

## Partenariato

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.

Società Agricola Il Poggiolo S.S. di Ciucci MMG

Azienda Agricola Pupigliano di Ciardo Giovanni

Analysis S.r.l.

Università degli Studi della Tuscia

Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali

www.mellydesign.com

# Antichi Sapori



## Innovazione nei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti ortofrutticoli



### CONVEGNO FINALE / ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

**Lunedì 27 luglio 2015 - ore 15.30**

**Società Agricola Il Poggiolo S.S. di Ciucci MMG**

Frazione Madonna Del Piano

Monte Castello Di Vibio (PG)

misura  
>> 124

PSR Umbria 2007-2013

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



Regione Umbria



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

www.parco3a.org

L'iniziativa, promossa dalla 3A-PTA, in collaborazione con l'Università degli Studi della Tuscia - Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali, la Società Analysis S.r.l., la Società Agricola Il Poggiolo S.S. di Ciucci MMG e con l'Azienda Agricola Pugioli di Ciardo Giovanni, intende presentare i risultati finali del Progetto **ANTICHI SAPORI** finanziato dalla Mis. 1.2.4 del PSR per l'Umbria 2007-2013. In particolare il progetto ha avuto come obiettivo principale la progettazione, lo sviluppo e la messa a punto di processi di trasformazione innovativi per ottenere conserve e succhi di frutta aventi proprietà nutrizionali e salutistiche superiori rispetto ai prodotti disponibili in commercio.

#### **ATTIVITÀ PREVISTE**

Sviluppare processi di trasformazione innovativi per ottenere succhi d'uva e succhi di frutta che mantengono inalterate le proprietà nutrizionali e salutistiche proprie dei frutti utilizzati.

*Sviluppo di processi di trasformazione innovativi per ottenere conserve vegetali e composte utilizzando specie spontanee "coltivate", ortaggi particolari e frutti antichi.*

Messa a punto dei processi produttivi dei succhi e delle conserve in base all'analisi dei risultati della caratterizzazione chimica, nutrizionale, sensoriale, salutistica e nutrigenomica dei prodotti finiti ottenuti nel corso della sperimentazione.

#### **RISULTATI OTTENUTI**

Produzione di conserve e succhi, che mantengono inalterate le proprietà nutrizionali e salutistiche proprie delle materie prime utilizzate.

## Programma

### > 15.30 **Registrazione dei partecipanti**

#### > 15.45 **Saluti**

**Giulio Ciucci**

Società Agricola Il Poggiolo S.S. di Ciucci MMG

**Andrea Sisti**

Amministratore Unico, 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

#### > 16.00 **Interventi**

**La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013:  
il progetto *ANTICHI SAPORI***

**Luciano Concezzi**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

**Innovazione sostenibile nella tecnologia  
di produzione dei succhi di frutta**

**Fabio Mencarelli**

Università degli Studi della Tuscia

Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali

**La caratterizzazione salutistico-nutrizionale e sensoriale  
dei prodotti innovativi come valore aggiunto nel processo  
di "Valorizzazione degli Antichi Sapori"**

**Roberto Luneia**

Analysis S.r.l.

**L'applicazione delle innovazioni sviluppate in azienda**

**Matteo Ciucci**

Società Agricola Il Poggiolo S.S. di Ciucci MMG

#### > 17.30 **Dibattito**

#### > 17.45 **Conclusioni**

**Giuliano Polenzani**

Dirigente Servizio Politiche per l'Innovazione e Fitosanitarie, Regione Umbria

#### > 18.15 **ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA**

Visita al laboratorio di trasformazione della Società Agricola

**Il Poggiolo S.S.** di Ciucci MMG e degustazione dei prodotti innovativi sviluppati nell'ambito del Progetto **ANTICHI SAPORI**.