



Trattare, gestire, valorizzare energeticamente le sanse

Il seminario si terrà
venerdì 23 gennaio 2015
dalle 09:30 alle 13:00

**presso AERHotel Phelipe,
Via delle Nazioni 23
Lamezia Terme (CZ)**



Agroenergia
Sede operativa: c/o PST - Strada Savonesa 9,
15057 Tortona (AL)



www.agroenergia.eu

Trattare, gestire, valorizzare energeticamente le sanse

Per produzione di olio d'oliva, la Calabria è la seconda regione italiana. Con oltre 184 mila ettari di terreni dedicati all'olivicoltura, la regione garantisce al mercato il 16,66% (dati dello scorso anno) della produzione nazionale, seconda solo alla Puglia. Quest'anno la produzione di olive ammonta a 67.083 tonnellate destinate alla produzione di olio, con una flessione di circa un terzo in confronto all'anno precedente, tuttavia contenuta rispetto ad altre regioni. Non si devono più smaltire grandi volumi di acque di vegetazione e si ottengono sottoprodotti di buon valore economico, la sansa asciutta e il nocciolino da destinare alla combustione, e il paté, che costituisce una materia prima pregiata per la produzione di biogas. Una prospettiva importante, quella che si apre per i frantoiani: il trattamento e lo smaltimento dei reflui oleari e della sansa rappresenta un principale problema ambientale, che con la digestione anaerobica può trasformarsi in una fonte di risparmio, di reddito e di tutela dell'ambiente allo stesso tempo.

Ore 09:00 Registrazione partecipanti

Ore 09:30 inizio conferenze

- **Piero Mattiolo, Agroenergia** - *Apertura lavori*

- **Beniamino Tripodi, Gruppo Peralisi** - *Tecnologia DMF ed utilizzo del sottoprodotto paté per la biodigestione*

- **Fabrizio Trevisi Schmack Biogas** - *Valorizzazione energetica del paté di olive negli impianti di biogas di piccola taglia*

L'ingresso al seminario è gratuito solo per gli iscritti alle seguenti associazioni: AIFO, Assofrantoio, Coldiretti, CIA e Confagricoltura. Per tutti gli altri la quota di partecipazione è di 100 euro iva compresa da versare dopo aver fatto l'iscrizione.

