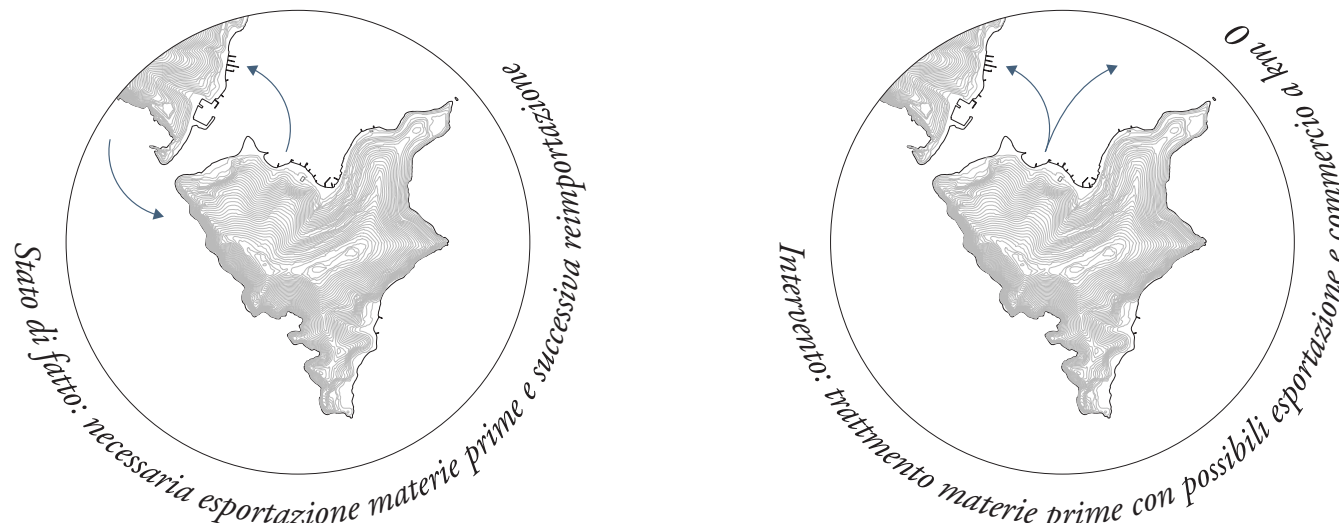


PERCHÈ UN FRANTOIO?

Vantaggio economico

La situazione attuale vede uno scarso utilizzo dei coltivi alla Palmaria, specialmente degli uliveti, per la mancanza sull'isola di attrezzature adatte allo stoccaggio e al successivo trattamento delle materie grezze per la produzione di olio e vino direttamente in loco e senza dover esportare i raccolti sulla terra ferma (il primo frantoio che si può incontrare da Portovenere è in Valdurasca a oltre 45 minuti di auto). La necessità è quindi quella di attrezzare l'isola e le sue colture con i mezzi per renderla autonoma nel trattare e commerciare prodotti finiti derivati dai propri raccolti.



Posizione strategica e area d'influenza

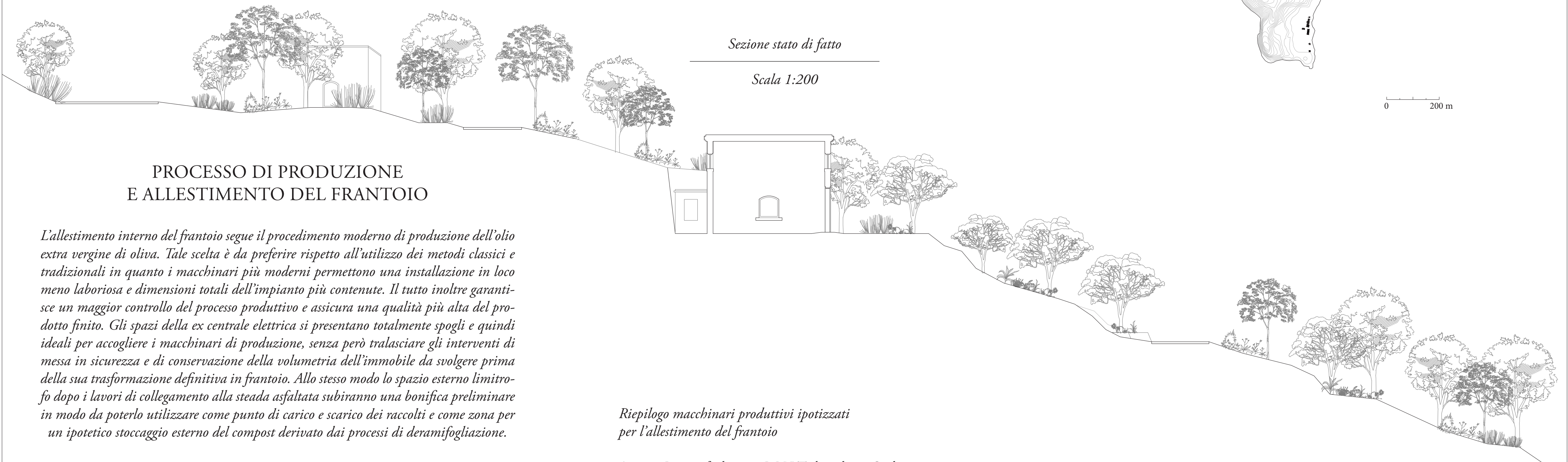
Sfruttamento della posizione strategica dell'immobile A33 (Ex centrale elettrica) per collegare il progetto di riutilizzo come frantoio sia ai terreni coltivati limitrofi che ai porti localizzati sul fronte mare dell'isola. Compreso nel progetto è anche il collegamento tra la ex centrale elettrica e la strada asfaltata in modo che possa servire gli spostamenti tra la parte alta dell'isola e i servizi accessori agricoli progettati negli immobili sul piazzale del Terrizzo. La posizione dell'immobile è stato un elemento chiave di decisione per la localizzazione della nuova funzione di frantoio, una posizione vicina alle colture in modo da facilitarne il trasporto, che allo stesso tempo è anche ben collegata con le quote più basse dell'isola per una ipotetica esportazione.

- > Collegamenti dai terreni coltivati
- - - Strada asfaltata dell'isola
- Frantoio
- Porti



Sezione stato di fatto

Scala 1:200



PROCESSO DI PRODUZIONE E ALLESTIMENTO DEL FRANTOIO

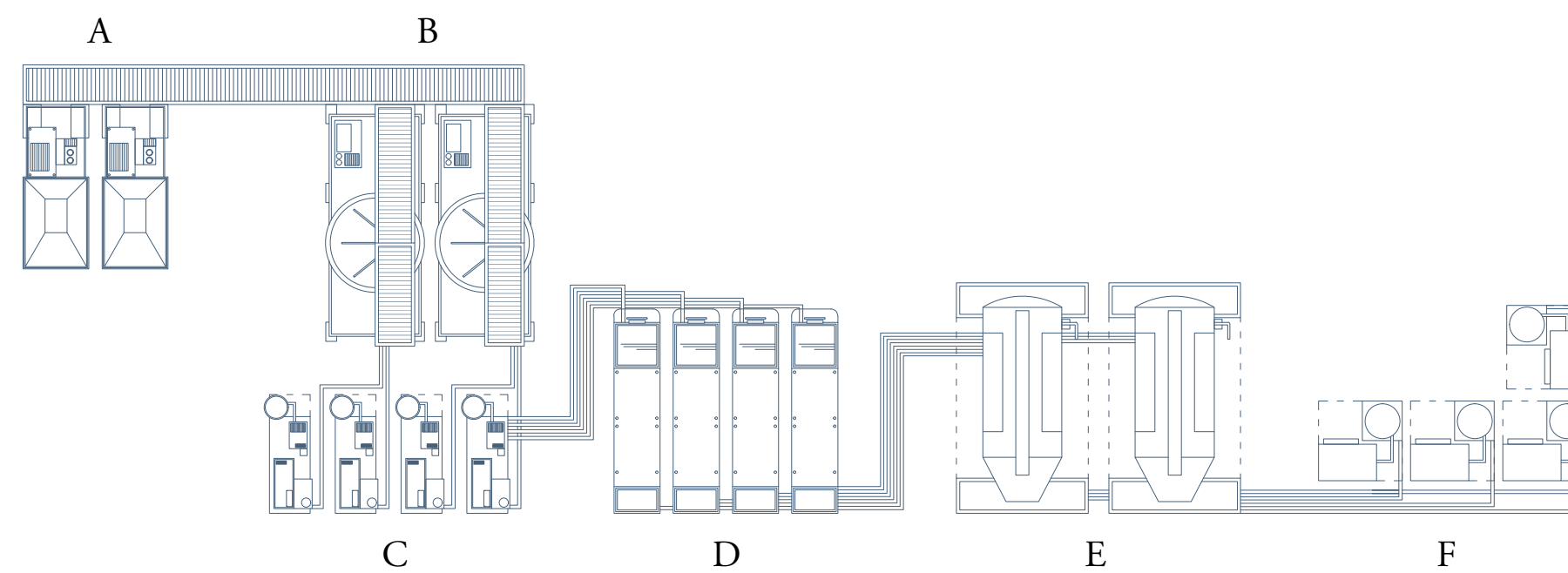
L'allestimento interno del frantoio segue il procedimento moderno di produzione dell'olio extra vergine di oliva. Tale scelta è da preferire rispetto all'utilizzo dei metodi classici e tradizionali in quanto i macchinari più moderni permettono una installazione in loco meno laboriosa e dimensioni totali dell'impianto più contenute. Il tutto inoltre garantisce un maggior controllo del processo produttivo e assicura una qualità più alta del prodotto finito. Gli spazi della ex centrale elettrica si presentano totalmente spogli e quindi ideali per accogliere i macchinari di produzione, senza però trascurare gli interventi di messa in sicurezza e di conservazione della volumetria dell'immobile da svolgere prima della sua trasformazione definitiva in frantoio. Allo stesso modo lo spazio esterno limitrofo dopo i lavori di collegamento alla strada asfaltata subiranno una bonifica preliminare in modo da poterlo utilizzare come punto di carico e scarico dei raccolti e come zona per un ipotetico stoccaggio esterno del compost derivato dai processi di deramifogliazione.

Fasi di produzione

- 1 - **Deramifogliazione + lavaggio:** processo di pulizia generale delle olive dalle impurità esterne e più grossolane (Macchinari A + B)
- 2 - **Frangitura:** rottura delle olive e ottenimento di una pasta semiliquida contenente tutte le parti solide e non del chicco frantumato (Macc. C)
- 3 - **Gramolatura:** rimescolamento della pasta di olive ottenuta precedentemente per la formazione del mosto oleoso (Macch. D)
- 4 - **Estrazione:** separazione tramite centrifuga in un decanter della pasta oleosa nella sua parte solida (Sansa) e nelle due liquide (olio grezzo e acqua di vegetazione) (Macch. E)
- 5 - **Separazione:** ulteriore passaggio di centrifuga per separare e raffinare la parte liquida di olio e ottenere un fluido oleoso il più raffinato possibile (Macch. F)

Riepilogo macchinari produttivi ipotizzati per l'allestimento del frantoio

- A - 2 x Deramifogliatore, DBN Technologies S.r.l.
- B - 2 x Lavatrici serie Optima, Peralisi SPA
- C - 4 x Frangitori monogriglia HP40, Peralisi SPA
- D - 4 x Gramolatrici Molinova Oro, Peralisi SPA
- E - 2 x Estrattori a centrifuga serie SPI, Peralisi SPA
- F - 4 x Separatori a centrifuga serie Plutone, Peralisi SPA



Attacco a terra - Stato di fatto

Scala 1:500

