

Per informazioni e contatti:

Sito Web: <https://www.soleebonta.it/>

Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/progettovaso>

Az. Capofila: **Gastreghini** – Jesi (AN) – [info@soleebonta.it](mailto:info@soleebonta.it)

**Dott. Stefano Carletti** – *Tecnico Gruppo Sole e Bontà*

Az. Partner: **Az. Agr. Corradini Corrado** – Mogliano (MC)

Az. Partner: **Oleificio Corradini sas** – Mogliano (MC) – [info@corradinisas.it](mailto:info@corradinisas.it)

Az. Partner: **Caseificio Il Faro** – Mogliano (MC) – [info@caseificioilfaro.it](mailto:info@caseificioilfaro.it)

UNIVPM - D3A: Prof. Lucia Aquilanti – [l.aquilanti@staff.univpm.it](mailto:l.aquilanti@staff.univpm.it)

UNIVPM - D3A: Prof. Marina Pasquini – [m.pasquini@staff.univpm.it](mailto:m.pasquini@staff.univpm.it)

UNIVPM - D3A: Prof. Maria Federica Trombetta – [m.f.trombetta@staff.univpm.it](mailto:m.f.trombetta@staff.univpm.it)

UNIVPM - D3A: Dott. Federica Cardinali – [f.cardinali@staff.univpm.it](mailto:f.cardinali@staff.univpm.it)

UNIVPM - DII: Prof. Andrea Monteriù – [a.monteriu@staff.univpm.it](mailto:a.monteriu@staff.univpm.it)

UNIVPM - DII: Prof. Mario Prist – [prist.mario@gmail.com](mailto:prist.mario@gmail.com)

UNIVPM - DII: Prof. Alessandro Freddi – [a.freddi@staff.univpm.it](mailto:a.freddi@staff.univpm.it)

CIA Ancona: **Dott. Agr. Dimitri Giardini** – [g.dimitri@cia.it](mailto:g.dimitri@cia.it)



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020  
FONDI EUROPEI AGRICOLI PER LO SVILUPPO RURALE (FORNIRE AIUTTI NELLE ZONE RURALI)



**ID**  
**27813**

**PSR Marche 2014/2020**  
**Misura 16.1 - Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura - Azione 2 - Fase di gestione del G.O.**

# Va.S.O.

*Valorizzazione dei Sottoprodotti della lavorazione di Olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR*



Stesura a cura di Roberto Profili



Azioni	Descrizione	Azioni	Descrizione
<p><b>Azione 1 - ESSICCAZIONE NOCCIOLINO</b></p>   	<p>1.1 – Elaborazione modello matematico per massimizzare risparmio energetico nei processi di essiccazione a raggi IR del nocciolino e dei prodotti da forno con paté di oliva; 1.2 – Installazione linea per impianto denocciolatore; 1.3 – Realizzazione, assemblaggio e collaudo prototipo essiccatoio IR per nocciolino; 1.4 – Esecuzione test essiccazione per ottimizzare funzionamento prototipo; 1.5 – Esecuzione test con nocciolino presso stufe frantoio; 1.6 – Esecuzione test con nocciolino presso stufe partner Il Faro; 1.7 – Analisi potere calorico nocciolino per verificare miglioramento caratteristiche di prodotto dopo essiccazione a raggi IR e monitoraggio periodico consumi energetici ed emissioni prototipi Corradini; monitoraggio periodico consumi energetici ed emissioni stufe e bruciatori alimentati a nocciolino del partner Il Faro.</p>	<p><b>Azione 3 - ESSICCAZIONE LIEVITATI CON PATE' DI OLIVE</b></p>  	<p>3.1 – Elaborazione modello matematico per massimizzare risparmio energetico nei processi di essiccazione a raggi IR dei prodotti da forno con paté di oliva; 3.2 – Realizzazione, assemblaggio e collaudo prototipo finale essiccatoio IR per prodotti da forno con paté olive; 3.3 – Esecuzione test essiccazione per ottimizzare funzionamento prototipo finale; 3.4 – Monitoraggio periodico consumi energetici ed emissioni prototipo Gastreghini; 3.5 – Test di essiccazione IR (vari tempi e temperature) su nuovi prodotti da forno al paté di oliva, al fine di allungare shelf life; 3.6 – Test di validazione dei nuovi prodotti da forno al paté di oliva essiccati con IR: test sensoriali per verificare mantenimento requisiti funzionali; 3.7 – Test di validazione dei prototipi di prodotti da forno al paté di oliva essiccati con IR: panel e consumer test.</p>
<p><b>Azione 2 - PRODUZIONE DI LIEVITATI CON PATE' DI OLIVE</b></p>  	<p>2.1 – Suddivisione raccolta olive Piantone di Mogliano in 4 periodi; 2.2 – Lavorazione olive raccolte nei 4 periodi; 2.3 – Analisi contenuto polifenolico del paté di olive raccolte in ciascuna fase; 2.4 – Analisi di stabilità in vari periodi del paté di oliva nel corso della conservazione; 2.5 – Produzione di nuovi prototipi di lievitati (pane) al paté di oliva con varie percentuali di paté; 2.6 – Test di validazione dei prototipi di pane: analisi reologiche, chimiche, sensoriali, microbiologiche; 2.7 – Test di validazione dei prototipi di prodotti da forno: panel e consumer test.</p>	<p><b>Azione 4 - ALIMENTAZIONE BUFAL CON SANS DENOCCIOLATA</b></p>  	<p>4.1 – Individuazione gruppo aziendale di bufale oggetto di prova di alimentazione; campionamento dell'unifeed aziendale e del siero di latte; analisi chimica della razione; campionamento della sansa denocciolata; analisi chimica della sansa denocciolata; formulazione di unifeed aziendale con sansa; 4.2 – Somministrazione al gruppo di bufale in lattazione di unifeed aziendale con sansa; 4.3 – Prelievi di latte massale durante la somministrazione della razione aziendale senza sansa e analisi della composizione chimica latte massale; 4.4 – Prelievi di latte massale durante la somministrazione della razione aziendale con sansa e analisi della composizione chimica latte massale; 4.5 – Stima della resa casearia /100 kg di latte trasformato (razione senza e con sansa).</p>
		<p><b>Azione 5 - COMPOSTAGGIO DI SANS E ALTRI SCARTI AGRICOLI</b></p> 	<p>5.1 – Analisi preliminare sansa ottenuta dalla Az. Agr. Corradini; 5.2 – Allestimento dei cumuli (sansa + cippato di legno + paglia trinciata) e monitoraggio del processo di compostaggio; 5.3 – Analisi del compost maturo (determinazione pH; determinazione dell'umidità, indice di germinazione di <i>Lepidum sativum</i>); 5.4 – Prove in campo (oliveto) di fertilizzazione con compost maturo; monitoraggio periodico rese.</p>
		<p><b>Azione 6 - DIVULGAZIONE DEI RISULTATI OTTENUTI</b></p> 	<p>6.1 – Realizzazione e aggiornamento periodico sezione dedicata al progetto sul sito internet, campagna di divulgazione social (YouTube, Facebook); 6.2 – Articoli divulgativi su riviste di settore; 6.3 – Ciclo di 5 seminari presso sedi associazioni particolarmente significative per i settori che si intendono coinvolgere; 6.4 – Organizzazione di 2 iniziative dimostrative nelle aziende partner, con degustazione prodotti ottenuti dalla sperimentazione e possibilità di viste per piccoli gruppi; 6.5 – Organizzazione di 3 convegni a cadenza annuale con presentazione risultati progetto; 6.6 – Realizzazione e distribuzione opuscolo riepilogativo principali risultati del progetto.</p>



