

SCHEDA TRASPARENZA E PUBBLICITÀ

ANAGRAFICA	
DENOMINAZIONE SOGGETTO BENEFICIARIO	ERBAGIL S.R.L.
NOME PROGETTO	REALIZZAZIONE DI PROTOTIPI FORMULISTRICI AD USO INTEGRATORI ALIMENTARI
CODICE FISCALE	01468980626
P. IVA	01468980626
SEDE LEGALE	VIA LUIGI SETTEMBRINI, 13 TELESE TERME (BN)
SEDE OPERATIVA	CONTRADA SANTA LUCIA SNC GUARDIA SANFRAMONDI (BN)
NUMERO ID	9
TOTALE AMMISSIBILE	5.495.336,00 €
CONTRIBUTO SPETTANTE	3.929.874,20 €

PRESENTAZIONE DEL SOGGETTO BENEFICIARIO

Il Gruppo Erbagil nasce nel 2009, con la costituzione della Erbagil S.r.l., una PMI innovativa, avente ad oggetto la fabbricazione e la commercializzazione di prodotti naturali cosmetici e medical devices ad uso topico. Tale "business idea" si è rivelata subito vincente, grazie alla volontà di coinvolgere fin dall'inizio persone con esperienze diversificate nei vari ruoli aziendali, attraverso la valida collaborazione della Dott.ssa Gilda Benevento e di illustri dermatologi ed allergologi della Facoltà di Medicina dell'Università di Napoli Federico II. Le qualifiche personali della Dott.ssa Benevento sono perfettamente attinenti all'attività svolta e rappresentano gli elementi che conferiscono alla società un notevole vantaggio competitivo. Dopo aver conseguito la Laurea in Scienze Biologiche con indirizzo in Genetica e Biologia Molecolare, presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II, la Dott.ssa Benevento ha approfondito e sviluppato l'attività scientifica presso il Dipartimento di Chimica Organica e Biologica dell'Università Federico II di Napoli riguardante le analisi quali-quantitative volte allo studio della composizione chimica dell'olio di oliva sottoposto a processo di ozonizzazione. Inoltre, la dott.ssa Benevento vanta un master biennale in cosmetica, conseguito presso l'Università di Salerno - Dipartimento di Farmacia. Nel 2023, con la costituzione della Erbagil Holding S.r.l., il Dott. Vincenzo Benevento e la Dott.ssa Gilda Benevento conferiscono le proprie quote di partecipazione al capitale della Erbagil S.r.l. nella neo costituita holding, nella quale il ruolo amministrativo è ricoperto dalla Dott.ssa Gilda Benevento. Ad oggi, dunque, la Erbagil S.r.l. è un'azienda interamente posseduta dalla Erbagil Holding S.r.l., il cui titolare effettivo è il Dott. Vincenzo Benevento e la figlia Dott.ssa Gilda Benevento. L'attività aziendale è rappresentata dalla produzione di medical devices, cosmetici ed integratori alimentari. Gran parte delle materie prime per tale produzione, è di derivazione autoctona, garantendo in tal modo il controllo totale della intera filiera, dall'origine delle materie prime, alla formulazione e produzione dei prodotti ed alla loro commercializzazione. Ciò garantisce la grande qualità dei prodotti finali e l'originalità degli stessi nei confronti dei competitors. Dal 2022, la Erbagil S.r.l. intraprende la strada dello sviluppo di integratori alimentari innovativi. Gli integratori sono costituiti a partire dalle matrici naturali presenti nel territorio del Sannio Beneventano, come ad esempio VitaminOil D, vitamina D discolta in +Oil® (marchio registrato Erbagil) un olio extravergine d'oliva di categoria superiore proveniente dalla Tenuta Erbagil, oppure Neurofisioland e Dolaren Integratori che si basano su Ozoile Food (brevetto Erbagil), costituito da +Oil® ad alto tenore di ossigeno. Sono già in produzione altri due integratori indicati per alleviare i disordini del metabolismo (sindrome metabolica) e della prostata, entrambe le formulazioni presentano fra i vari componenti l'Ozoile Food (brevetto Erbagil). Il settore R&D della Erbagil S.r.l. ha all'attivo diverse ricerche e pubblicazioni scientifiche attestanti esperienza nel campo delle tecniche estrattive da materiale vegetale.

PROPOSTA PROGETTUALE

Il progetto mira all'introduzione di un sistema di biotrasformazione enzimatica e/o fermentativa su matrici vegetali, finalizzato al miglioramento della bioaccessibilità, biodisponibilità e funzionalità biologica degli estratti naturali. Il Sistema Estrattivo Multifasico brevettato a tecnologie combinate (SEM) e il bioreattore digitalizzato permettono estrazioni ad alta resa evitando l'uso di solventi tossici e riducendo il consumo di energia. L'approccio della sonochimica enzimatica è un'ulteriore conferma di originalità, posizionando il progetto all'avanguardia nel settore. L'integrazione di digitalizzazione è un fattore chiave che eleva la sua efficienza operativa e la riproducibilità.

La tecnologia si presenta con caratteristiche economiche e strategiche molto promettenti, posizionandosi in maniera eccellente nel panorama europeo. Infatti, si tratta di un'innovazione proprietaria modulare e scalabile con un potenziale significativo di crescita. L'uso di biomasse locali al posto di materie prime importate contribuisce in modo determinante a ridurre la dipendenza strategica da forniture esterne rappresentando un punto di forza fondamentale per l'Europa. A rendere il progetto ancora più solido è il fatto che il know-how e i brevetti sono interamente europei garantendo così il pieno controllo sulla tecnologia.