

DGR n. 1234 del 10 ottobre 2023, MISSIONE 2 COMPONENTE 1: Rivoluzione verde e transizione ecologica - Economia circolare e agricoltura sostenibile.

INVESTIMENTO 2.3: Innovazione e meccanizzazione del settore agricolo e alimentare

SOTTOMISURA: Ammodernamento Frantoi Oleari.

Titolo Progetto: "Impianto continuo per l'estrazione dell'olio d'oliva (frangitore a coltelli, gruppo gramole e sistema di automazione)"

Domanda n°: 5756647

Codice CUP: B62H24005230007

Beneficiario: ANTICO FRANTOIO DALLA FINA S.N.C. DI BURATI & C.

C.F./P.IVA. 03410510238

Sede legale: VIA AGOSTINI 13/A, FRAZIONE TERROSSA, 37030 RONCA' (VR)

Descrizione operazione: Sostituzione del gruppo frangitore e il gruppo gramole e introduzione di sistemi di informatizzazione dell'impianto di estrazione per il controllo e la tracciabilità.

Finalità:

Con l'intervento previsto, è stato sostituito il frangitore a martelli precedentemente presente con un nuovo frangitore a coltelli, permettendo di operare una frangitura "differenziata" sulle parti costitutive del frutto garantendo **un miglioramento della qualità dell'olio extravergine prodotto**, dovuto dalla concentrazione in composti fenolici ad azione antiossidante.

L'installazione di un nuovo gruppo di gramole permette di lavorare in continuo grazie alla modularità e alla dotazione di sistema di scarico che le rende indipendenti. Inoltre, le nuove vasche, dotate di copertura inox e vetro termico, avendo una capacità superiore al 40% rispetto alle preesistenti, consentono di lavorare una partita di olive omogenea nella stessa vasca e a parità di energia elettrica e termica, di lavorare il 40% in più di prodotto.

La copertura della vasca, oltre a consentirne un accurato lavaggio, limita drasticamente l'ossidazione, e quindi una **riduzione della quantità di ossigeno presente** con corrispondente **aumento del contenuto fenolico** degli oli extravergini di



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REGIONE DEL VENETO

oliva senza modificare i composti volatili.

L'introduzione del sistema di automazione, rende possibile una **gestione puntuale dei parametri di lavorazione ottimizzando il processo di estrazione dell'olio** con la conseguente **riduzione dell'impatto ambientale**, limitando gli sprechi energetici e idrici nel processo, monitorando e intervenendo nel dosaggio dei parametri di lavorazione.

Risultati ottenuti: Grazie alla sostituzione di macchinari obsoleti con macchinari tecnologicamente più avanzati, si sono ottenuti i seguenti risultati:

- **Riduzione dei costi operativi legati alla manutenzione, gestione dell'impianto e dei consumi energetici** comportando una diminuzione dei costi legati alla manutenzione e sostituzione delle componenti dell'impianto e maggiore efficienza energetica dell'impianto.
- **Incremento della shelf-life degli oli prodotti** visto il miglioramento dell'olio estratto;
- **Maggiore standardizzazione e qualità del prodotto finito**

Spesa ammessa: 130.000,00 €

Contributo: 83.850,00 €