

SCHEDA TRASPARENZA E PUBBLICITA'

| 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 disciolta in +Oil® (marchio registrato Erbagil) un olio extravergine d'oliva di categoria superiore proveniente dalla Tenuta Erbagil, oppure Neurofisiadol 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.