

Eva: il primo mini-frantoio domestico per produrre olio fatto in casa

Giugno 27, 2018 · admin



Avreste mai pensato di poter produrre olio fatto in casa al pari di preparare una tazza di caffè? Eva fa proprio questo. Sviluppata da Fresco by Revoilution è considerata da molti il “Nespresso dell’olio”: basta inserire nel cestello le polpe ed ottenere in pochi minuti dell’ottimo olio pronto per ogni condimento.

Il progetto dell’olio fatto in casa

Il progetto **Fresco by Revoilution** nasce grazie ad **Antonio Pagliaro**, calabrese nipote di olivicoltori, che ha voluto rivoluzionare la tradizionale produzione olearia di famiglia, mescolandola all’innovazione e rendendola alla portata di tutti.

Revoilution, nata l’anno scorso, era quella che possiamo definire la versione 1.0 del progetto di produzione di olio fatto in casa. Essa produceva olio direttamente dalla frantumazione dell’oliva. Il progetto, venne però accantonato per gli elevati costi di gestione della macchina

EVA

Oggi Pagliaro ci riprova con **Eva**, la versione 2.0. Rispetto alla precedente, il suo funzionamento è dato dall’inserimento delle **Polpe** preparate dal team Fresco, che seleziona le migliori olive (attualmente di 7 varietà diverse), vengono denocciolate e abbattute a poche ore dalla raccolta, per mantenerne inalterata tutta la fragranza e portare olio fresco tutti i giorni sulle tavole.

Eva presenta 2 modalità di spremitura: quella ‘fast’ per ottenere fino a 150 ml in soli 20 minuti, oppure ‘standard’ fino a 180 ml in poco meno di 40 minuti. All’inizio del processo di produzione dell’olio, insieme alla polpa è possibile aggiungere qualsivoglia ingrediente come zenzero, peperoncino, aglio, curcuma, ecc per personalizzare a nostro piacimento il sapore dell’olio.

Ma le sorprese non finiscono qui. Dopo l’estrazione, tutta la polpa residua, può essere riutilizzata per arricchire piatti. Questo “patè di olive” che si ottiene, può essere ideale come ripieno per un raviolo, arricchire un hamburger, dare colore a un primo piatto, o semplicemente spalmata sul pane.



Costi

Eva viene fornita in comodato d'uso. L'unico costo che bisogna affrontare, è il rifornimento di polpe, che varia, ovviamente, a seconda del numero di unità di polpe a disposizione. Si parte dai 29€ al mese, pacchetto per uso domestico, e oscilla tra i 99€ ai 349€ per il settore Horeca.

Vuoi investire in Eva? Il team di Fresco ha da poco attivato sulla piattaforma Mamacrowd, una campagna di Equity Crowdfunding che ti permette di diventare parte integrante del progetto. >>

https://mamacrowd.com/projects/186/revoilution?utm_source=revoilution&utm_medium=cs&utm_campaign=revoilution&tab=profilo#section-sales-e-marketing-strategy

Fonti: www.oliofresco.it; dissapore.com

Vedi anche: <https://www.ruralhack.org/ia2gip-un-progetto-contro-la-mosca-olearia/>

Fonte: <https://www.ruralhack.org/con-eva-produci-olio-fatto-in-casa/>