PROGETTO DI
CREAZIONE DI UNA FILIERA DEL POLLINE
DEL PARCO NAZIONALE DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA

PUNTI DI DEBOLEZZA

- Mancanza di un'esperienza e una tradizione
- filiera limitata alla immissione sul mercato di polline
- conferiscono alla grande distribuzione
- mancanza di "prodotto fresco"

PUNTI DI FORZA

- **ricchezza e varietà** botanica dell'Abruzzo e delle aree protette
- **innovazione di prodotto:** a fronte di una tradizionale produzione di polline essiccato, l'attività di progetto offre al comparto la possibilità di produrre polline "fresco" che può in tal modo ritenersi un "nuovo prodotto" rispetto a quello che generalmente si trova sul mercato;
- **innovazione di processo:** la definizione e schematizzazione di uniformi procedure di raccolta e prima lavorazione del prodotto, finalizzate a garantire il migliore mantenimento della caratteristiche nutrizionali, salutistiche e organolettiche del polline, rende disponibile agli operatori primari della filiera una nuova opportunità di produzione.

OBIETTIVi GENERALI

- verificare e validare nuovi strumenti da rendere disponibili in termini di nuove conoscenze e competenze alle altre aziende
- differenziare ed avviare una "filiera del polline" che negli ultimi tempi sta riscontrando una

ATTIVITA' DI PROGETTO

Il progetto richiede obbligatoriamente la collaborazione tra diversi operatori in campo come pure di un laboratorio accreditato alla realizzazione di analisi specifiche sui pollini.

Coordinamento del progetto ⇨ Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Coinvolgimento degli apicoltori ⇨ Associazione apistica a diffusione regionale/nazionale

IDONEA Federazione Apicoltori Italiana – Abruzzo

Analisi ⇨ laboratorio con sufficiente esperienza e professionalità in campo apistico

Università di Teramo - l'Istituto Zooprofilattico *sprovvisti di specifici laboratori e tecnici specializzati nelle analisi melissopalinlogiche*

IDONEA Università Tor Vergata di Roma ed in particolare il Centro Ricerche Miele.

OBIETTIVI FINALI

1. definizione tecniche di raccolta e prima lavorazione del polline
2. tipizzazione dei pollini e il raffronto delle loro caratteristiche nutrizionali ed organolettiche con quelle dei pollini oggi normalmente reperibili in commercio;
3. definizione di un metodo lavorazione con conseguente standardizzazione del processo di produzione;
4. disciplinari di produzione

5. stesura del manuale di buone pratiche per la raccolta e prima lavorazione del polline
6. diffusione dei risultati del progetto.

COSTO PREVENTIVO DI MASSIMA DEL PROGETTO

Voci di costo	Euro
FASE SPERIMENTALE	
Spese generali	1000,00
Acquisto attrezzature	20000,00
Acquisto beni di consumo	15000,00
Confezionamento	4000,00
Formazione	1000,00
TOTALE FASE SPERIEMNTALE	**41000,00**
FASE OPERATIVA	
Bando riservato agli apicoltori del Parco	100000,00
TOTALE FASE OPERATIVA	**100000,00**
TOTALE GENERALE	**141000,00**

* : Le attrezzature saranno acquistate dall'Ente Parco che ne rimane proprietario. Saranno concesse gratuitamente in comodato d'uso ad una azienda selezionata a mezzo avviso per il periodo del progetto.
** : Le analisi andranno effettuate a mezzo accordo di collaborazione/convenzione con l'Università
*** : Progettazione, realizzazione grafica e acquisto packeging del prodotto