



[ ESPERIENZE ] A Caldana (Gr), l'esperienza di una famiglia appassionata di olivi e olio di qualità

## Dal “mal di frantoio” escono energie da fonti rinnovabili

[ DI ALESSANDRO MAURILLI ]

**P**aolo Sabatini, fondatore nel 1992 del Frantoio San Luigi a Caldana - Gavorrano, in provincia di Grosseto, racconta che la sua è da sempre stata una vera e propria malattia, quella del “mal di frantoio”. Dopo aver dedicato parte della sua attività professionale alle miniere di pirite delle vicine colline metallifere, trovare un'alternativa non è stato difficile.

Da allora in avanti il frantoio è cresciuto, in particolare grazie all'entrata in azienda anche del figlio di Paolo, **Luigi**, che oggi lavora a tempo pieno in azienda. Dal 1992 sono stati molti i cambiamenti apportati al frantoio di famiglia a partire dal 2001, anno in cui l'edificio è stato ampliato in maniera importante (da 300 a oltre

1.000 mq) con un nuovo magazzino di stoccaggio, oggi superficie di un impianto fotovoltaico di importanti dimensioni.

L'azienda San Luigi ha di proprietà circa 3.200 piante di olivo secolare, per lo più cultivar autoctone (Frantoio e Leccino in prevalenza) e tutto il resto dell'extravergine che viene imbottigliato e commercializzato (in tutto circa 400 q all'anno) deriva dalle olive acquistate dopo un'attenta selezione da olivicoltori, spesso piccoli, del territorio.

[ **MENO COSTI, MENO INQUINAMENTO**

«Funzioniamo un po' come una cooperativa – spiega Luigi Sabatini – anche se non lo siamo formalmente e questa è la nostra forza nel tem-

Nocciolino per il riscaldamento e come cippato, sansa per biogas e fotovoltaico

po». Gli impianti utilizzati per la produzione di olio sono due, uno a macine di pietra «perché è da quelle macine che quando ero bambino mi sono “ammalato”», dice Paolo Sabatini, e uno a ciclo continuo. Il primo impianto di molitura è composto da macine di Perialisi e di Ferri e da una lavatrice Vitone. L'impianto a ciclo continuo è un Amenduni modello Ariete 902. Fin qui nessuna novità, a parte una bella realtà familiare nel cuore della Maremma.

Tuttavia da qualche anno nell'etichetta dell'extravergine

[ 1 - **Luigi Sabatini** vicino alle macine a pressa.

[ 2 - La copertura di pannelli fotovoltaici: 300 mq di superficie genereranno un **risparmio di 10mila euro all'anno** e un attivo di 6mila dalla cessione al gestore.

ne di San Luigi spicca un sole e una dicitura: “Noi rispettiamo l'ambiente – Dal nocciolino delle olive e dal sole produciamo l'energia necessaria alla nostra azienda”. «È da questo principio che parte tutto il nostro progetto di annullamento della CO<sub>2</sub> – spiega Luigi – perché vogliamo produrre un olio pulito da quel punto di vista, soprattutto perché ci preme lasciare qualcosa di pulito ai nostri figli». Ed ecco che cominciano i lavori di adeguamento e gli investimenti in azienda.

Nel 2007 l'azienda si è dotata di un denocciolatore

## [ PROGETTO Ar.Co., una rete di frantoi

Il sottotitolo del progetto, ideato da **Paolo Sabatini**, è quello di fare sistema fra piccoli frantoi non solo maremmani, ma anche toscani, per cercare di ottimizzare i costi di gestione aziendale e più in particolari quelli legati al commercio del prodotto.

«I piccoli frantoi non hanno il più delle volte una rete commerciale efficace e spesso la vendita diretta è limitata a pochi, forse sempre meno, clienti abituali – spiega Sabatini – per questo abbiamo pensato di creare un progetto che possa offrire un contatto diretto tra consumatori e produttori». Come? Un accordo con la società ItaliaLavoro di Grosseto metterà a disposizione dei frantoi in

rete, al momento una decina, del personale esperto in azioni di marketing. Le associazioni di categoria del territorio, anche loro coinvolte nel progetto, elimineranno gli esborsi da parte dei frantoi aderenti all'iniziativa. L'informatica sarà alla base dei progetti di commercializzazione che già da gennaio sono in divenire. «Fino ad aprile – sottolinea Sabatini – ci siamo occupati della fase progettuale dell'iniziativa per poi dare vita formalmente alla rete, così da poter prendere impegni per la prossima stagione olearia». In pratica i costi da abbattere attraverso la condivisione saranno quelli logistici (spedizioni) e quelli promozionali, come la partecipazione a fiere ed eventi e pubblicità di varia natura. Il tutto con una cassa di risonanza maggiore dal punto di vista del messaggio comunicazionale. ■

[ L'impianto di **denocciolazione** da cui l'azienda ricava sansa e nocciolino per la caldaia.

(azienda Clemente) per separare la sansa dai nocciolini. Lo smaltimento della sansa è stato affidato a costo zero a un allevamento limitrofo che la utilizza per la produzione di biogas (azienda Borgia di Braccagni). Il nocciolino prodotto, circa 300 q all'anno, finisce per il 10% circa ad alimentare una caldaia a biomasse (modello Aura 90 della Fs Meccanica) che, riscaldando l'acqua utilizzata dall'impianto a ciclo continuo, riesce a mantenere a temperatura calda anche tutto l'edificio. Il restante 90% del nocciolino cippato viene venduto a privati (soprattutto aziende) a 16 euro al quintale.

### [ MENO SPESE, PIÙ GUADAGNO

Costo zero anche per lo smaltimento dei reflui grazie al progetto portato avanti dall'azienda San Luigi su alcuni ettari di campi in affitto in zona Castiglione della Pescaia (Gr) dove è stato attivato un sistema di fertirrigazione.

Dal 2010 è stato installato sul tetto del magazzino del frantoio un impianto fotovol-



### [ IDENTIKIT AZIENDALE

Nome	Frantoio San Luigi
Sede	Caldana – Gavarrano (Grosseto)
Area di produzione	Maremma grossetana
N. impiegati	1 fisso e circa 10 stagionali
Numero piante di proprietà	3.200
Lavorazione conto terzi (%)	Oltre il 90% del totale
Produzione extravergine annua	400 q circa
Fatturato medio annuo	500mila €
Investimenti in energie rinnovabili ultimi 5 anni	300mila € circa
Risparmio su energia all'anno (medio)	30mila € circa
Principali mercati	Vendita diretta e su ordini per il 90%

taico. 300 metri quadrati di pannelli del costruttore Ds Solar per un investimento costato 190mila euro ammortizzabili in circa 20 anni. «Non abbiamo beneficiato di contributi particolari – spiega Sabatini – abbiamo però ritenuto

importante fare questo tipo di investimento proprio nell'ottica di creare un'alternativa energetica per il nostro fabbisogno».

L'impianto, in grado di produrre 45 kW/h, è già in produzione ed è stato stipulato un

[ La caldaia a nocciolino per scaldare l'acqua dell'impianto di molitura e il frantoio.

accordo con il Gse per la cessione dell'energia in eccedenza a 0,44 centesimi di euro a kW. Questo permetterà, secondo le stime, di far risparmiare all'azienda circa 10mila euro all'anno generandone circa 6-8 mila dalla cessione dell'energia in esubero.

Non è finita qui, dal momento che per il 2012 l'idea dell'azienda è quella di trasformare la sansa in pellet.

«Oggi sempre più famiglie adottano sistemi di riscaldamento con stufe a pellet – spiega ancora Luigi – e riuscire a mettere a disposizione materiale per questo scopo ci permetterebbe di potenziare il nostro progetto di energie pulite e rinnovabili». ■