



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE LAZIO
Assessorato Agricoltura,
Caccia e Pesca



Misura 124. Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale

SCHEDA DESCRITTIVA DOMANDA DI AIUTO N. 8475917004

1	TITOLO DEL PROGETTO	Sviluppo di nuovi prodotti per la filiera dell'olio Sabina DOP	
2	REDATTORE DEL TESTO	Arnaldo Peroni	
3	COORDINATORE DI PROGETTO	NOME INDIRIZZO E-MAIL TIPO DI PARTNER	CONSORZIO SABINA OLIVICOLTORI (C.S.O.) Via Servilia snc segreteria@sabinadop.it Consorzio di produttori agricoli
4	PARTNERS DI PROGETTO	NOME INDIRIZZO E-MAIL TELEFONO TIPO DI PARTNER	NITEL Via Spalato, 11-9A - 00198 Roma rossella.liaci@nitel.it 0664003640 Ente di Ricerca
5	OBIETTIVO DEL PROGETTO	<p>Il programma proposto aveva tra i suoi obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valorizzare la produzione dell'olio Sabina DOP; • aumentare la visibilità commerciale dell'olio Sabina DOP attraverso la creazione di referenze commerciali diverse dal solo olio; • aumentare la competitività delle imprese Sabina DOP; • aumento della redditività aziendale. 	
6	ABSTRACT	<p>Il progetto prevedeva la realizzazione di prodotti innovativi con olio Sabina DOP. Il risultato del progetto è stata la realizzazione di 6 prodotti con le seguenti caratteristiche: <u>Crema d'Olio</u>: è una crema spalmabile dal delicato sapore di senape che esalta il gusto dei piatti. È completamente vegetale e contiene ben il 50 % di olio Sabina DOP, un prodotto di altissima qualità che</p>	

		<p>unisce al gusto i vantaggi di una sana alimentazione.</p> <p>Ingredienti: Olio Sabina DOP 50%, Acqua, Farina di Riso, Senape, Saccarosio, Sale, Aceto di Mele, Succo di Limone, Addensante: Gomma Xantano.</p> <p><u>Maionese</u>: la maionese con Olio Sabina DOP si distingue dalle maionesi tradizionali per l'altissimo contenuto (circa 51%) di olio extra vergine di oliva. Ha il sapore intenso e deciso della maionese fatta in casa e possiede un elevato valore salutistico-nutrizionale, dovuto proprio alla qualità del suo principale ingrediente, l'olio extra vergine di oliva Sabina DOP.</p> <p>Ingredienti: Olio Sabina DOP 50,9%, Tuorlo d'uovo 18%, Acqua, Aceto di vino, Saccarosio, Sale, Succo di limone, Addensante: Gomma Xantano.</p> <p><u>Crema spalmabile al cacao e nocciola</u>: dall'incontro dell'Olio Sabina DOP con le nocciole, il cacao e lo zucchero di canna nasce un'irresistibile crema spalmabile adatta al gusto dei grandi e piccini.</p> <p>Ingredienti: Zucchero di Canna, Cacao, Olio Sabina DOP 13%, Pasta di Nocciole 11%, Olio di Girasole, Burro di Cacao.</p> <p><u>Burro d'olio Cuore Sabino</u> è il nome scelto per questo prodotto impropriamente denominato "burro d'olio" perché ha la consistenza del burro e lo può sostituire in ogni utilizzo, ma è molto più salutare, infatti: è completamente vegetale, non contiene lattosio, non contiene colesterolo, contiene solo grassi vegetali pregiati dal punto di vista salutistico-nutrizionale.</p> <p>Ingredienti: Olio Sabina DOP 70%, Burro di Cacao, Lecitina di girasole, Sale.</p> <p><u>Fette biscottate tostate Sabina DOP</u> sono preparate artigianalmente con ingredienti naturali e hanno in più le benefiche proprietà nutritive dell'Olio Sabina DOP. Leggere, nutrienti e facili da digerire, sono rese irresistibili dalla loro consistenza fragrante, spessa e piena.</p> <p>Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0 e 00, Olio Sabina DOP 10%, Zucchero, Lievito, Sale, Aromi naturali.</p> <p><u>Dado Vegetale con Olio Sabina DOP</u> è un prodotto completamente vegetale che nasce dall'unione di ortaggi ed erbe aromatiche con olio Sabina DOP ed aroma naturale di olive (ad alto contenuto di antiossidanti naturali).</p> <p>Ingredienti: Aglio, Alloro, Carote, Cipolle, Rosmarino, Salvia, Sedano, Patata in proporzioni variabili, Olio Sabina DOP 1%, Sale Marino, Aroma Naturale di Olive.</p> <p>Non contiene: glutammati, olio di palma, oli idrogenati, estratti di carne.</p>
7	SETTORE DI INTERVENTO	Olivicolo
8	PERIODO DI PROGETTO	INIZIO 10/9/2013
		FINE 3/08/2015

9	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROGETTO	<p>Le attività progettuali sono state le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ prima individuazione della gamma di prodotti con Olio Sabina DOP; ➤ consumer test per la verifica del gradimento su prototipi realizzati in laboratorio; ➤ analisi dei test di gradimento e individuazione della gamma definitiva; ➤ definizione degli aspetti tecnici da individuare in sede di produzione industriale; ➤ consumer test sui prodotti industriali; ➤ ricerca di mercato; ➤ studio del packaging.
10	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA	Province di Rieti e Roma
11	SITO WEB	
12	LINK AD ALTRI SITI WEB	WWW.SABINADOP.IT
13	DESCRIZIONE DEL CONTESTO DEL PROGETTO	
14	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
15	COMMENTI AGGIUNTIVI	