



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



Regione Umbria



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:  
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI.  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
PER L'UMBRIA 2007-2013 – MISURA 124.

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

## PARTNER

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

Impresa individuale  
"Appolloni Paolo"

Impresa individuale  
"Azienda agricola di benedetti Agostino"

Impresa individuale  
"Petesse Maria Angela"

Società Agricola  
Organizzazione di Produttori April Perugia  
Società Cooperativa

La Romana Farine s.r.l.

Impresa individuale "Pizzi Giorgio Maria"

Dipartimento di Scienze Economico Estimative e  
degli Alimenti dell'Università di Perugia

Dipartimento di Biologia Applicata  
Università di Perugia



www.mand.it

# La sansa di oliva come integratore mangimistico

Una opportunità di impiego innovativo

VENERDÌ  
30 MARZO 2012  
ORE 16.00

AGRIUMBRIA - BASTIA UMBRA (PG)  
SALA EUROPA



3A- Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria  
S.c.a.r.l.

Segreteria organizzativa:  
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria  
fraz. Pantalla – Todi (PG)

Tel: 075-89571 Fax: 075-8957257

E-mail: reteagrometeo@parco3a.org; comunicazione@parco3a.org

# MISURA 124

Valorizzazione della sansa attraverso la messa a punto di un integratore mangimistico da impiegare nell'alimentazione dei ruminanti.



L'iniziativa è realizzata da 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria in collaborazione l'Università degli Studi di Perugia per presentare i risultati del Progetto: "Valorizzazione della sansa vergine denocciolata attraverso la messa a punto di un integratore mangimistico da impiegare nella alimentazione dei ruminanti (ovini e bovini)" finanziato dalla Mis. 124 del PSR 2007-2013 della Regione Umbria. Gli obiettivi del progetto sono l'introduzione di innovazione di processo e di prodotto nella filiera olivo - oleicola attraverso la valorizzazione della sansa a fini mangimistici.

## Attività previste nel progetto:

- Caratterizzazione delle sansi integrali e denocciolate
- Progettazione e collaudo del processo operativo necessario all'ottenimento delle miscele di sansa e foraggio da impiegare come integratore mangimistico
- Conduzione delle prove per la messa a punto dell'apparecchiatura impiegata per la miscelazione e l'essiccamento delle sansi vergini denocciolate e del foraggio
- Produzione di formulati mangimistici per le prove sperimentali su bovini ed ovini
- Messa a punto delle formulazioni e caratterizzazione dei mangimi da impiegare nelle prove dei mangimi
- Conduzione delle prove su ovini e valutazione delle performance produttive, dello stato sanitario degli animali e caratterizzazione del latte e del formaggio prodotto
- Conduzione delle prove su bovini da carne valutazione delle performance produttive, dello stato sanitario degli animali e caratterizzazione della carne prodotta
- Valutazione degli aspetti organizzativi e relazionali della filiera di valorizzazione della sansa ai fini mangimistici e sostenibilità economica della stessa

## La S.V. è invitata

AI PARTECIPANTI SARÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE AI FINI DEL RICONOSCIMENTO DEI CREDITI FORMATIVI PROFESSIONALI.

## PROGRAMMA VENERDÌ - 30 MARZO 2012

### COORDINA I LAVORI

**Andrea Sisti,**  
Amministrazione Unico,  
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

**16,00 • REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI**

**16,30 • SALUTI DI APERTURA**

**Francesco Pennacchi,**  
Presidente, Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Perugia

### INTERVENTI

#### **LA MISURA 124 DEL PSR DELL'UMBRIA: IL PROGETTO "SANSE AD USO MANGIMISTICO"**

**Luciano Concezzi, Andrea Massoli,**  
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

#### **CARATTERIZZAZIONE DELLE SANSE E DELLA COMPONENTE FENOLICA DEL MANGIME E DELLA CARNE PRODOTTA NELLA SPERIMENTAZIONE**

**Maurizio Servilli, Agnese Taticchi,**  
Dipartimento di Scienze Economiche Estimative e degli Alimenti,  
Università degli Studi di Perugia

#### **PROVE SU BOVINI DA CARNE ED OVINI DI VALUTAZIONE DELLE PERFORMANCE PRODUTTIVE, DELLO STATO SANITARIO DEGLI ANIMALI E CARATTERIZZAZIONE DELLA CARNE PRODOTTA**

**Mariano Pauselli,**  
Dipartimento di Biologia Applicata, Università degli Studi di Perugia

**Testimonianze delle aziende coinvolte nel progetto:**  
**Nuovo Molino di Assisi s.r.l., La Romana Farine s.r.l.,  
Impresa individuale "Azienda Agricola di Benedetti Agostino",  
Impresa individuale "Petesse Maria Angela",  
Impresa individuale "Pizzi Giorgio Maria",  
Aprol Perugia Società Cooperativa**

**18,00 • DIBATTITO**

**18,30 • CONCLUSIONI**

**Ciro Becchetti,**  
Coordinatore Ambito Agricoltura, Cultura e Turismo, Regione Umbria