

L'innovazione come punto di forza

Un'azienda sviluppatasi nel tempo grazie ai progetti di ricerca con le università

la storia

► ROCCADASPIDE

Le Colline Salernitane rappresentano la zona di produzione e di lavorazione delle olive da cui nasce il Dop Stilla: un olio extra vergine di eccellenza, dall'inconfondibile sapore e dalle pregiate caratteristiche organolettiche. Si tratta dell'area collinare che si estende dalla Costiera Amalfitana fino alla Valle del Calore, passando per i Monti Picentini, gli Alburni, l'alto e medio Sele, le colline del Tanagro e parte del Vallo di Diano.

Agrioil è all'avanguardia nell'evoluzione tecnologica ed ha realizzato un laboratorio di analisi e ricerca all'interno dello stabilimento. Il laboratorio garantisce tutte le analisi chimico fisiche previste dai regolamenti europei ed è in grado di supportare i progetti di ricerca scientifica che vedono Agrioil partner di prestigiose Università, a conferma dell'interesse dell'azienda a produrre qualità e innovazione. Un grande punto di forza risiede nella qualità dei prodotti e relativi processi produttivi.

Il laboratorio è all'avanguardia nell'evoluzione tecnologica. La presenza di un sistema Hplc e due gas cromatografi accoppiati a diversi sistemi di rivelazione supporta progetti di ricerca innovativi premiati dalle istituzioni europee. In consorzio con l'Università di Salerno e l'Università di Messina, Agrioil ha condotto il Progetto di Ricerca Hi-life - Health Products from the Industry of Foods, finanziato

dall'Unione Europea attraverso il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale. Il progetto investe nel recupero e nella valorizzazione dei prodotti di scarto e di trasformazione dell'industria agro-alimentare con l'obiettivo di sviluppare alimenti funzionali, prodotti cosmeceutici e nutraceutici innovativi. (e.c.)

©RIPRODUZIONE RISERVATA



L'azienda opera in ampi spazi grazie ad una sede moderna



L'amministratore delegato Gabriele Cosmo Quaglia