

Programma di sviluppo rurale per l'Umbria 2007-2013 – Asse 1 - Misura 1.2.4
“Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori
agricolo e alimentare e in quello forestale”

RELAZIONE FINALE

Titolo del progetto



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



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

Progetto partecipativo finanziato con il contributo della Regione Umbria - Bando 2015 DIREZIONE REGIONALE RISORSA UMBRIA. FEDERALISMO, RISORSE FINANZIARIE, UMANE E STRUMENTALI - SERVIZIO SERVIZI ALLE IMPRESE E POLITICHE PER L'INNOVAZIONE IN AMBITO AGROINDUSTRIALE E FORESTALE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 19 marzo 2012, n. 1929

PROGETTO – DRINK ENERGIZZANTE NATURALE DI ORIGINE UMBRA
ACRONIMO – PURA ENERGIA

DOMANDA N - 44750063149

Data presentazione progetto 28/05/2015

Data avvio processo 15/12/2014

Data presentazione relazione finale 26/10/2015

Soggetti interessati:

APICOLTURA GALLI DI LUCA GALLI - capofila

APICOLTURA PATALACCI - partner

SOCIETA' 3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA - partner

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA - partner

RELAZIONE FINALE

INDICE

1. Riferimenti alla relazione iniziale del progetto
2. Attività sviluppate, metodi e strumenti utilizzati
3. Tempi di svolgimento (GANTT)
4. Risultati conseguiti
5. Riepilogo spese sostenute

Allegati alla relazione

1 . Riferimenti alla relazione iniziale del progetto

Il progetto aveva come obiettivo ambizioso quello di creare una innovativa bevanda energizzante su base miele umbro e altri prodotti locali, unica nel suo genere. La bevanda, ha un valore qualitativo molto elevato rispetto a quelle attualmente in commercio, in quanto, le materie prime utilizzate sono frutto di accurato controllo da parte di imprenditori del settore agricolo locale, in continua formazione sul campo in oggetto. Nel corso degli'anni il legame tra le aziende umbre del settore è cresciuto, il progetto Pura Energia, ha voluto ulteriormente rafforzare questi rapporti attraverso la diffusione dell'innovazione tra le imprese e nella produzione.

Il progetto si è avvalso inoltre della pregiata collaborazione con l'Uni PG DSF, importante ente di ricerca che ha fornito validi risultati analitico-nutrizionali. Al fine di divulgare al meglio gli importanti risultati ottenuti, il progetto, nella sua fase finale, è stato affidato al parco3A, leader nell'informazione e sensibilizzazione sui temi della ricerca e dell'innovazione che ha organizzato un convegno finale presso l'azienda agraria Pucciarella e prodotto delle brochure informative. La fase esecutiva della progettazione è stata conforme a quanto previsto nella relazione iniziale di progetto.

Di seguito relazione finale descrittiva delle attività sviluppate e i metodi e strumenti utilizzati.

2 . Attività sviluppate, metodi e strumenti utilizzati

Le attività sviluppate sono:

- . **azione 1** – raccolta e preparazione materie prime: miele, polline, pappa reale, propoli
- . **azione 2** – caratterizzazione chimico analitica dei prodotti dell'alveare
- . **azione 3** – valutazione nutrizionale dei prodotti dell'alveare e del prodotto innovativo derivato
- . **azione 4** – formulazione bevanda
- . **azione 5** – miscelazione
- . **azione 6** – organizzazione panel test
- . **azione 7** – attività divulgativa
- . **azione 8** – indagine di mercato e sviluppo identità
- . **azione 9** – studio materiali di confezionamento
- . **azione 10** – diffusione dei risultati

Azione 1 – Raccolta e preparazione materie prime: miele, polline, pappa reale, propoli

Durata dell'azione: da DICEMBRE 2014 a AGOSTO 2015.

Personale coinvolto: Luca Galli, Enrico Galli, Pietro Cardinali, Patriarca Umberto, Minchella Anna, Cardinali Matteo, Patalacci Lucia.

Strumenti e metodi: la strumentazione utilizzata per la lavorazione risulta già di proprietà e non sono stati necessari ulteriori acquisti o noleggi; il mezzo di trasporto utilizzato è autocarro NISSAN NAVARA di proprietà (ALLEGATO A).

Raccolta e lavorazione miele

La raccolta è stata svolta dall'*Apicoltura Galli* in collaborazione con Lucia Patalacci titolare dell'omonima ditta individuale, mentre l'intero ciclo della lavorazione e produzione del miele è stata realizzata dall'*Apicoltura Galli*.



L'Apicoltura Patalacci per decisione dell'imprenditrice Patalacci Lucia decide di non rendicontare, vista la scarsa produzione di miele ottenuta per il progetto (vd. Dichiarazione allegato B).

La raccolta si è protratta per tempi più lunghi, rispetto a quelli previsti inizialmente nel progetto, perché tale operazione avviene in base alle diverse fioriture (conseguenza diretta della situazione climatica/metereologica del periodo antecedente alla raccolta). La fase iniziale è stata caratterizzata dalla selezione delle zone dove collocare gli apiari per la produzione dei 4 tipi di miele; per questa operazione si

sono svolte le trasferte previste dal documento allegato (allegato C) con il mezzo NISSAN NAVARA di proprietà di Luca Galli.

Una volta identificate le location sono state preparate le arnie e selezionate le famiglie più



produttive; questa operazione si è svolta nei locali e negli spazi adiacenti al laboratorio dell'Apicoltura Galli con la strumentazione di proprietà della azienda stessa.

Le arnie preparate sono poi state caricate – trasportate – scaricate, tramite il mezzo NISSAN NAVARA, presso le quattro location

precedentemente selezionate e posizionate in modo idoneo e messe in sicurezza.

Durante i mesi successivi e prima del ritiro delle arnie, gli addetti, hanno svolto visite di controllo agli apiari in oggetto al fine di verificare la produzione di miele e il normale sviluppo della produzione.

Proprio durante questa fase, l'imprenditrice dell'Apicoltura Patalacci, ha verificato una scarsa produzione e la conseguente difficoltà nel destinare una parte della produzione al progetto, da qui la decisione di non rendicontare alcuna spesa. Vista la mancanza di miele dell'Apicoltura Patalacci, l'imprenditore dell'Apicoltura Galli, Luca Galli ha dovuto



obbligatoriamente, al fine della riuscita del progetto, aumentare il numero di arnie e quindi aumentare le ore lavoro al fine di ottenere una produzione più cospicua.



A fine produzione la raccolta dei telai con il miele è stata effettuata dagli operatori dell'Apicoltura Galli tramite il mezzo di trasporto sovracitato così come il successivo ritiro delle arnie e delle famiglie dalle zone di produzione e il trasporto presso i terreni adiacenti il laboratorio Galli.

La successiva lavorazione del miele è avvenuta all'interno del laboratorio Galli,

è stata svolta dagli operatori selezionati ed ha previsto: pulizia telaini, disipercolatura, centrifuga, filtraggio, decantazione, schiumatura, invasettamento.

Queste fasi hanno permesso di selezionare i quattro campioni di mieli (millefiori di collina, millefiori di bosco, millefiori di prato e monoflora di cipolla) come previsto nel progetto per un totale di 400 kg di miele. Durante tutta l'operazione l'imprenditore agricolo Luca Galli ha supervisionato e/o partecipato alle operazioni.



Raccolta e lavorazione del polline – La raccolta, la selezione e la produzione, è stata eseguita esclusivamente dall'Apicoltura Galli e si è svolta con variazioni temporali rispetto al cronogramma illustrato nel progetto (conseguenza diretta della situazione climatica/metereologica). La fase iniziale è stata



caratterizzata dalla selezione delle zone dove collocare gli apiari per la produzione dei 3 tipi di polline, per questa operazione si sono svolte le trasferte previste dal documento allegato (allegato C) con il mezzo NISSAN NAVARA di proprietà di Luca Galli.

Si precisa che la scelta è avvenuta in zone ombre particolarmente selezionate, considerando come fattore fondamentale l'alta concentrazione di fioritura; la significativa produzione presa in esame ha permesso di ottenere un'ottima qualità del prodotto e proprio per questo, invece che 4 tipi di polline come supposto nel progetto iniziale, si è preferito concentrare le forze e l'attenzione su 3 tipi di maggior qualità.



Una volta identificate le location sono state preparate le arnie e selezionate le famiglie più produttive; questa operazione si è svolta nei locali e negli spazi adiacenti al laboratorio dell'Apicoltura Galli con la strumentazione di proprietà della azienda stessa.

Le arnie preparate sono poi state caricate – trasportate – scaricate, tramite il mezzo NISSAN NAVARA, presso le quattro location precedentemente selezionate e posizionate in modo idoneo e messe in sicurezza.

Durante i mesi successivi e prima del ritiro delle arnie, gli addetti, hanno svolto visite di controllo agli apiari in oggetto al fine di inserire le apposite trappole all'ingresso dell'arnia per la cattura del polline e al fine di verificare il normale sviluppo della produzione.



La successiva raccolta del polline accumulato è stata effettuata dagli operatori dell'Apicoltura Galli tramite il mezzo di trasporto sovracitato così come il successivo ritiro delle arnie e delle famiglie dalle zone di produzione e il trasporto presso i terreni adiacenti al laboratorio Galli.

Il raccolto ottenuto è stato selezionato nel laboratorio Galli con delle procedure artigianali di setaccio e scelta manuale. Il primo setaccio è stato effettuato per eliminare le particelle più grandi di impurità. Il secondo setaccio effettuato manualmente dagli operatori, è stato svolto al fine di togliere le restanti impurità più piccole; successivamente il polline è stato ulteriormente selezionato e suddiviso manualmente a seconda del colore e della grandezza (l'operazione ha richiesto molto tempo, manualità e meticolosità). Successivamente una parte del polline ottenuto è stata congelata a temperatura controllata e un'altra parte è stata sottoposta ad un ulteriore processo, quello di estrazione. Tutto il polline è stato poi confezionato. In totale sono stati preparati 80 kg di polline.

Durante tutta l'operazione l'imprenditore agricolo Luca Galli ha supervisionato e/o partecipato alle operazioni.



La pappa reale – La raccolta ed il traslarvo è stato interamente gestito dall'Apicoltura Galli ed il processo di liofilizzazione dal laboratorio *Al Naturale*. L'operazione si è svolta con variazioni temporali rispetto al cronogramma illustrato nel progetto iniziale (conseguenza diretta della situazione



climatica/metereologica). Per prima cosa sono state selezionate le famiglie di api predisposte al prelievo di uova appena deposte ed è stato effettuato il traslarvo in arnie apposite collocate presso le location selezionate precedentemente; per questa operazione si sono svolte le trasferte previste dal documento allegato (allegato C) con il mezzo NISSAN NAVARA di proprietà di Luca Galli.

L'operazione ha previsto delle competenze specifiche da parte dell'operatore coinvolto e molta manualità. All'interno delle nuove arnie sono state generate nuove regine e pappa reale per alimentarle, la quale è stata poi raccolta e selezionata dagli operatori e valutata successivamente insieme all'addetto del laboratorio *Al Naturale* per i processi di liofilizzazione.

La produzione di pappa reale è stata considerata di ottima qualità anche in considerazione dell'abbondante raccolta avuta e si è deciso di modificare il progetto iniziale producendo per completezza di ricerca, 2 tipi diversi di pappa reale, prodotta in 2 location distinte. In totale sono stati prodotti 2 kg di pappa reale.

Durante tutta l'operazione l'imprenditore agricolo Luca Galli ha supervisionato e/o partecipato alle operazioni.

La propoli – La collocazione delle reti, il monitoraggio, il prelievo, il controllo della materia prima e la sua produzione è stata interamente curata dall'*Apicoltura Galli*. L'operazione si è svolta con variazioni temporali rispetto al cronogramma illustrato nel progetto (conseguenza diretta della situazione climatica/metereologica).



Inizialmente sono state selezionate le famiglie di api e predisposte arnie apposite nelle quali sono state collocate apposite reti all'interno, tale operazione è stata svolta dagli operatori selezionati con gli strumenti già in possesso dell'Apicoltura Galli.

Le arnie così preparate sono state poi caricate – trasportate – scaricate, tramite il mezzo NISSAN NAVARA (ALLEGATO C), in territori ad alta concentrazione di fioritura.

Dopo alcuni giorni, l'addetto, ha effettuato il controllo atto alla verifica dell'avvenuto deposito e si è poi proceduto al prelievo e al trasporto in laboratorio Galli, dove il materiale è stato estratto dalle retine e controllato.

Il prodotto così ottenuto, è stato poi valutato insieme all'addetto del laboratorio *Al Naturale* che ha provveduto al processo di estrazione analcolica per un totale finale di 10 kg di prodotto.

L'operazione ha previsto delle competenze specifiche da parte dell'operatore coinvolto e molta manualità, nonché la supervisione e la partecipazione di Luca Galli.



Azione 2 – Caratterizzazione chimico – analitica dei prodotti dell'alveare

Le analisi, svolte dall' UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA, hanno permesso di analizzare le caratteristiche chimico analitiche di ogni prodotto raccolto (miele, propoli, pappa reale e polline). La caratterizzazione chimico-analitica dei prodotti alimentari ha avuto un ruolo indispensabile per identificare le caratteristiche e gli aspetti qualitativi del singolo prodotto.

Si allega (ALLEGATO D) relazione scientifica sviluppata dall'Università degli studi di Perugia riguardante le attività svolte, i tempi, strumenti e metodi utilizzati e allegati corrispondenti.

Azione 3 – valutazione nutrizionale dei prodotti dell'alveare e del prodotto innovativo derivato

L'azione è stata svolta dal partner Università degli Studi di Perugia come previsto dal progetto iniziale. Si allega (ALLEGATO D) relazione scientifica sviluppata dall'università degli studi di Perugia riguardante le attività svolte, i tempi, strumenti e metodi utilizzati e allegati corrispondenti.

Azione 4 – formulazione bevanda

Durata dell'azione: da LUGLIO a SETTEMBRE 2015.

Personale coinvolto: LABORATORIO AL NATURALE

Strumenti e metodi: STRUMENTAZIONE E MATERIALI DI PRORPIETA' DEL LABORATORIO AL NATURALE

Di volta in volta che venivano forniti risultati dall'Università, il laboratorio *Al Naturale* ha studiato la formula ottimale per la realizzazione del drink energetico.

Considerando l'allungamento temporale dell'azione 1 a causa delle condizioni climatiche e di fioritura; l'azione 4 ha subito variazioni rispetto al cronoprogramma iniziale previsto dal progetto.

Come prima cosa sono state selezionate le materie prime energizzanti da utilizzare.

L'operatore specializzato si è recato presso i laboratori Galli per due volte (in quanto le materie prime non erano ancora state raccolte tutte), al fine di verificare l'attendibilità e la utilizzabilità della produzione relativa a pappa reale e propoli. Confermato ciò, l'operatore ha potuto prelevare i campioni necessari e portarli al proprio laboratorio di Tesero per le lavorazioni successive.

Si è poi proceduto con la preparazione delle materie prime di produzione dell'Apicoltura Galli: liofilizzazione della pappa reale, estrazione alcolica della propoli e la preparazione di materie prime di fornitura del Laboratorio Al Naturale: guaranà, ginseng e le altre componenti necessarie alla formulazione del prodotto.

Le prove effettuate sono state caratterizzate dalla ricerca dei principi attivi, ma soprattutto gli operatori del laboratorio Al Naturale hanno lavorato sulla diversa tipologia di frutta essiccata o estratti di frutta da utilizzare al fine di ottenere campioni con caratteristiche organolettiche piacevoli.



Sono stati realizzati in una prima fase 20 gusti differenti e successivamente sono stati realizzati altri 8 prototipi di bevanda.

Per la realizzazione di questa azione sono state necessarie:

n 2 trasferte A\R dell'operatore del laboratorio Al Naturale presso il Laboratorio Galli di Corciano.

Azione 5 – miscelazione

Durata dell'azione: AGOSTO 2015.

Personale coinvolto: LABORATORIO AL NATURALE, Luca Galli, Patriarca Umberto, Minchella Anna.

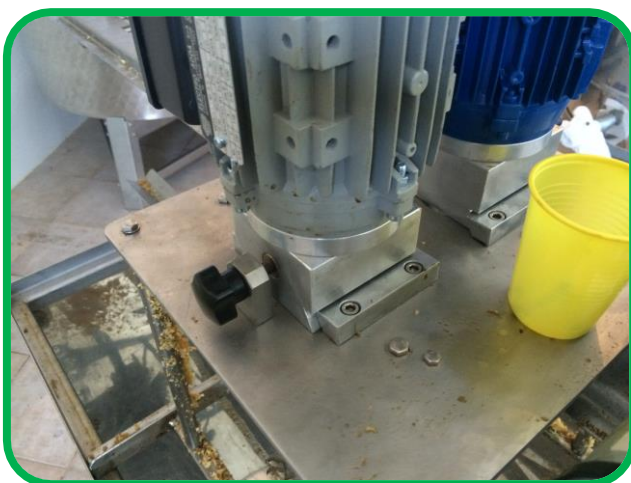
Strumenti e metodi: miscelatore di proprietà Galli, autocarro NISSAN NAVARA di proprietà (ALLEGATO A)

Considerando l'allungamento temporale dell'azione 1 a causa delle condizioni climatiche e di fioritura, l'azione 5 ha subito variazioni rispetto al cronoprogramma iniziale previsto dal progetto.

I campioni realizzati dal laboratorio Al Naturale nell'azione 4 sono stati valutati in due volte da Luca Galli che si è recato presso il laboratorio di Tesero per la messa a punto dei prodotti insieme all'esperto del laboratorio Al Naturale; da una prima selezione sono stati scelti 12 campioni; per poi selezionarli ulteriormente in un secondo momento valutando caratteristiche come: stabilità nel tempo, depositi, cambi organolettici nel tempo.

A fine azione solo 10 campioni sono stati messi in produzione per essere sottoposti ai Panel Test.

Presso il laboratorio Galli di Corciano, si è poi proceduto alla miscelazione dei 10 campioni su



larga scala. Sono stati coinvolti sia operatori del laboratorio al Naturale sia gli operatori dell'Apicoltura Galli. L'operazione ha richiesto un dispendio importante di ore lavoro in quanto le quantità di produzione erano importanti, così come le diverse tipologie di prodotto e i tempi sono risultati al quanto ristretti. Le fasi principali dell'operazione sono

state: preparazione dei contenitori e degli strumenti da utilizzare, divisione delle materie prime, pesa dei quantitativi per ogni materia prima, miscelazione con macchinario, invasettamento.

Per la realizzazione di questa azione sono state necessarie le competenze e la supervisione di Luca Galli; ed inoltre:

n 1 trasferta A\R dell'operatore del laboratorio Al Naturale presso il Laboratorio Galli di Corciano.

n 2 trasferte A\R di Luca Galli presso il Laboratorio Al Naturale di Tesero con il mezzo NISSAN NAVARA (ALLEGATO C).



Azione 6 – panel test

Durata dell'azione: SETTEMBRE 2015.

Personale coinvolto: Luca Galli, Patriarca Umberto, Minchella Anna.



L'azione, nel suo complesso, ha subito degli slittamenti temporali a causa del ritardo sulle azioni precedenti e quindi è stata svolta con maggior velocità e da più personale addetto.

L'azione in oggetto è stata realizzata dal personale dell'Apicoltura Galli, che minuziosamente ha organizzato 4 eventi nei giorni 5/6 settembre e 12/13 settembre. I Panel test si sono svolti nei locali selezionati precedentemente e i 40 esperti convocati divisi in turni da 10 hanno espresso le loro preferenze sul prodotto con flavour più gradevole.



Durante l'operazione il personale dipendente dell'Apicoltura Galli ha pensato all'individuazione degli spazi, organizzazione logistica e contatti, preparazione campioni numerati, preparazione e somministrazione schede valutative, allestimento sala, pulizia locali, raccolta ed elaborazione dei dati.

I Panel sono stati guidati e coordinati da Luca Galli, esperto assaggiatore iscritto all'albo.

Al termine dei 4 panel i dati sono stati: 34/40 preferenze per il gusto POMPELMO – ACE – LIMONE.

Il drink che ha ottenuto più preferenze è stato poi sottoposto ad un numero maggiore di tester, individuati tra atleti partecipanti a manifestazioni sportive locali.



Azione 7 – attività divulgativa

Durata dell'azione: da AGOSTO 2015 a SETTEMBRE 2015.



Personale coinvolto: Luca Galli, Patriarca Umberto, Minchella Anna, Cardinali Matteo, Cecilia Semidoro

L'azione, nel suo complesso, non ha subito particolari slittamenti temporali. Il drink scelto dagli esperti è stato testato in diverse manifestazioni sportive locali.

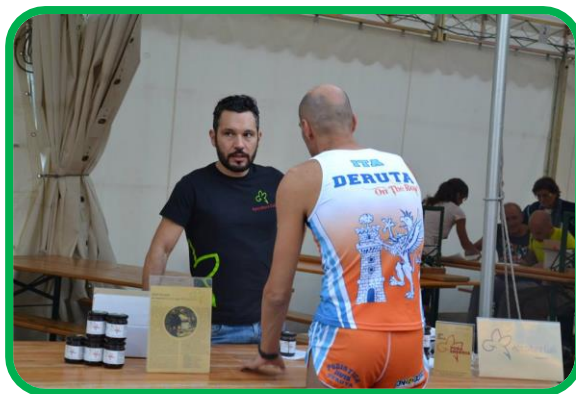
In accordo con le società sportive, contattate precedentemente (agosto 2015) dall'operatore dell'Apicoltura Galli, si è provveduto all'allestimento di stand durante specifiche gare.

L'attività prevedeva la consegna del prodotto agli atleti, prima della competizione; al termine della gara gli atleti venivano intervistati al fine di analizzare il livello di soddisfazione sia a livello di gusto che di efficacia.

Il drink è stato consegnato in campioni anonimi e l'attività è stata basata solo sull'aspetto di studio dei giudizi espressi dai consumatori.

Il personale impiegato per l'attività selezionato dall'Apicoltura Galli si è occupato di: intervistare gli sportivi, allestire gli stand, dare informazioni all'atleta sulla composizione e sulle caratteristiche del prodotto, raccogliere i dati ed elaborare i risultati. (ALLEGATO E)

Alla fine della operazione si è potuto affermare che il prodotto ha riscosso, su un campione di 165 intervistati, una gradevolezza al gusto pari a 7,71 su 10 ed una efficacia riscontrata di 3,54 su 5.



Azione 8 – Indagine di mercato e sviluppo identità

Durata dell'azione: da GIUGNO 2015 a SETTEMBRE 2015.

Personale coinvolto: studio grafico Bifoz – web&designer e Luca Galli

L'azione, nel suo complesso, non ha subito particolari slittamenti temporali, visto che risulta indipendente dalla produzione delle materie prime.



Lo studio grafico Bifoz – web&designer ha fornito all'Apicoltura Galli i risultati dell'indagine di mercato sul prodotto: l'azienda Galli risulta mediamente radicata sul territorio, in quanto in considerazione alle interviste fatte su un campione di persone, soprattutto nella fascia di età tra i 28 e i 57 anni e residenti nella provincia di Perugia. Prendendo in esame il target che ci interessa per il prodotto da lanciare e più precisamente sportivi tra i 25 e i 55 anni, sono emersi i seguenti risultati: il 74% di loro usa abitualmente integratori almeno 3 volte a settimana, il 30% di essi consuma integratori di sintesi o comunque di formulazione chimica o farmaceutica, il rimanente utilizza prodotti naturali, omeopatici o fitoterapici.

Tra gli sportivi campionati più del 40% non è soddisfatto dei risultati prodotti dall'integrazione e circa il 32% sono coloro che utilizzano i prodotti naturali.

Il 95% sarebbe disposto a modificare/provare nuovi prodotti.

Analizzando i dati relativi ai comportamenti espressi e ai processi decisionali dei consumatori, Bifoz ha individuato gli elementi rilevanti di informazione utilizzabili in tema di prodotto, distribuzione, efficacia, della pubblicità e tecniche promozionali ed è stata progettata una campagna di lancio che prevede l'individuazione all'interno delle società sportive, in un primo step podistiche, ciclisti e palestre di un referente per la somministrazione e la contovendita del prodotto. La vendita andrà monitorata ogni mese per vedere l'evoluzione dei risultati. Inoltre in ogni "punto vendita" verrà lasciata la brochure ideata e una vela pubblicitaria, che riporti lo slogan "LA NATURA CHE SCATENA LA TUA FORZA", una volta al mese un esperto di prodotto andrà presso le società sportive o palestre per la somministrazione guidata del prodotto agli atleti interessati.

Bifoz in seguito ha realizzato una veste grafica del prodotto che lo caratterizzasse e lo rendesse riconoscibile. Per arrivare alla proposta definitiva lo studio grafico ha ipotizzato varie soluzioni sia per il logo che per l'intero corredo grafico valutate insieme all'imprenditore dell'Apicoltura Galli. Caratteristica importante che è stata tenuta in considerazione e riportata più volte nel flacone è la collaborazione con l'Università che qualifica il prodotto e lo differenzia maggiormente dai competitor in commercio.

Il risultato finale e il manuale d'uso sono allegati (ALLEGATO F)

E' stato in seguito studiato il packaging dei prodotti, in questa fase l'Apicoltura Galli e Bifoz hanno preso in considerazione sia il target dei consumatori sia le caratteristiche della bevanda.

Si è optato per la scelta di una borraccia da 0,5 Lt al fine di favorire meglio la diluizione del prodotto in acqua e consentire un facile utilizzo anche durante le gare o l'allenamento. Il colore scuro della bevanda ha fatto preferire una borraccia colorata per evitare la trasparenza. Il nero è stato scelto come colore che ricordasse la forza e la potenza così come il rosso e arancione della scritta e del logo.

Si è inoltre strutturata anche la monodose da endurance per un consumo immediato durante la gara, l'apertura deve essere facilitata; si è optato per una grafica minimal che ricordasse solo il logo e il nome.



Azione 9 – studio dei materiali di confezionamento

Durata dell'azione: da LUGLIO 2015 a SETTEMBRE 2015.

Personale coinvolto: ARTE STAMPA 2 srl e Luca Galli

Le informazioni così ottenute sono state il punto di partenza per il lavoro del consulente ARTE STAMPA 2 srl che insieme all'imprenditore dell'Apicoltura Galli ha studiato l'etichetta sia del flacone che della borraccia e la fattezza della scatola dove inserire il prodotto.

A conclusione del suo lavoro il consulente ha stilato una relazione nella quale ha inserito tutte le caratteristiche



necessarie per evitare lo scolorimento precoce e garantire nel contempo una brillantezza e una qualità estrema dei colori.



Borraccia: non è stato possibile inserire carta, né carta plastificata, in quanto non hanno superato i test di resistenza; per cui si è optato per una stampa serigrafica.

Flacone: è stata individuata stampa digitale su carta bianca lucida plastificata. 200 ml

Scatola: dimensioni adatte per contenere flacone e misurino colore nero opaco.

Stampata digitalmente con logo e caratteristiche di diluizione, componenti e modo d'uso.

Monodose: bustina easyup da 10 gr stampata digitalmente con apertura facilitata per consentire l'utilizzo anche solo con una mano, dimensioni ridotte per poterlo mettere in tasca.

Lo studio meticoloso ed accurato dei componenti e dei colori sono stati di fondamentale importanza per

la riuscita dell'immagine grafica del prodotto (ALLEGATO G).

Azione 10 – diffusione dei risultati

L'ALLEGATO H spiega dettagliatamente l'azione svolta dal Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria per la diffusione dei risultati del progetto come previsto nel progetto iniziale.

3. Tempi di svolgimento (GANTT)

Azione	Mesi										
	D	G	F	M	A	M	G	L	A	S	O
Azione 1	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Azione 2			■	■	■	■	■	■	■	■	
Azione 3					■	■	■	■	■	■	
Azione 4								■	■	■	
Azione 5									■		
Azione 6										■	
Azione 7									■	■	
Azione 8							■	■	■	■	
Azione 9								■	■	■	
Azione 10											■

4. Risultati conseguiti

Il prodotto ottenuto ha le seguenti caratteristiche:

miele MONOFLORA DI cipolla – POLLINE TRATTATO CON ESTRAZIONE ZONA DI PRODUZIONE PASSIGNANO – PAPPAREALE ZONA DI PRODUZIONE SANT ARCANGELO DI MAGIONE.

Gusto POMPELMO – ACE – LIMONE.

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, nonché avvicinare enti di ricerca alla realtà imprenditoriale territoriale al fine di ottenere la diffusione dell'innovazione tra le imprese locali.

5. Riepilogo delle spese sostenute

	PERSONALE	CONSULENZE	MATERIALE DI CONSUMO	SERVIZI	TOTALE PER PARTNER
APICOLTURA GALLI di Luca Galli	€ 54.457,00	€ 21.005,00	€ 0,00	€ 1.138,10	€ 76.600,10
APICOLTURA PATALACCI di Lucia Patalacci	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
UNIVERSITA' DI PERUGIA	€ 42.727,83	€ 0,00	€ 20.351,70	€ 0,00	€ 63.079,53
PAERCO TECNOLOGICO 3A	€ 0,00	€ 150,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 150,00
TOTALE GENERALE					€ 139.829,63

ALLEGATI:

- A) LIBERTTO DI CIRCOLAZIONE AUTOCARRO DI PROPRIETA' GALLI**
- B) DICHIARAZIONE RINUNCIA RENDICONTAZIONE PATALACCI LUCIA**
- C) RIEPILOGO TRASFERTE**
- D) RELAZIONE SCIENTIFICA UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA**
- E) GARE SPORTIVE**
- F) MANUALE D'USO BIFOZ**
- G) PROGETTO GRAFICO ETICHETTE E PAKAGING**
- H) RELAZIONE FINALE 3A PARCO TECNOLOGICO DELL'UMBRIA**