

Per l'ammodernamento dei frantoi abruzzesi più di 5 milioni di euro dalla Regione

18 Giugno 2024

di **Redazione**



L'AQUILA – Una rivoluzione tecnologica che consentirà di elevare ulteriormente la qualità dell'olio abruzzese, coniugando l'eccellenza nella produzione alla sostenibilità ambientale grazie all'introduzione di macchinari e tecnologie all'avanguardia. Sono ben 51 i progetti per l'ammodernamento dei frantoi oleari che verranno finanziati dalla Regione Abruzzo, per un importo complessivo di 5 milioni e 105mila euro.

Su impulso dell'assessorato all'Agricoltura, la Regione ha approvato le graduatorie del bando che attua un'importante misura del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (Pnrr) relativa alla "Innovazione e meccanizzazione nel settore agricolo e alimentare" finalizzata a modernizzare

gli impianti di trasformazione, stoccaggio e confezionamento dell'olio extravergine di oliva, con l'obiettivo di migliorare l'efficienza e la sostenibilità del processo produttivo e dell'intera filiera olivicolo-olearia.

Destinatarie dei benefici sono cinquantuno tra aziende agricole e imprese agroindustriali abruzzesi, titolari di frantoi oleari, iscritte nel portale dell'olio di oliva del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (Sian) e in possesso delle specifiche autorizzazioni ambientali. Il contributo massimo concesso è di 135 mila euro.

“Siamo stati tra le prime tre Regioni d'Italia a pubblicare il bando – dichiara il vice presidente della Regione Abruzzo con delega all'Agricoltura **Emanuele Imprudente** – e grazie al lavoro della struttura dell'assessorato siamo riusciti a rispettare le stringenti tempistiche del Pnrr per la pubblicazione della graduatoria. Grazie a questo bando – continua Imprudente – le aziende potranno aumentare la competitività e migliorare l'impatto ambientale che inevitabilmente viene prodotto, tenendo sempre elevata la qualità del nostro olio extravergine e migliorandone i processi produttivi”.

“Puntiamo su un'agricoltura che utilizzi macchinari a basse emissioni per salvaguardare l'ambiente e la salute dei lavoratori, che adotti tecnologie all'avanguardia per il monitoraggio e la gestione delle colture, che riduca l'uso di pesticidi, promuovendo tecniche ecocompatibili per una produzione alimentare sana, di qualità e accessibile a tutti. Vogliamo che l'Abruzzo – conclude il vice presidente – diventi un modello di eccellenza in Italia anche per l'olio, dimostrando che è possibile coniugare tradizione e innovazione per una produzione alimentare di pregio e, nel contempo, sostenibile”.

Tra i progetti approvati, l'installazione di impianti di molitura tecnologicamente avanzati, in grado di preservare maggiormente le qualità organolettiche dell'olio durante le tre fasi (frangitura, gramolatura e separazione), ridurre il consumo energetico con l'ausilio di sistemi di recupero del calore ed efficientare il processo ottenendo una maggiore produzione di olio a parità di quantità di olive.

Verranno altresì finanziati progetti per la sostituzione dei vecchi serbatoi con nuove cisterne in acciaio inox dotate di sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità, con l'obiettivo di migliorare la conservazione dell'olio extravergine di oliva riducendo i costi energetici associati allo stoccaggio.