

AREZZONOTIZIE

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

E' stato realizzato a Monte San Savino dalla famiglia Morettini. L'olio prodotto, il Coltofranto è stato scelto anche dallo chef Alessandro Borghese

Redazione

12 novembre 2019 17:40



Un frantoio in grado di regolare tutti i passaggi della frangitura delle olive, dal lavaggio all'asciugatura, alla molinatura alla gramolazione attraverso uno scambiatore termico che consente la regolazione della temperatura. A Monte San Savino nasce il primo **frantoio 4.0** realizzato dalla **famiglia Morettini**, forte di quasi settant'anni di attività.

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.

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".

SuprEvo ha già preso il via. 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 sono servite a realizzare l'olio di maggior pregio dell'oleificio, il Coltofranto, 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".

In Evidenza

Non solo "La vita è bella". Tutti i film girati nell'aretino

Stelle Michelin Toscana 2020: Arezzo presente con un ristorante storico. E con un giovane chef

Flavio Sisi saluta "Caduta libera" e porta a casa 40 chili di Grana Padano

Tabacco riscaldato e sigarette elettroniche riducono dell'80% i livelli di monossido di carbonio: lo studio italiano

Potrebbe interessarti

I più letti della settimana

Tremendo schianto frontale: muore giovane aretina. Grave un 46enne

Tragedia di Ristradelle, Helenia e il suo grande amore per gli animali. Lavorava per Enpa: "Lascia un vuoto enorme, la sua dolcezza era unica"

Non solo "La vita è bella". Tutti i film girati nell'aretino

Stelle Michelin Toscana 2020: Arezzo presente con un ristorante storico. E con un giovane chef

Allarme bomba: evacuate le Poste centrali. Ma nel pacco c'è del pane

Cinghiale distrugge 20mila euro di cocaina nascosta sotto terra