

# La innovación más mediterránea

## El 75 % de la producción mundial de aceite de oliva se ha realizado con maquinaria Pieralisi

El aceite de oliva es el producto por excelencia de toda la cuenca mediterránea. Un placer gastronómico que cuenta con muchos adeptos a lo largo y ancho del mundo. Un producto muy nuestro, con una marcada esencia tradicional, pero que se adapta a las nuevas tecnologías y a las necesidades del sector. Nos metemos en las tripas de la industria y descubrimos el trabajo innovador de una de las empresas históricas de este sector: Grupo Pieralisi.

**G**ruppo Pieralisi es una compañía referente en el sector del aceite de oliva. De hecho, hoy en día es el líder mundial en el proceso productivo de la centrifugación para el mercado agroalimentario. Nació en Jesi, localidad italiana de la provincia de Ancona, en el año 1888, de la mano de Adeodato Pieralisi en un taller de carácter familiar. Con el tiempo, se especializaron y comenzaron a fabricar las primeras máquinas para producir aceite de oliva.

En los años 60 se produce el hito más importante en la historia de Pieralisi, con la creación del primer decantador para la elaboración continua de la aceituna. A partir de ese momento, ya en la década de los 70, comienzan su expansión internacional siendo actualmente un grupo empresarial plenamente globalizado y líder en el mercado internacional, gracias a su decidida apuesta por el uso de la fuerza centrífuga en los procesos productivos del sector agroalimentario.

### La innovación como pilar fundamental

Como decíamos, el esfuerzo investigador de la compañía y el desarrollo de las tecnologías más avanzadas, les han llevado a situarse en primera línea como suministradores de soluciones para la separación mediante el uso de la fuerza centrífuga.

Actualmente, trabajan en dos divisiones diferenciadas: la división de aceite de oliva y la división de soluciones de separación. Por un lado, en la división de aceite de oliva buscan la mejora constante de los procesos de producción de sus clientes, aportándoles soluciones

**El Grupo Pieralisi trabaja actualmente en el aprovechamiento de la pulpa de la oliva, para la creación de productos destinados, por ejemplo, al mercado cosmético**

prácticas y efectivas para el proceso de extracción del aceite de oliva, teniendo como principales objetivos mejorar el rendimiento de la aceituna y mejorar la calidad final del aceite. En este sentido, la introducción por parte del Grupo Pieralisi del primer decantador para la elaboración en continuo de las aceitunas, fue un cambio fundamental en el sector, tal y como nos explica Gennaro Pieralisi, presidente del Grupo: “El primer decantador para la elaboración en continuo de las aceitunas creado por Pieralisi, revolucionó el sector”, y añade: “El objetivo de estos avances no es otro que el de conseguir mejorar el producto que nos da la tierra. Gracias a este decantador de Pieralisi, podemos disfrutar del aceite de oliva virgen extra”.

Por otro lado, en su segunda división de negocio, la dedicada a aportar soluciones de separación, resuelven los problemas tecnológicos de separación sólido-líquido y sólido-líquido-líquido a través de sus decantadoras y centrifugadoras que recogen todo el know how de la compañía adquirido a lo largo de toda su trayectoria.



### ‘Donde hay un olivo, está Pieralisi’

El Grupo Pieralisi está formado por once empresas situadas, fundamentalmente, en aquellos lugares donde existe producción olivarera: España, Grecia, Alemania, Holanda, Brasil, China, Túnez, Francia y Colombia. Todas ellas gestionadas desde su matriz italiana y contando con 650 empleados en total.

En la actualidad, Grupo Pieralisi tiene 26.000 clientes directos, ha implantado más de 41.500 máquinas en empresas del sector, ha conseguido cubrir una superficie productiva de 92.000 metros cuadrados y obtiene una facturación anual de 140 millones de euros. Según afirma Gennaro Pieralisi: “Podemos decir que el 75 % de la producción mundial de aceite de oliva se ha hecho con máquinas Pieralisi”.

**Gennaro Pieralisi, presidente de Grupo Pieralisi: “Gracias a los avances tecnológicos impulsados por Pieralisi, podemos disfrutar del aceite de oliva virgen extra”**

### Más novedades para el futuro

El Grupo Pieralisi trabaja en base a la innovación constante, por este motivo están desarrollando un nuevo proceso para conseguir separar la aceituna en tres partes: aceite, hueso y pulpa. A través de este sistema se crea un ‘paté’ repleto de polifenoles, que sirve como alimento para las terneras por ejemplo, dando lugar a una carne y a productos lácteos de mayor calidad y más saludables. Esta pulpa además, podrá ser utilizada para crear productos para la industria cosmética, según nos confirma Gennaro Pieralisi: “Es un producto muy rico en antioxidantes por lo que es muy beneficioso para la piel”.

Por otro lado, también están utilizando su conocimiento en sistemas que utilizan la fuerza centrífuga, para aplicarlo a



otros productos que no sean la aceituna. De hecho, están montando la instalación más grande del mundo en China para la producción de proteína de soja. Sin olvidarnos de otra de las novedades más importantes del Grupo Pieralisi: una nueva línea de trabajo que están desarrollando para la producción de vino, aplicando la fuerza centrífuga.

### Muy concienciados con el medio ambiente

“El olivo es el pulmón de la Europa Mediterránea por lo tanto, el cuidado medioambiental es fundamental para Pieralisi”, asegura el presidente. Desde el Grupo, cuidan de manera especial su entorno con aplicaciones, como las que hemos comentado, del paté como pienso para animales o destinado a la industria cosmética. Gracias a estas soluciones, consiguen no generar ningún tipo de residuo.

### Un futuro incierto para el aceite de oliva

Tal y como nos explica Gennaro Pieralisi, actualmente los mayores productores de aceite de oliva son los países árabes que están situados alrededor del Mediterráneo; países que están inmersos en conflictos, como por ejemplo Siria o Irak. Por este motivo, el futuro de la industria aceitera es muy incierto.

Seguirán sin embargo, trabajando en el desarrollo de la tecnología olearia en favor del abaratamiento de los procesos de producción con máquinas sencillas y efectivas para crear un producto de la mayor calidad posible.

