



Wepool Srl

Produzione oli vegetali e farine disoleate di alta qualità

Wepool (www.wepool.com) è un'azienda giovane e dinamica che attraverso un innovativo processo di estrazione a freddo produce oli vegetali e farine disoleate di alta qualità.

La società nasce nel 2021 su idea di Alberto e Massimo Bracco che, dopo una decennale esperienza di produzione di oli in Africa occidentale, hanno ideato, progettato e realizzato una macchina di estrazione a freddo introducendo innovazioni tecniche considerevoli in tale settore. Per questo la società è definita Start-up innovativa ed inserita nei registri regionali delle imprese piemontesi innovative. (<https://finpiemonte.it/bandi/registro-regionale-imprese-innovative/consultazione-registro>)

Già dal 2009 Massimo ed Alberto hanno operato in Costa d'Avorio (Gogo Agro Tourisme Sarl) per un progetto di trasformazione di prodotti agricoli per creare una filiera economica stabile per la produzione agricola primaria e la trasformazione in loco.

L'obiettivo era realizzare sviluppo in un paese e più in particolare in un'area estremamente povera come quella del distretto delle Savanes.

Il distretto delle Savanes si estende a nord del paese a circa 600 Km dal mare in un'area dove l'economia ruota intorno alla produzione del cotone e dell'anacardo e dove un ettaro di terreno garantisce circa 60 euro di reddito annuo al coltivatore, richiedendo in cambio quasi 1 anno di lavoro.

L'instabilità dell'area e gli interessi economici in ballo hanno reso il progetto di difficile sviluppo. Da questa esperienza è stato valorizzato lo studio sulla tecnologia di estrazione alla base della nascita di Wepooil.

Dalla successiva esperienza di Massimo nella produzione di vino a Pantelleria per 5 vendemmie (per Il Serralh Srl) è stata mutuata l'attenzione alla produzione alimentare d'eccellenza travasata nell'attuale avventura di Wepooil.

Wepooil è operatore certificato in regime biologico (op. n. 54389) dall'ente Suolo e Salute (IT-BIO- 004) dal marzo 2021 secondo il reg. CE 848/18.



INNOVAZIONE TRAINANTE

La privativa industriale realizzata permette di estrarre oli vegetali da una ampia gamma di matrici vegetali, realizzando farine innovative fortemente disoleate.

Le caratteristiche del processo permettono di estrarre una maggiore quantità di olio (in alcuni casi arrivando al 50% di olio in più rispetto alla generazione di macchine precedenti) a temperature del 20-30% più basse.

L'abbassamento delle temperature di estrazione oltre a garantire prodotti di più alta qualità, andando a preservare le caratteristiche intrinseche della matrice estratta, permette di ridurre lo spreco energetico rendendo tale tecnologia più eco-friendly .

Inoltre, le caratteristiche della tecnologia estrattiva ci permettono di lavorare materie prime precedentemente non lavorabili con tali tecnologie ed estrarre in tempi più brevi riducendo quindi il riscaldamento dei prodotti derivanti e la loro ossidazione.

Tutto questo porta a prodotti di più alta qualità, più stabili e più naturalmente integri , in sintesi prodotti innovativi.

MERCATO DI RIFERIMENTO ED INNOVAZIONE

Il mercato di riferimento è triplice: *Cosmetico, Alimentare e Nutraceutico*.

Le peculiarità del nostro processo, come detto sopra, garantiscono più vantaggi in ognuno di questi mercati.

A titolo esemplificativo elenchiamo alcuni vantaggi:

1. Olio vegetale ad uso cosmetico , un olio più integro garantisce una stabilità maggiore all'ossidazione e quindi una shelf life più lunga sia della materia prima che del cosmetico conseguente, inoltre permette agli stessi oli un più rapido assorbimento cutaneo.
2. Olio vegetale ad uso alimentare, il processo estrattivo a freddo garantisce un olio integro, con un più ampio ventaglio aromatico e più stabile all'ossidazione .
3. Farine disoleate alimentari, la versatilità estrattiva della tecnologia garantisce la produzione di farine precedentemente non realizzabili e conseguentemente la creazione di gamme di prodotti in passato non esistenti.. Ad esempio la realizzazione di una farina fortemente disoleata di nocciola tostata permette di utilizzare la stessa per produrre paste fresche cosa che non era possibile precedentemente. La nostra farina ha circa il 5% di olio residuo mentre la tecnologia alternativa attualmente utilizzata lascia circa il 15-20% di olio nella farina rendendo la stessa non utilizzabile per la produzione di paste fresche in quanto la componente lipidica in cottura in acqua disgrega la massa glutinica,. Cosa che ,come già detto, non avviene con la nostra farina di nocciole tostate.
4. Farine proteiche per Nutraceutica, le nostre farine vegetali essendo fortemente disoleate sono a ridotto apporto calorico rispetto alle farine precedentemente realizzate (in 100 g di farina proteica ridurre del 10% la componente lipidica riduce di circa 90 kcal l'apporto calorico totale). Inoltre ridurre la componente lipidica permette di concentrare ulteriormente la frazione proteica. Infine ridurre la componente lipidica permette anche di rendere le farine più stabili all'ossidazione allungandone quindi la shelf life.

SOSTENIBILITA'

Come accennato sopra l'abbassamento della temperatura del processo oltre ad incrementare la qualità dei prodotti realizzati riduce lo spreco energetico.

Inoltre le caratteristiche della nostra tecnologia ci permette di lavorare un'ampia gamma di matrici vegetali rendendo quindi possibile valorizzare al meglio alcuni scarti di produzioni in altri settori.

Quelli che attualmente vengono considerati scarti saranno domani una preziosa materia prima per realizzare ulteriori oli di alta qualità a vantaggio della filiera agricola e della natura.

Sono in fase di studio tre progetti di economia circolare che dovrebbero essere resi operativi dalla fine del 2022.

PARTNERSHIP

Il percorso di nascita e crescita della società è stato possibile grazie all'apporto della società **2i3t**, incubatore dell'Università di Torino.

Dal febbraio 2022 è stato siglato un accordo di distribuzione con la società **Eurotrading Spa**, top player nel mondo della distribuzione di materie prime e prodotti funzionali per il mondo della cosmesi in Italia.

Per quanto riguarda invece la commercializzazione dei nostri prodotti destinati al settore FOOD nel mese di novembre 2022 abbiamo avviato una collaborazione con la società **Garzanti Specialtie Spa**, che si occuperà in esclusiva della distribuzione dei nostri prodotti nel mercato italiano.

Fin dai primi mesi di attività è stata iniziata una stretta collaborazione con **Assocanapa**, associazione dei produttori di Canapa con sede a Carmagnola, a pochi chilometri dalla nostra sede operativa, collaborazione incentrata sulla valorizzazione dei semi di Canapa varietà Carmagnola (varietà più antica d'Europa) realizzando produzione a km 0.

MARCHIO COMMERCIALE

Consapevoli dell'estrema qualità dell'olio e delle farine da noi prodotte abbiamo studiato e realizzato un nostro marchio con il quale commercializzeremo direttamente alcune delle farine e degli oli prodotti.



NEOLIA

E' in fase di lancio una prima linea cosmetica a base di Olio di Mandorle dolci Bio siciliane .

NEOLIA

olio di mandorla siciliana

Innovazione Sostenibile al Servizio della Natura

*Perché Neolia è **DIVERSA**?*



Neolia è diversa per QUALITÀ perché, grazie alla nostra TECNOLOGIA innovativa, riusciamo ad ottenere l'olio dai semi di mandorla riducendo la temperatura del processo di estrazione a freddo del 30%.

*Neolia rispetta l'**AMBIENTE**?*

Ma quasi tutti parlano di estrazione a freddo...



Vero, l'estrazione avviene spesso a freddo ma questo non significa che il processo di lavorazione non sviluppi attrito e quindi calore che inevitabilmente riduce le proprietà straordinarie del seme.



Assolutamente sì.

Grazie alla nostra tecnologia riusciamo ad ottenere una maggiore quantità di olio dal seme con un notevole risparmio energetico.

Inoltre riduciamo al minimo gli scarti che non buttiamo e da cui ricaviamo una farina ultra-proteica.

Noi di Neolia abbiamo concentrato la nostra esperienza proprio per MIGLIORARE il processo e PRESERVARE con maggior cura i tesori che la Natura ci dona.



*Olio di mandorla **SICILIANA**?*

Neolia è un'azienda italiana che utilizza solo mandorle biologiche coltivate da produttori siciliani, così come gli oli essenziali di limone e lavanda e i macerati di fiori secchi di calendula, arnica e camomilla che provengono da piccole coltivazioni locali.



*Quindi la **QUALITÀ** di Neolia è molto elevata?*

Sì, sia perché preserviamo con maggior efficacia le componenti più preziose del seme, sia perché i nostri oli risultano più stabili e quindi non abbiamo bisogno di aggiungere conservanti chimici.