzazione chimica del latte di bufale.

Il **Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione (DII)** promuove attività di eccellenza nella maggior parte dei settori di ricerca di interesse per l'Ingegneria dell'Informazione; tra questi: automazione, bio-ingegneria, misure elettriche ed elettroniche, elettronica ed altri

Il Dipartimento è strutturato in una serie di gruppi di ricerca che hanno interessi scientifici omogenei. La ricerca è supportata da diversi laboratori e strutture informatiche. La maggior parte dei ricercatori ha collaborazioni con altre università, agenzie e istituti, e partecipa a programmi di ricerca nazionali e internazionali.

Relativamente all'esperienza pregressa sul tema specifico del risparmio energetico, i Ricercatori del DII hanno una qualificata esperienza di ricerca e sperimentazione sullo sviluppo di algoritmi per l'ottimizzazione del consumo energetico.



**Università Politecnica delle Marche**

Piazza Roma, 22, 60121  
Ancona

[info@univpm.it](mailto:info@univpm.it)

tel: (+39) 071.220.1

<https://www.univpm.it>

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020  
Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 27813



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020  
FONDI EUROPEI AGRICOLI PER LO SVILUPPO RURALE - LE EUROPEAN RURAL DEVELOPMENT FUNDS



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

