

COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione dalla fonte ufficiale

AZIENDALI

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 il miglioramento e il controllo digitale di ogni fase di lavorazione dell'oliva. L'esperienza del frantoio sarà in futuro ulteriormente sviluppata anche attraverso progetti e percorsi didattici volti a rendere fruibile questo locale per divulgare la cultura dell'olio.



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