Oleificio Zucchi porta l’arte del blending nella vetrina di Expo 2015

render-gammazucchi-bassa-d9250c3f

L’arte tutta italiana del blending, il segreto meglio custodito tra i fattori che contraddistinguono gli oli extra vergine di oliva prodotti in Italia (circa 400.000 tonnellate esportate ogni anno), trova spazio e visibilità a Expo 2015, presso il Padiglione di Federalimentare CibusèItalia, grazie a Oleificio Zucchi. L’azienda di Cremona, attiva dal 1810 nel settore oleario, ha scelto la vetrina globale di Expo per fare cultura sul mondo degli oli da olive e portare allo scoperto il blending, ovvero l’arte di unire oli da cultivar e provenienze diverse per creare una miscela (blend) che valorizzi ed esalti i pregi di ogni componente, facendone il cuore della sua comunicazione.

GiovanniZucchiPer questa ragione, a Expo, Oleificio Zucchi ha preparato un allestimento che propone un viaggio esperienziale nel mondo dell’olio attraverso uno spazio espositivo che consente ai visitatori di comprendere meglio il lavoro, le competenze e la passione che sono alla base di un olio di grande qualità. In aggiunta, uno schermo trasmette in loop il video, sottotitolato in italiano e inglese, che mostra Giovanni Zucchi – Amministratore Delegato di Oleificio Zucchi - nel suo lavoro di blendmaster, il professionista cui spetta il delicato compito di studiare e realizzare i blend.

Il video si concentra sulle emozioni e le sensazioni che ispirano il blendmaster, guidandolo a decifrare le potenzialità di ciascun olio e a identificare gli accostamenti e le proporzioni che daranno vita a un blend dotato di una personalità propria, distinta e superiore per aromaticità e gusto alla mera somma delle sue parti. Esito naturale di questo percorso è la selezione di prodotti a marchio Zucchi esposta all’interno di una vetrinetta: dalla gamma I Profumi dell’Ulivo agli EVO Zucchi 100% Italiano e Zucchi 100% Italiano Biologico, affiancati dall’intera gamma degli oli aromatizzati.

Infine, un monitor touch offre la possibilità di conoscere meglio il patrimonio storico e culturale di Oleificio Zucchi, le attività aziendali e tutti i prodotti a marchio Zucchi negli oli da oliva e di semi, nonché di scoprire il blending e il libro recentemente scritto in proposito da Giovanni Zucchi, pubblicato da Fausto Lupetti Editore: L’olio non cresce sugli alberi, sottotitolato L’arte del blending:

come nasce un olio di grande qualità.

Oleificio Zucchi nasce nel 1810 nel lodigiano come attività artigianale a conduzione familiare dedicata all’estrazione di olio da semi per uso alimentare. Nel 1922 viene costruito il primo sito industriale vicino Cremona, che assume progressivamente le dimensioni di una vera e propria fabbrica. Nel 1946, la famiglia Zucchi costituisce l'attuale Oleificio Zucchi SpA e riavvia la produzione dopo i momenti difficili della guerra. Dalla metà degli anni '50, Oleificio Zucchi diventa fornitore delle marche commerciali dei principali gruppi della Moderna Distribuzione. Nei primi anni '90, il costante sviluppo dell’azienda ha imposto la necessità di spostare lo stabilimento nell’attuale sede, sull'asta del canale navigabile di Cremona, in un'area di 80.000 mq. Sotto la guida della famiglia Zucchi, impegnata in prima persona nel management, lo stabilimento è stato aggiornato alle più recenti conoscenze tecnico-impiantistiche e riesce così a rispondere costantemente alle esigenze del mercato in termini di qualità del prodotto e di impatto ambientale, con particolare attenzione alla costanza qualitativa del servizio ed alla flessibilità dell’offerta. È di questi ultimi anni un ulteriore importante sviluppo di Oleificio Zucchi: l’introduzione della linea dell'olio d’oliva come naturale completamento della gamma dei prodotti. La storia e le continue innovazioni di Oleificio Zucchi, ormai leader nel mercato nazionale, hanno fatto sì che diventasse il partner più affidabile e collaudato del trade moderno oltre che "player" innovativo del mercato degli oli di oliva e di semi.