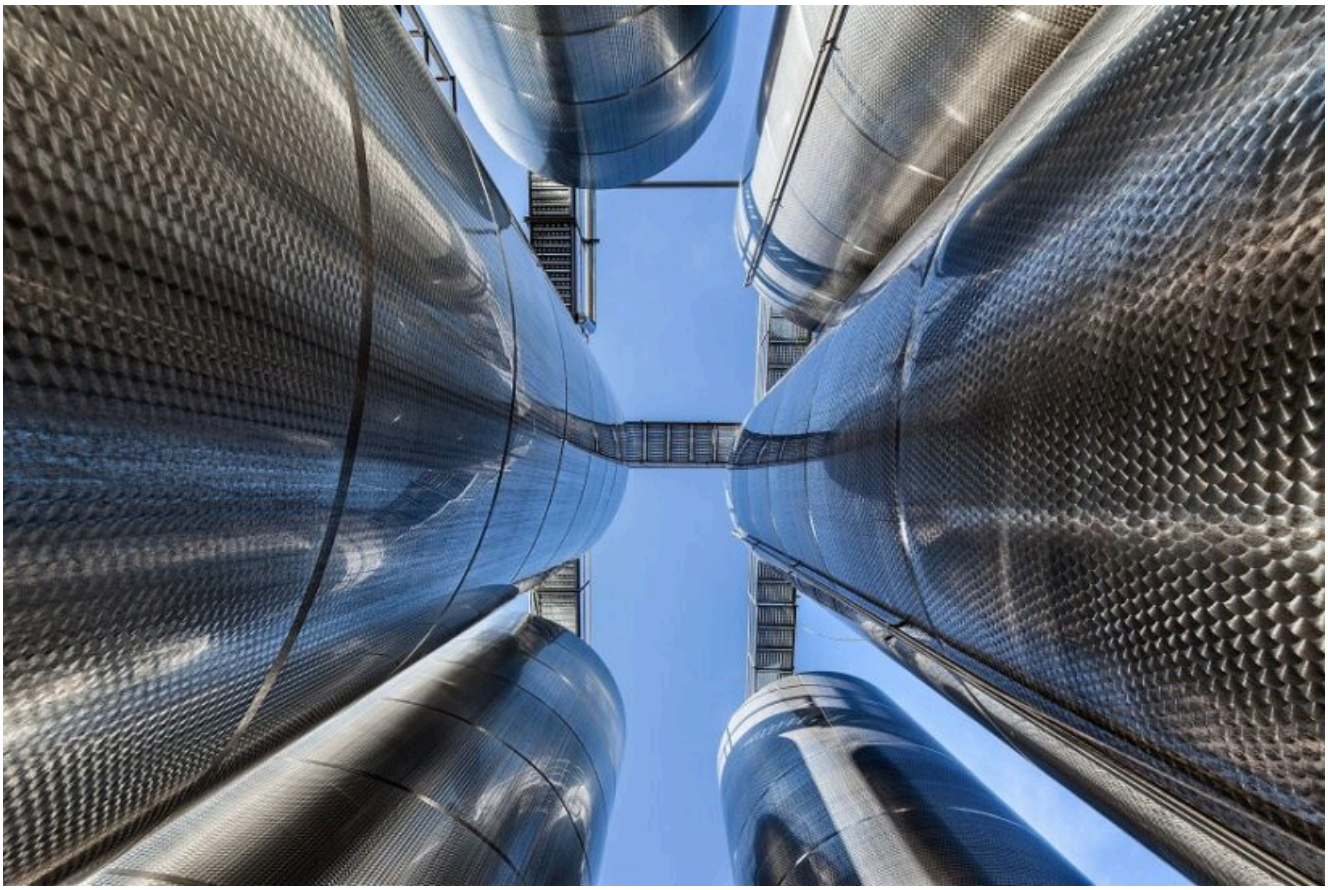
Tecnologia ad ultrasuoni per Olio San Giuliano: più qualità e durata

written by Marco Salvaterra | 30 agosto 2022



Tecnologia di avanguardia alla San Giuliano Il costante impegno ad innovare e migliorare gli standard produttivi è uno dei tratti più distintivi della Domenico Manca di Alghero. Ancora una volta la San Giuliano risulta tra le aziende olearie più avanzate in Italia in termini di metodologia di estrazione dell'olio da olive grazie all'installazione, proprio in questi giorni, dell'avanzatissima tecnologia ad ultrasuoni. Un sistema estremamente innovativo di derivazione farmaceutica e che oggi trova applicazione in settori molto diversificati che spaziano dai nanomateriali, alla cosmetica sino all'aerospazio. In campo oleario gli ultrasuoni sono stati impiegati solo di recente in quanto, fino a pochissimo tempo fa, costituivano una tecnologia sperimentale finora messa a punto solo da una manciata di aziende in tutto il Paese.

Per questo importante progetto la Domenico Manca si è affidata alla Hielscher di Tetlow, in Germania, realtà leader nel mondo nella produzione di impianti ad ultrasuoni, che sviluppa e distribuisce ad aziende di punta di tutto il mondo un'ampia gamma di apparecchi che variano dalle macchine da laboratorio agli apparati industriali con le più differenti applicazioni. Con questa nuova tecnologia, dalla prossima campagna olearia, la San Giuliano sarà in grado di aumentare ulteriormente la qualità e la durata dei propri oli extravergini attraverso l'estrazione di una maggiore quantità di sostanze aromatiche e di composti fenolici, con incrementi vicini al 40%. Gli elevati tenori di molecole bioattive ad azione antiossidante si traducono, infatti, in una più alta qualità dell'olio con profili organolettici ancora meglio definiti e portano il duplice vantaggio di giovare alla salute del consumatore finale e potenziare e prolungare la conservazione del prodotto stesso.

Questa tecnologia, ancora poco diffusa nel settore oleario, consoliderà la posizione della San Giuliano tra i migliori produttori italiani e tra le aziende più innovative del settore. Gli investimenti continui sia sul versante dell'olivicoltura che su quello della produzione stanno trasformando la Domenico Manca in un campione nazionale

che ha fatto dell'approccio innovativo lungo tutta la filiera il suo tratto più distintivo. Non a caso, nel primo semestre del 2022 l'azienda ha incassato successi mai raggiunti sul prestigioso palcoscenico delle competizioni internazionali tenutesi in Europa. In ordine di tempo, ma non di importanza, l'ultimo riconoscimento arriva dal London International Olive Oil Competition dove gli oli San Giuliano sono stati premiati con ben cinque medaglie, tre ori, due argento e una medaglia di bronzo. Londra, Berlino, Zurigo, Milano, Bari, Verona, tutti concorsi di spicco del panorama oleario internazionale, hanno confermato la bontà degli oli prodotti dall'azienda algherese, premiando tanti ori ed argenti e a Valencia, in Spagna, presso la Scuola Superiore dell'Olio di Oliva il Fruttato San Giuliano ha trionfato arrivando primo assoluto nella categoria miglior olio internazionale e miglior extravergine italiano, seguito a ruota dal monocultivar Bosana.

A questi successi si somma l'inserimento in volumi di grande spessore come la Guida agli Oli d'Italia del Gambero Rosso, la Guida agli Extravergini edita da Slow Food e la spagnola EVOOLEUM Guide, dedicata ai 100 migliori oli extravergini del mondo. "È stato un semestre molto positivo – afferma l'AD della società Pasquale Manca – e il raggiungimento di questi e altri importanti obiettivi che ci eravamo prefissati conferma come il nostro lavoro stia andando nella direzione giusta". L'azienda è infatti stata recentemente annoverata tra le migliori 100 aziende agricole italiane in tema di sostenibilità e innovazione. "Questo ci dà ulteriore stimolo e motivazione a proseguire con il massimo impegno nella ricerca costante dell'eccellenza e dell'innovazione a tutti i livelli, dal lavoro ecosostenibile sul campo, alla trasformazione con macchinari industria 4.0. Tutti fattori competitivi che fanno parte del DNA aziendale." Tra gli obiettivi della Domenico Manca c'è quello di essere sempre più promotrice di ricerca e innovazione in campo oleario oltre che essere una protagonista assoluta nell'aumento della produzione italiana di olio evo di alta qualità, con il dichiarato intento che questo possa divenire patrimonio di conoscenza disponibile nel territorio produttivo circostante e rafforzare in maniera concreta la vocazione alla produzione di oli di alta gamma in tutta la Sardegna.