La Blending Experience con Oleificio Zucchi

oleificiozucchi-blendingexperience5-d6ce55c8

Domani, venerdì 18 marzo, Oleificio Zucchi coinvolgerà i visitatori della fiera Fa' La Cosa Giusta 2016 nel particolarissimo percorso sensoriale, culturale e creativo della Blending Experience, un autentico viaggio tra i segreti degli oli extra vergine di oliva e nell'arte tutta italiana del blending. Molto più di una degustazione guidata, l'evento organizzato da Oleificio Zucchi a partire dalle ore 14:30 offrirà l'opportunità non solo di conoscere da un punto di vista insolito e stimolante la cultura olearia del nostro Paese, ma anche di approfondire con Legambiente argomenti di stringente attualità come l'autenticità, la tracciabilità e la sostenibilità degli oli da olive in commercio.

La Blending Experience sarà introdotta, grazie alla moderazione di un giornalista di Altreconomia, da Giovanni Zucchi, Amministratore Delegato di Oleificio Zucchi, e da un responsabile Legambiente che si confronteranno sui primi risultati del progetto "I Consigliati da Legambiente", la linea di oli di semi e di oli extra vergine d'oliva nata a luglio 2015 dalla collaborazione tra l'azienda olearia di Cremona e l'associazione ambientalista e caratterizzata dall'applicazione di controlli estremamente stringenti su qualità, sicurezza alimentare, sostenibilità e provenienza del prodotto.

LOGO_Oleificio-Zucchi_CMYKDurante la Blending Experience, aperta al pubblico gratuitamente su prenotazione, Giovanni Zucchi nella sua veste di Blendmaster di Oleificio Zucchi, affiancato da Alissa Mattei e Francesca Tiberto, condividerà con i partecipanti l'esperienza sensoriale e creativa che fa di ogni blend un prodotto quasi sartoriale. Il blending, infatti, è l'arte di unire oli da cultivar e provenienze diverse per creare accostamenti unici, ottenendo un prodotto con una "identità" diversa e migliore rispetto alla somma degli "ingredienti" di partenza sia in termini di profumi che di sfumature di gusto.

Durante la Blending Experience gli ospiti avranno la possibilità di essere blendmaster per un giorno, imparando a creare un proprio blend con oli extra vergine di oliva e mettendo alla prova il proprio gusto e la propria creatività personale. Partecipazione gratuita su prenotazione con posti limitati.
Per iscriversi: zucchi@aidapartners.com

Oleificio Zucchi

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 d’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.

http://www.oleificiozucchi.it