Oleificio Zucchi presenta i suoi olî a TuttoFood

schermata-2015-04-27-a-154430-9c63e74f

Oleificio Zucchi, storica azienda olearia cremonese specializzata nella produzione di oli di oliva e oli di semi a marchio proprio e nella fornitura di marche private, partecipa alla 6a edizione di TuttoFood – Milano World Food Exhibition in programma da domenica 3 a mercoledì 6 maggio a Fiera Milano.

L'azienda, infatti, intende cogliere l'occasione offerta dalla presenza di un pubblico particolarmente qualificato, italiano ed estero, per promuovere una migliore conoscenza del blending negli oli da oliva, ovverosia l'arte tutta italiana nell'accostare oli da cultivar e provenienze diverse e nell'armonizzare profumi e gusti che variano di anno in anno per caratteristiche e disponibilità, ottenendo un prodotto superiore e diverso dagli "ingredienti" di partenza.

In coerenza con questi precisi obiettivi commerciali e di comunicazione, nello stand a isola (stand C11-D10, Padiglione 06) di Oleificio Zucchi sarà proiettato un video sul blending che svela la complessità e la ricchezza di un saper fare secolare coltivato da pochissimi maestri (i blendmaster) che richiede rispetto per la tradizione e capacità d'innovazione, creatività individuale e competenze scientifiche, conoscenza di prima mano dei territori, delle loro produzioni e dei gusti del consumatore finale, giudice ultimo e incontestabile.

Dal punto di vista del prodotto, nello stand di Oleificio Zucchi saranno presenti tutti i prodotti delle gamme a marchio Zucchi, con in massima evidenza la nuovissima linea premium degli extravergine di oliva DOP e IGP.

Si tratta di una novità di assoluto rilievo, che segna l'ingresso dell'azienda nel segmento delle produzioni locali e regionali di eccellenza negli oli di oliva che hanno ottenuto il riconoscimento e la protezione dei marchi di qualità DOP e IGP. La nuova linea premium si compone di tre extra vergine di oliva DOP (Terra di Bari - Castel del Monte, Garda - Orientale e Sabina) e un extra vergine di oliva IGP (Toscano) per una selezione rappresentativa di quanto di meglio si può ottenere dallo straordinario patrimonio di cultivar diverse di cui dispone il nostro Paese.

Per tutta la durata della manifestazione, lo stand di Oleificio Zucchi sarà un punto di riferimento sia per la diffusione della tradizione e della cultura italiana degli oli di qualità, sia per coinvolgenti esperienze sensoriali. Per consentire al pubblico di apprezzare la straordinaria varietà di sfumature di gusto e di profumi che discende dalla felice armonizzazione di oli da cultivar diverse o dal totale rispetto dei disciplinari e delle filiere locali, infatti, all’interno dello stand di Oleificio Zucchi sarà presente sia un Oil bar per le degustazioni guidate sia uno chef che preparerà ricette che prevedono l’utilizzo, a caldo o a crudo, delle diverse referenze a marchio Zucchi.