

“Revoilution”, una giovane start up inventa il mini frantoio per la casa

Produrre olio extravergine di oliva a casa, come se si stesse preparando il caffè, non è un'utopia: una giovane start up calabrese ha ideato il primo robot in grado di trasformare le olive in olio extravergine appena premuto. Si chiama [“Revoilution”](#) e, come suggerisce il nome, propone una vera e propria rivoluzione: i suoi obiettivi sono quelli di creare un mini frantoio domestico, portare nuova linfa al mercato del settore agroalimentare, ridurre gli sprechi e salvaguardare la biodiversità. Il piccolo elettrodomestico è facile da usare: basta inserire le polpe o le olive intere, spingere un tasto e in poco più di 40 minuti è possibile ottenere 250 ml di olio extravergine d'oliva. “Così lasciamo inalterate la sua bontà e le sue proprietà uniche”, ha spiegato il CEO, Antonio Pagliaro, intervistato da HuffPost. Trentenne, specializzato in Finance, Per chi voglia farsi un “espresso di olio” ci sono due alternative: [“Revoilution”](#) e [“Revoilution Pro”](#). La prima [funziona a cialde](#): la polpa, ottenuta da olive selezionate, denocciolate e congelate, viene ridotta in pratici cubetti che poi vengono inseriti nella macchina per ottenere un olio sempre fresco. “Revoilution Pro”, invece, è pensata per chi ha a disposizione delle olive: si tratta di un vero e proprio frantoio in miniatura che frange le olive intere. Vendute al momento soltanto online, hanno un costo che si aggira sui 500 euro per la prima e sui 2000 per la seconda, ma, come assicura Pagliaro, “l'olio extravergine che si ottiene ha un costo di poco superiore a quello che si compra al supermercato”.

Come è nata l'idea?

“Siamo partiti da un bisogno: quello di evitare l'adulterazione dell'olio di oliva. Circa il 70% dell'olio che compriamo al supermercato infatti è adulterato. Inoltre quello che troviamo negli scaffali della maggior parte dei negozi, di solito, ha dai sei mesi ai due anni e mezzo di 'vita'. E questo non è un bene perché con il passare del tempo l'olio perde [polifenoli](#) e intensità dell'aroma. Per mantenere le caratteristiche organolettiche inalterate dovrebbe essere consumato subito. Da qui è nata la nostra idea, quella di creare un prodotto in grado di trasformare il consumatore in produttore”.

Quali sono i vostri punti di forza?

“Oltre ad aver presentato ‘Revoilution’ ad Expo e ad altre fiere e aver ottenuto anche dei premi, stiamo discutendo con i principali produttori di elettrodomestici al mondo per la produzione della nostra macchina in larga scala. Abbiamo avuto un riscontro molto positivo, soprattutto da parte degli olivicoltori che oggi soffrono e che sono spesso costretti ad adattare i propri prodotti alle richieste del mercato. Noi puntiamo a difendere la biodiversità, che a causa dell'affermarsi dei prodotti di massa tende sempre di più a scomparire: in Italia esistono oltre 500 varietà di olive diverse e sono quelle che ci interessano, sono quelle che vogliamo valorizzare, dando anche la possibilità ai clienti di scegliere tra diversi aromi delle cialde e suggerendo i piatti con cui abbinarli. Inoltre abbiamo molto a cuore l'ambiente: la macchina ‘Revoilution’ permette di ridurre il consumo di vetro, che è un materiale molto costoso da smaltire”.



Quanto è importante consumare olio?

“L’FDA, la Food and Drug Administration, consiglia l’assunzione di due porzioni al giorno per adulto e il robot ‘Revoilution’ consente la produzione di 20 porzioni in circa 40 minuti. Spesso però di olio non se ne consuma tanto quanto si potrebbe, non si è consapevoli delle sue proprietà e non si fa caso alla sua etichetta. Invece è un prodotto straordinario e dalle [molteplicità qualità](#): funziona da antidolorifico, è indicato per problemi cardiovascolari, protegge dal rischio di tumore ed è un coadiuvante nella resistenza alle infezioni. Inoltre è un’eccellenza italiana e anche per questo motivo va salvaguardato e valorizzato”.

Fonte: L’Huffington Post