

SCHEDA PROGETTUALE - GRUPPI OPERATIVI DEL PEI

PSR MARCHE 2014 - 2020 MISURA 16.1 FASE 2

PROGETTO: VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE DI OLIVE PIANTONE DI MOGLIANO ANCHE ATTRAVERSO L'IMPLEMENTAZIONE DI NUOVI METODI DI ESSICCAZIONE A RAGGI IR

ACRONIMO PROGETTO: V.A.S.O.

NOME GO: VA.S.O. – Valorizzazione Sottoprodotti Olive

AZIENDA CAPOFILA: Gastreghini Srl

DESCRIZIONE PROGETTO (estratto dal formulario presentato dal GO):

Il presente progetto intende valorizzare in particolare i sottoprodotti derivanti dalla lavorazione della cultivar Piantone di Mogliano, specie iscritta nel Registro della Biodiversità regionale. Si procederà attraverso l'implementazione di innovazioni di prodotto e di processo.

Per quanto riguarda il nocciolino si intende applicare la tecnologia a raggi infrarossi (IR= Infrared Ray) a valle dell'impianto di separazione. I raggi IR andrebbero a sostituire gli essiccatoi tradizionali a gasolio consentendo un notevole risparmio energetico e l'azzeramento delle emissioni in atmosfera. L'output finale è un combustibile dall'elevato potere calorico (oltre il 20% in più del pellet), certificato da test in laboratorio, riutilizzabile per riscaldamento. Una seconda linea di azione attiene all'utilizzo del c.d. paté di oliva nell'industria agricola ed agroalimentare. In primis come fertilizzante per le colture estensive come cereali e girasoli; poi come mangime per bovini; infine nel settore panificazione.

OBIETTIVI DEL PROGETTO (estratto dal progetto presentato dal GO):

Valorizzare i sottoprodotti della lavorazione delle olive: nocciolino e paté. 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 paté di oliva mettendo a punto una linea di prodotti da forno contenenti una percentuale significativa di sottoprodotto come ingrediente. Essiccare a raggi IR anche alcuni prodotti con paté di oliva.

Dare infine evidenza scientifica della persistenza di una elevata quantità di polifenoli sia dopo la cottura in forno, che dopo l'essiccazione a raggi IR.

PER APPROFONDIMENTI:

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

CONTATTI: Stefano Carletti tel +39 (0) 731.211006

email: stefano.carletti@soleebonta.it