

Partenariato

Apicoltura Galli di Luca Galli

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

Apicoltura Patalacci

Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Farmaceutiche

www.malldesign.com

Pura Energia



**Drink energizzante naturale
di origine umbra**

misura
>> 124

PSR Umbria 2007-2013

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



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI



Regione Umbria



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

www.parco3a.org

**CONVEGNO - ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA
Mercoledì 14 ottobre 2015 - ore 15.00**

Azienda Agricola Pucciarella

Via Case Sparse, 37 - Villa

Magione (PG)

L'iniziativa, promossa dalla 3APTA in collaborazione con Apicoltura Galli di Luca Galli, intende presentare i risultati del progetto **PURA ENERGIA** finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013.

L'apicoltura svolge un ruolo importante per lo sviluppo dell'agricoltura, contribuendo alla diversificazione delle potenzialità produttive del territorio, al miglioramento delle produzioni vegetali, alla difesa della biodiversità, al rispetto e alla salvaguardia dell'ambiente.

L'apicoltura in Umbria, come nel resto d'Italia, è un'attività agricola di antiche tradizioni, grazie ad un ambiente naturale favorevole per condizioni climatiche e geografiche. La disponibilità di una flora diversificata e le favorevoli condizioni climatiche consentono la produzione di una vasta gamma di mieli, che possono corrispondere alle richieste crescenti di prodotti fortemente caratterizzati da specifici requisiti dal punto di vista organolettico e qualitativo.

La ricerca scientifica ha rivolto una grande attenzione non solo al miele, ma anche agli altri prodotti dell'alveare quali propoli, pappa reale e polline per le interessanti proprietà nutrizionali e salutistiche. I prodotti dell'alveare costituiscono un perfetto esempio di alimenti funzionali naturali, che non hanno subito processi di modifica della loro composizione chimica.

Il progetto riguarda l'utilizzo di prodotti derivati dall'apicoltura per la formulazione di una bevanda per sportivi, che si differenzia dai numerosi prodotti presenti in commercio proprio per la presenza dei prodotti dell'alveare.

ATTIVITÀ PREVISTE

- raccolta e preparazione materie prime
- caratterizzazione chimico-analitica dei prodotti dell'alveare
- valutazione nutrizionale dei prodotti dell'alveare e del prodotto innovativo derivato (bevanda per sportivi)
- formulazione bevanda
- miscelazione
- organizzazione panel test
- indagine di mercato e sviluppo di identità
- studio materiali di confezionamento

RISULTATI OTTENUTI

Nell'ambito delle attività svolte è stato raggiunto l'obiettivo ambizioso di creare una innovativa bevanda energizzante su base miele umbro e altri prodotti locali, unica nel suo genere. La bevanda, di valore qualitativo molto elevato rispetto a quelle attualmente in commercio, utilizza materie prime frutto di un accurato controllo da parte di imprenditori del settore agricolo locale e con impiego di soli prodotti naturali. Nel corso degli anni il legame tra le aziende umbre del settore è cresciuto, il progetto Pura Energia, vuole ulteriormente rafforzare questi rapporti attraverso la diffusione dell'innovazione tra le imprese.



Programma

> **15.00 Registrazione dei partecipanti**

> **15.30 Saluti di apertura**

Emanuele Bizzi

Azienda Agricola Pucciarella

> **15.40 Interventi**

La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013

Luciano Concezzi

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Il Progetto Drink energizzante naturale di origine umbra

Luca Galli

Apicoltura Galli di Galli Luca

Presentazione dei risultati relativi alle attività sperimentali

Lina Cossignani

Università degli Studi di Perugia

Dipartimento di Scienze Farmaceutiche

> **17.00 Conclusioni**

Giuliano Polenzani

Dirigente Servizio Politiche per l'Innovazione e Fitosanitarie
Regione Umbria

> **Attività Dimostrativa**

**Presentazione dei prodotti della sperimentazione;
degustazione guidata dei mieli usati
nella sperimentazione**