

Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione di olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR

1/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-dei-sottoprodotti-della-lavorazione-di>

Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione di olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

VA.S.O.

Tematica

Gestione dei sottoprodotti agricoli

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

6

Regione

Marche

Comparto

Olivicoltura

Localizzazione

ITI32 - Ancona

ITI33 - Macerata

Costo totale

€504.489,80

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP008: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Marche

Parole chiave

Gestione di rifiuti, sottoprodotti e scarti di produzione

Gestione energetica

Qualità, trasformazione e nutrizione



Obiettivi

Gli obiettivi sono: a) valorizzare i sottoprodotti della lavorazione delle olive: nocciolino e pat . Per il primo, tramite la realizzazione di una linea di denocciolazione integrata con un prototipo di essiccatoio a raggi IR a basso impatto ambientale. Per il pat  di oliva mettendo a punto una linea di prodotti da forno contenenti una percentuale significativa di sottoprodotto come ingrediente; b) essiccare a raggi IR anche alcuni prodotti con pat  di oliva; c) dare infine evidenza scientifica della persistenza di una elevata quantit  di polifenoli sia dopo la cottura in forno, che dopo l'essiccazione a raggi IR.

Attivit 

Il progetto si propone di valorizzare i sottoprodotti della lavorazione delle olive, utilizzando in tutte le attivit  previste olive della cultivar Piantone di Mogliano (tutela della biodiversit ), tramite l'applicazione di una tecnologia innovativa a basso impatto ambientale per l'essiccazione a raggi IR della lignina (nocciolino) e sviluppando, con il pat  di olive, un ammendante per terreni agricoli, un mangime per bovini ed una nuova linea di prodotti da forno funzionali (anche essiccati sempre per irraggiamento IR) ricchi in polifenoli e fibra.

Contesto

Il settore olivicolo   in costante ripresa nella Regione Marche: oltre un terzo delle colture arboree   difatti ad uliveto. Lo spostarsi verso produzioni sempre pi  di qualit  legate al territorio sta comportando un progressivo

Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione di olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-dei-sottoprodotti-della-lavorazione-di>

Sito web

<http://www.soleebonta.com/index.php/it/progetto-va-s-o-id-27813>

Stato del progetto
completato

recupero della biodiversità connessa alle varietà locali; la stessa determina però una minore percentuale di olio ottenuto dai processi produttivi. L'olio estratto si aggira infatti tra il 10-15% del totale (in kg) di olive molite. Tutta la restante parte, chiamata sansa, è un rifiuto da smaltire. Riuscire a trasformare tali rifiuti in potenziali risorse per le aziende agricole ed i frantoiani è oramai la mission prevalente delle aziende del settore. Sono già presenti sul mercato denocciolatori per separare i residui legnosi del nocciolo delle olive (c.d. nocciolino) dalla parte liquida della sansa. Tale sottoprodotto, una volta essiccato, è un ottimo combustibile per caldaie. I limiti allo sviluppo sono legati principalmente agli elevati costi, in termini energetici e di volumi per le economie di scala, per gli impianti di essiccazione. La restante parte liquida della sansa è molto ricca in polifenoli ed in fibre, ma si ossida molto in fretta e può essere conservata a lungo solo a basse temperature. Inoltre l'elevatissima acidità (correlata alla presenza dei polifenoli) ne rende impossibile l'assunzione in forma pura come alimento. Per tali motivi questo sottoprodotto è attualmente venduto, con una bassissima valorizzazione, alle centrali per la produzione di biogas.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Gastreghini Srl	Via Abbruzzetti 6 60035 Jesi AN Italia	0731 211006	gastreghini@soleebonta.it
Partner	Corradini Sas	Via Macina, 57/58 62010 Mogliano MC Italia	0733 556548	info@corradinisas.it
Partner	Azienda Agricola Corradini Corrado	Via Macina, 57/58 62010 Mogliano MC Italia	0733 556548	info@corradinisas.it
Partner	Caseificio il Faro SAS	Contrada Prati, 6 62010 Mogliano MC Italia	0734 901737	info@caseificioilfaro.it
Partner	Università Politecnica delle Marche	Piazza Roma, 22 60121 Ancona AN Italia	0712 204918	info@univpm.it

Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione di olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-dei-sottoprodotti-della-lavorazione-di>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	CIA Provinciale di Ancona	Corso Stamira, 29 60100 Ancona AN Italia	0712 00437	ancona@cia.it

Innovazioni

Descrizione

L'irraggiamento IR è applicato da molti anni in ambito alimentare. In questo progetto si intende applicare ai processi di essiccazione di differenti materiali biologici: la lignina di olivo ed il pane fresco, in modo da azzerare le emissioni ed avere un ridotto consumo di energia per disidratare, senza compromettere la qualità dei prodotti. Nel mercato dei panificati sono presenti prodotti addizionati di polifenoli e/o fibra. Il progetto intende sviluppare una linea di prodotti da forno naturalmente ricchi in polifenoli e fibra, derivanti dall'aggiunta di sottoprodotto patè di oliva. La sua elevata acidità ne impedisce il consumo umano in forma pura, per cui la principale necessità di adattamento risiede nello sviluppo di ricette di lievitati sicuri, funzionali ma anche di elevata qualità sensoriale. L'introduzione del patè come mangime animale è già stata applicata con successo ad altri bovini, mentre la sansa come base per compost, utilizzata con successo per colture intensive.

Settore/comparto

Olio di oliva e olive da tavola

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Nutrizione umana

Diminuire l'inquinamento dell'aria, acqua, e suolo

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Risparmio energetico

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
www.soleebonta.it	http://www.soleebonta.com/index.php/it/progetto-va-s-o-id-27813	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Facebook Gruppo Sole e Bontà	https://www.facebook.com/grupposoleebonta2/?fref=ts	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto

Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione di olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-dei-sottoprodotti-della-lavorazione-di>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
InnovaMarche	https://www.innovamarche.it/gruppi-operativi/gruppi-operativi-2019	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
YouTube Gruppo Sole e Bontà	https://www.youtube.com/channel/UChDrwOPcpdizRUTvf8M0Jog	Materiali utili
Documenti e video del progetto	https://www.soleebonta.com/index.php/it/progetto-va-s-o-id-27813	Materiali utili