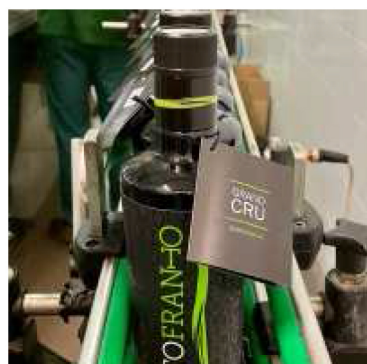


## Olio e tecnologia: a Monte San Savino nasce il primo frantoio 4.0



L'Oleificio Morettini ha inaugurato il primo frantoio 4.0 della provincia di Arezzo. La raccolta delle olive attualmente in corso ha rappresentato un momento importante per la storia dell'azienda di Monte San Savino che, forte di quasi settant'anni di attività, ha completato e iniziato ad utilizzare un innovativo frantoio ad alta tecnologia dedicato alla produzione di olio extra vergine di qualità. Il nuovo impianto, denominato SuprEvo, è stato progettato e realizzato in una struttura adiacente allo stabilimento savinese dell'Oleificio Morettini con l'obiettivo di garantire un forte sviluppo al settore oleario attraverso l'applicazione di strumentazioni all'avanguardia per un miglioramento e un pieno controllo digitale di ogni fase di lavorazione dell'oliva.

Dal lavaggio all'asciugatura, dalla frangitura alla gramolazione attraverso uno scambiatore termico che consente la regolazione della temperatura: il frantoio 4.0 permetterà all'Oleificio Morettini di regolare tutti i passaggi a seconda delle caratteristiche delle olive e dell'olio desiderato, il tutto coordinato da un gestionale che permette l'interconnessione di ogni processo di lavorazione e il controllo da remoto. L'esperienza di questo frantoio sarà in futuro ulteriormente sviluppata attraverso progetti e percorsi didattici volti a rendere fruibile questo locale per divulgare la cultura dell'olio extra vergine d'oliva, mentre è in cantiere l'ideazione di una linea specifica di prodotti con il marchio "SuprEvo".

*«L'investimento per realizzare il frantoio 4.0 - commenta il responsabile commerciale e marketing Alberto Morettini, - è motivato dalla volontà di favorire un ulteriore innalzamento della qualità delle diverse tipologie di olio che distribuiremo in tutto il mondo, consolidando l'eccellenza della provincia di Arezzo nel settore oleario. Questa finalità è espressa anche dallo stesso nome SuprEvo che combina l'idea della perfezione di prodotto e processo con la sigla dell'olio extravergine d'oliva».*

Nel frattempo, la frangitura ha preso il via al SuprEvo con le olive raccolte dall'impianto super-intensivo dell'Oleificio Morettini che, sviluppato su quasi cinque ettari sulle colline di Lucignano, fa affidamento su circa 10.000 piante coltivate con le più recenti tecnologie per l'irrigazione, la concimazione e la raccolta. Le olive cresciute in questo terreno mantengono sempre un'alta qualità e sono utilizzate dall'azienda savinese per realizzare il proprio olio di maggior pregio, il Coltofranto, che ha ricevuto apprezzamenti nelle principali fiere di settore in cui è stato presentato e che è stato scelto anche da chef Alessandro Borghese per il suo ristorante. *«La raccolta e la frangitura - continua Morettini, - proseguiranno fino a fine novembre. La quantità prodotta in provincia di Arezzo, purtroppo, sarà in generale inferiore rispetto al 2018 che verrà ricordato come un anno storico, anche perché negli ultimi mesi ci sono stati problemi dovuti alla mosca olearia che ha attaccato numerosi oliveti».*

---

---

### Commenta l'articolo