

L'Oleificio Morettini ha inaugurato un impianto con tecnologie digitali per innalzare la qualità del prodotto

E' savinese il primo frantoio 4.0

Controllo totale
Su ogni fase della lavorazione dal lavaggio alla frangitura alla gramolazione

MONTE SAN SAVINO

■ L'Oleificio Morettini ha inaugurato il primo frantoio 4.0 della provincia di Arezzo. La raccolta delle olive attualmente in corso è stato il momento per attivare 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 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



Un ospite illustre
La famiglia Morettini qui fotografata insieme al celebre chef Alessandro Borghese ha dato il via al frantoio 4.0

per divulgare la cultura dell'olio extra vergine d'oliva, mentre è in cantiere l'ideazione di una linea speci-

Un olio con "SuprEvo"

L'ultima raccolta è stata l'occasione per avviare la nuova esperienza

ca di prodotti con il marchio "SuprEvo".

"L'investimento per realizzare il fran-

toio 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".