

RECAGRI

progetto Rete Canapa Marchigiana

Psr Regione Marche 2014/2020

Misura 16.1.A.2 –FA 2A - Progetto ID 41291

“Rete Canapa: creazione di filiere multifunzionali per la valorizzazione della coltura della canapa nelle Marche”





- Le ricercatrici dell'Università UNIVPM si predispongono alla preparazione delle parcelle di canapa da irrorare con diverse tipologie di inoculi per le prove di stigliatura.
- Le parcelle sono di 1 x 1 mt, sono 6 parcelle, doppie per un totale di 12, 2 neutre, come campione 0 e le altre a diversi gradi di concentrazione e tipologia di inoculi.





Creazione Centro Raccolta e prima trasformazione e prototipo per Stigliatura

Nel periodo di rendicontazione, relativamente alla azione 3 “Creazione Centro Raccolta e prima trasformazione e prototipo stigliature”, la ditta Spapperi ha svolto in particolare l’azione dedicata alla messa a punto del prototipo per stigliatura attraverso le seguenti attività:

1. L’attiva di studio di antica macchina da campo di stigliatura/gramolatura del 1950

Si è svolta un attento rilevamento dati su un’antica macchina funzionante, di proprietà del coordinatore Progetto RECAGRI, macchina a caricamento e raccolta manuale, per la gramolatura e scotolatura in campo delle bacchette di canapa per fibra lunga.

In questa fase sono state rilevate in particolare le caratteristiche dei rulli di gramolatura registrando: dimensioni dei denti,

- diametri dei rulli,
- distanze tra gli stessi rulli gramolatori.

Allo stesso tempo sono stati fatti dei rilevamenti sugli sbattitori adibiti alla pulizia della fibra di canapa post gramolatura. (Vedi Foto 1, 2, 3)

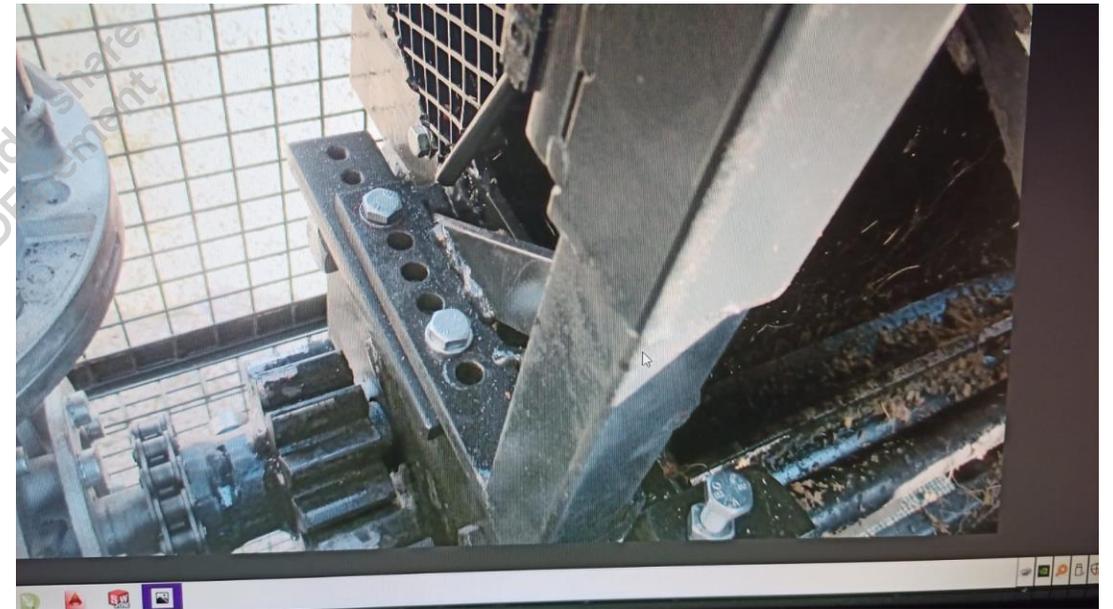
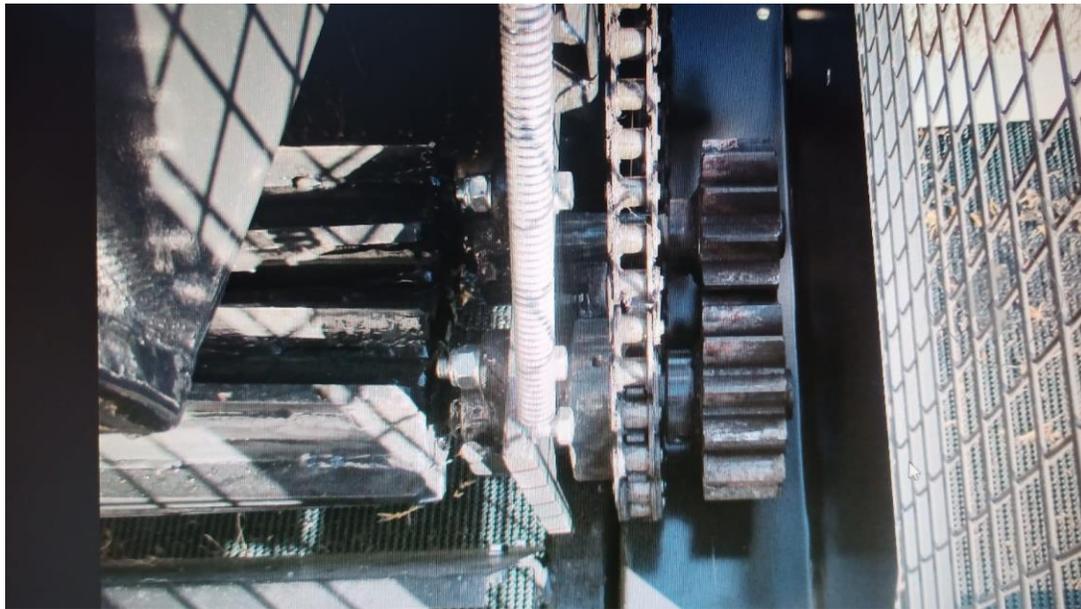


Progettazione dei rulli Gramolatori e prime prove di messa in opera



Progettazione dei rulli Gramolatori e prime prove di messa in opera

In base alle informazioni raccolte dal precedente punto, sono stati progettati ed eseguiti rulli per gramolatura e messi in opera su un impianto test (Vedi Foto 4, 5).





Prove di
stigliatura
senza
macerazione

Prove di stigliatura senza macerazione

