



## In Villa Filippo Berio si celebrano 15 anni di ricerca condividendo i risultati di 3 importanti progetti

*Un evento del Gruppo Salov, in Villa Filippo Berio, dedicato ai Partner dei progetti di ricerca più significativi degli ultimi anni. Condivisi i risultati dei Progetti V.A.L.E., LONG LIFE OIL e Splitting Enzimatico: importanti risultati per la produzione di olio nutraceutico da economia circolare, shelf-life estesa e processi sostenibili.*

Massarosa, 30 settembre 2025 – Si è tenuto ieri presso **Villa Filippo Berio**, tenuta agricola di proprietà del Gruppo Salov nelle campagne di Vecchiano (PI), un **evento di celebrazione** dedicato a oltre **15 anni di attività di ricerca** in collaborazione con **partner accademici, scientifici e tecnologici** che hanno portato alla realizzazione di importanti progetti. L'iniziativa è stata l'occasione per presentare i **risultati** degli studi, condividere le **possibilità future** e **ringraziare** chi ha contribuito a questi successi. Tra questi hanno presenziato all'evento i referenti di **DISAAA-a (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali) dell'Università di Pisa, Scuola Normale Superiore, Polo Tecnologico della Magona, Enertech, Bioclass e Sintecnica Engineering.**

### ***I Progetti e i Partner***

La mattinata ha visto alternarsi le presentazioni dei risultati dei seguenti progetti di ricerca:

#### ***Progetto V.A.L.E.***

***(Programma operativo regionale FESR 2014 - 2020)***

***Partner coinvolti: Università di Pisa, Polo Tecnologico della Magona, Università di Siena.***

Questo studio è stato interamente incentrato sull'obiettivo della **circolarità** e la realizzazione di un **nuovo prodotto nutraceutico** con benefici salutistici. L'efficacia del prodotto è stata **verificata e validata** dal DISAAA-a di Pisa nell'intero periodo di *shelf-life*, dimostrando che il prodotto è **rimasto stabile** anche dal punto di vista fisico. Il successo del progetto V.A.L.E. è stato tale che ora è **pronto per la presentazione** e le successive **valutazioni di scale-up commerciale e industriale.**

#### ***Progetto LONG LIFE OIL***

***Partner coinvolti: DISAAA-a dell'Università di Pisa, Lab Nest della Scuola Normale Superiore di Pisa, Polo Tecnologico La Magona, Bioclass, Sintecnica Engineering, Enertech.***

Il progetto LONG LIFE OIL ha avuto come obiettivo la **ricerca di tecnologie innovative per il mantenimento nel tempo delle caratteristiche analitiche e organolettiche dell'olio di oliva**, mirando a ottimizzare la *shelf-life* del prodotto finito e a stabilizzarne le proprietà.

Nell'ambito di questo studio, **sono state individuate** soluzioni migliorative ed economicamente sostenibili per la conservazione della qualità del prodotto nel tempo, che **potrebbero** potenzialmente aumentare la *shelf-life* dichiarata. Questo **ha incluso** lo studio di *packaging* innovativi economicamente sostenibili, nuove tecniche di conservazione e di imbottigliamento.

Inoltre, **sono state trovate** soluzioni per tracciare e monitorare i KPI (Key Performance Indicators) della *supply chain* in termini di degrado qualitativo del prodotto lungo il suo percorso al di fuori dell'azienda.



Questo aspetto **ha un grande interesse**, non solo per individuare punti critici e relative azioni di miglioramento, ma anche come strumento a supporto del controllo sulla filiera.

### **Progetto Splitting Enzimatico**

**Splitting Enzimatico** è il terzo progetto interno sviluppato dal 2018; la sua fase preliminare è **stata avviata** all'interno della ricerca *Long Life Oil* per poi essere **completata** in sede.

Il processo di *splitting* (separazione) è cruciale nella raffinazione: permette di evitare scarti di lavorazione e di ottenere un sottoprodotto commerciale di maggior qualità.

Tradizionalmente, il processo di raffinazione, utilizzato in tutti gli impianti oleari del mondo, prevede l'utilizzo di un **reagente chimico**. Con questo nuovo progetto, Salov **ha sostituito** quasi integralmente il reagente chimico con una **miscela di enzimi naturali**.

I risultati ottenuti **hanno dimostrato** la fattibilità del metodo e offrono molteplici vantaggi: un notevole **miglioramento della qualità** del sottoprodotto, la **drastica riduzione dei contenuti inquinanti** nelle acque reflue, non meno importante, una **maggiore sicurezza** del processo complessivo. Il progetto è ora **pronto per lo scale-up industriale**.

*“Siamo molto orgogliosi di avere qui con noi oggi i Partner accademici, scientifici e tecnologici che ci hanno affiancato in questi anni nella nostra attività di ricerca” - commenta Gianmarco Laviola, Amministratore Delegato Salov. “Da sempre la nostra azienda è impegnata nella ricerca e, alla luce dei risultati raggiunti e di quelli che potremo ancora raggiungere, siamo più che mai convinti dell'importanza di questo lavoro, della forza del network e del valore della messa in comune delle specifiche competenze per lo sviluppo di una produzione agroalimentare di qualità.”*

### **Villa Filippo Berio: dove "l'olio d'oliva è al centro" di tutto**

Il luogo scelto per l'evento è altamente significativo: Villa Filippo Berio. La tenuta agricola di Salov, infatti, è concepita e attrezzata per essere il vero e proprio "cuore" di tutta l'attività di ricerca agronomica e scientifica del Gruppo.

Situato nella piana tra Lucca e Pisa, in prossimità della zona del Parco Naturale di Migliarino, San Rossore e Massaciuccoli, l'oliveto di Villa Filippo Berio è a tutti gli effetti un perfetto laboratorio **a cielo aperto**. Qui, in collaborazione con vari enti e poli accademici sia italiani che esteri, sono portati avanti progetti innovativi relativi a nuove tecniche di agricoltura di precisione, agricoltura sostenibile e valorizzazione della biodiversità.

**SALOV SpA** ha sede a **Massarosa**, in provincia di Lucca, ed è **tra le più grandi Aziende del settore oleario con un fatturato netto consolidato nel 2024 pari a circa 561 milioni di euro e 96,7 milioni di litri venduti**. Dal 2015 fa parte del Gruppo Internazionale Bright Food.

Il Gruppo Salov è presente da sempre sul mercato italiano con lo storico marchio **Sagra** e ha lanciato a fine 2019, per la prima volta in Italia, il marchio **Filippo Berio**, brand con oltre 150 anni di storia presente in tutto il mondo e in posizioni di leadership in USA e UK, oltre che in Belgio, Svizzera e Hong Kong.

In Italia, Filippo Berio è presente con una gamma dedicata, capace di rispondere a un consumatore sempre più esigente in termini di **qualità** e soprattutto di **tracciabilità** e **sostenibilità**. Grazie al **Metodo Berio**, infatti, ogni fase del processo produttivo è tracciata e certificata a partire dal campo e dall'applicazione delle tecniche sostenibili della produzione integrata.