Olio, da Frantoi Cutrera impianto con tecnologia 4.0

Autore: economysicilia

Data: 27 Gennaio 2022

Sviluppare tutto il potenziale di un olio extravergine d'oliva, sia dal punto di vista organolettico che aromatico, oggi è possibile. È già pronto il **nuovo frantoio ipertecnologico** di **Frantoi Cutrera**, azienda che da ben sei generazioni coltiva ulivi e produce olio extravergine unicamente da olive autoctone in uno dei territori più vocati della Sicilia ossia Chiaramonte Gulfi.

Pionieri nella ricerca e nello sviluppo di nuove tecnologie applicate all'estrazione, **Cutrera** può dirsi fiero oggi di essere **uno dei frantoi più tecnologicamente avanzati al mondo**, inaugurando un nuovo concetto di lavorazione delle olive e pronto a riscrivere la storia della produzione olearia di alta qualità in Sicilia.

La tecnologia 4.0 e il controllo totale dell’estrazione

Tutti i macchinari presenti nel nuovo frantoio di Cutrera sono stati progettati grazie alla collaborazione con **Pieralisi**, leader mondiale delle macchine olearie. Essi sono interconnessi grazie all’utilizzo della tecnologia 4.0. Ogni fase della produzione è quindi minuziosamente controllata da una serie di **sensori** che intervengono per risolvere ogni minima criticità.

In particolare, la presenza di un **selezionatore ottico ad infrarossi**, unico al mondo applicato al settore oleario, consente di **scartare** le olive danneggiate o quelle non considerate conformi in base ai propri criteri di qualità. Questo processo consente di ottenere un **miglioramento qualitativo alla base**.

Una ricetta per ogni cultivar

La frangitura non può essere uguale per tutte le olive in quanto queste non sono sempre e tutte uguali. Il nuovo impianto 4.0 permette di gestire il ciclo di produzione in base alla varietà, al periodo di raccolta e alla temperatura ambientale. Inoltre, è stato creato un sistema innovativo che permette di settare, e quindi di gestire, ogni singolo processo dell’impianto in base ad una **“ricetta” (segreta) personalizzata** per cultivar, provenienza e stato di maturazione al fine di esaltare le proprietà organolettiche di ogni varietà di oliva.

Ciò sarà possibile intervenendo, per ciascuna, su fattori come la velocità e la tecnica di frangitura, la taratura nel “protoreattore”, il tempo di gramolazione, etc… Tutto il processo, inoltre, è **termocondizionato**: è possibile agire sulle temperature di ogni singola fase, dal lavaggio delle olive sino all’imbottigliamento e questo consente, oltre ad esaltare le note aromatiche di mantenere a lungo, in modo ottimale, tutti i parametri chimici e organolettici.

“*Iniziamo questo 2022 festeggiando un grande traguardo che per noi, come sempre, rappresenta solo un nuovo inizio, perché non ci fermiamo mai*– commenta **Salvatore Cutrera** del Frantoio Cutrera –*. Dietro tanta ricerca e sperimentazione, grazie anche alla collaborazione con Pieralisi, c’è comunque la nostra esperienza di **frantoiani da generazioni**. E il fattore umano per noi è importantissimo! Siamo quindi orgogliosi, oggi, di poter integrare il nostro know how e la passione*

che mettiamo, quotidianamente, nel nostro lavoro con le migliori tecnologie in assoluto per offrire ai consumatori solo il meglio”.

Riferimento articolo: https://www.economysicilia.it/olio-da-frantoi-cutrera-impianto-con-tecnologia-4-0/

Generato il 14/11/2026