

Designação do projeto | OliVAL - Valorização sustentável da azeitona de mesa de baixo calibre e subprodutos do processo de cura

Categoria do Projeto | Projetos - Piloto Inovadores

Região de intervenção | NORTE

Entidade beneficiárias | 513724990 - Vilela, Cardoso & Morais, Lda | 515134465 - AQUAVALOR - Centro de Valorização e Transferência de Tecnologia da Água - Associação | 502701676 - Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE)

Data de início | 01/09/2026

Data de conclusão | 30/08/2029

Investimento total | 201.300,00 €

Apoio financeiro | 150.000,00 €

O OliVAL visa a valorização sustentável da azeitona de mesa de baixo calibre e dos subprodutos gerados no processo de cura, recursos endógenos relevantes nos territórios do interior que, apesar da sua elevada qualidade e potencial alimentar, se encontram subvalorizados, originando perda de valor económico ao longo da cadeia produtiva. Assente numa abordagem integrada, o OliVAL prevê o desenvolvimento de novos produtos alimentares diferenciadores (snacks, pastas e emulsões) com soluções de embalamento funcionais e sustentáveis, e a modernização dos processos de cura através da integração de sensores e de um sistema digital de apoio à tomada de decisão, permitindo reduzir variabilidade e ineficiências produtivas. Ao transformar recursos subaproveitados num ativo económico que gera valor, o projeto reforça a competitividade das empresas locais, estimula a inovação no setor agroalimentar e cria riqueza nos territórios do interior onde a fileira da azeitona desempenha um papel central.