Oleificio Zucchi risponde alle necessità del fuori casa col nuovo olio Il Fritturista

20230608120029fritturistaambientata-58788010

Il Fritturista di Oleificio Zucchi nasce dalla volontà di **rispondere all'esigenza del mondo Horeca** di un **prodotto da frittura sempre più qualificato**. La tecnica della frittura è molto **importante per la ristorazione** e i professionisti del settore necessitano di avere a disposizione un **prodotto tecnico che garantisca alte performance sia in termini di resa**, ossia maggiori cicli di frittura, **sia in termini di qualità del fritto.**

Il nome della novità richiama il volume del 1825 'La Fisiologia del Gusto' (J.A. Brillat-Savarin), dove per la prima volta è apparsa nelle brigate di cucina la figura chiave de il Fritturista. La volontà di Oleificio Zucchi è quella di **celebrare ed elevare una delle cotture più importanti della tradizione culinaria**, creando una nuova generazione di Fritturisti della ristorazione contemporanea.

L'esclusiva formulazione è costituita da un **olio di semi di girasole alto oleico ad alto contenuto di acido oleico** addizionato con estratti naturali di tocoferoli e acido citrico che **amplificano e rafforzano le performance** del prodotto rispetto ad un normale olio di girasole alto oleico. La sua **resistenza all'ossidazione permette di aumentare di almeno il 25% i cicli di frittura**; inoltre, le ricerche svolte in collaborazione con l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro dimostrano come il Fritturista **riduca in maniera significativa gli odori di frittura e mantenga per un tempo più prolungato una consistenza fluida.**

Oleificio Zucchi ha **testato** il prodotto anche **presso CAST Alimenti di Brescia**, (Centro Arte, Scienza e Tecnologia degli Alimenti), un centro didattico all'avanguardia per la formazione e l'aggiornamento dei professionisti. In collaborazione con i tecnologi e gli chef di CAST Alimenti, il Fritturista è stato **al centro di diverse realizzazioni gastronomiche** riferite a più format ristorativi con il duplice scopo di testare il prodotto e fornire ai professionisti spunti e utili indicazioni sulla frittura.

Sin da subito Il Fritturista è stato **protagonista di diversi eventi dedicati al canale fuori casa**. Il primo, appena concluso, è stato la fiera **Tuttopizza Expo** a Napoli che riunisce i più importanti nomi del mondo della pizzeria internazionale. Di particolare prestigio il riconoscimento ottenuto da AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) che ha conferito al prodotto il marchio “Approvato Pizza Fritta”, a testimonianza della qualità della frittura che si ottiene utilizzando il Fritturista.

*“Il Fritturista risponde alle necessità del fuori casa di poter **garantire una qualità sempre più qualificata ai consumatori**. La ristorazione è molto concentrata sulla ricerca di materie prime di qualità e **Oleificio Zucchi** con questa novità di prodotto ha voluto creare un olio per fritture che fosse a livello degli ingredienti scelti”* spiega **Stefano Vezzani**, Direttore Out of Home di Oleificio Zucchi.