

---

**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: "Investimenti innovativi per ottimizzare le prestazioni del frantoio"**

**Domanda n°: 5782813**

**Codice CUP: B82H24004610007**

**Beneficiario:** OLEIFICIO CISANO S.R.L. UNIPERSONALE

**C.F./P.IVA.** 00785050238

**Sede legale:** VIA PESCHIERA 54, FRAZIONE CISANO, 37011 BARDOLINO (VR)

**Descrizione operazione:** Sostituzione dell'impianto di estrazione a tre fasi con un nuovo impianto a due fasi.

**Finalità:** La sostituzione dell'impianto mira a migliorare l'efficienza, la qualità e la sostenibilità delle operazioni di estrazione dell'olio, rispondendo alle esigenze di competitività e rispetto ambientale dell'oleificio. Con più precisione, le finalità dell'investimento sono le seguenti:

- **Affinamento dell'efficienza estrattiva:** la tecnologia a due fasi permette di ottenere un'estrazione più completa e più rapida dell'olio, riducendo i tempi di lavorazione per unità di prodotto e aumentando le rese complessive dell'attività estrattiva.
- **Ottimizzazione del processo e maggiore semplicità operativa:** la configurazione a due fasi semplifica il processo di estrazione, rendendo più facile il controllo e la gestione dell'impianto, riducendo il rischio di errori e migliorando la qualità del prodotto finale.
- **Riduzione dell'impatto ambientale:** il sistema, reso più efficiente, genera meno residui e sottoprodotti, abbattendo i consumi complessivi di energia e diminuendo la produzione di scarti non recuperabili.
- **Adattamento alle normative e alle esigenze di mercato:** il nuovo impianto risponde alle richieste di un mercato orientato a prodotti di qualità superiore e a metodi di produzione più sostenibili.

- **Miglioramento della qualità dell'olio estratto:** la tecnologia a due fasi riduce l'ossidazione e la perdita di componenti dalle proprietà organolettiche pregiate, garantendo un olio di qualità superiore, più puro e con una maggiore shelf-life.

**Risultati ottenuti:** Grazie alla sostituzione di macchinari obsoleti con macchinari tecnologicamente più avanzati e sostenibili, la beneficiaria sottolinea i seguenti risultati:

- **Riduzione dei costi operativi legati alla manutenzione, gestione dell'impianto e dei consumi energetici.** L'abbattimento dei costi in questione è ricondotto a:

- **Diminuzione dei costi** legati alla manutenzione e sostituzione delle componenti dell'impianto: il materiale in contatto con il prodotto è infatti in acciaio inossidabile. Le parti soggette ad usura, quali coclea, diffusore del prodotto in ingresso e boccole di uscita sansa, sono rivestite in materiale antiusura che allunga notevolmente la vita dei costituenti, soggetti naturalmente ad una perdita progressiva di materiale.
- **Maggiore efficienza energetica** dell'impianto.

- **Incremento della shelf-life degli oli prodotti** visto il miglioramento dell'olio estratto;

- **Diminuzione dei quantitativi dei rifiuti complessivamente prodotti**, con collegata riduzione dei costi di smaltimento/gestione;

- **Maggiore standardizzazione e qualità del prodotto finito** con soddisfacimento delle aspettative dei clienti-committenti che poi vengono a marchio proprio l'olio risultato della molitura delle proprie olive. La possibilità di controllare elettronicamente i giri tamburo e i giri differenziali della coclea permette di attuare moliture a partitario: l'olio di ogni singola partita viene facilmente separato da quello delle altre e identificato con il proprietario. In tal modo, a ciascuna partita vengono attribuiti la resa in olio e il costo della molitura a carico del cliente.

**Spesa ammessa:** 120.000,00 €

**Contributo:** 78.000,00 €