

## 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**



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



Regione Umbria



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

**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**

## 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 innovazioni 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 sansi 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 sansi fresche e trasformate.

**Azione 3** \_Denocciolatura delle sansi presso i frantoi.

**Azione 4** \_Trasporto delle sansi 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 Aprod 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**