

A SANTA MARGHERITA DI PULA

Oleificio Zucchi torna a essere protagonista a Linkontro, l'appuntamento storico di NielsenIQ sul networking della comunità del Largo Consumo



Oleificio Zucchi torna a essere protagonista a Linkontro, l'appuntamento storico di NielsenIQ dedicato al networking della comunità del Largo Consumo, che si è riunito a Santa Margherita di Pula per sottolineare l'importanza della relazione e dello scambio di idee tra le aziende e i protagonisti più qualificati del settore. «Siamo noi... In viaggio per esplorare nuovi confini» è il titolo della quarantesima edizione dell'evento che, tra manager dell'industria di marca e della distribuzione, vede presente anche lo storico oleificio che condividerà il suo know-how nella filiera dell'olio, portando il proprio contributo in termini di innovazione e sostenibilità. A Linkontro si è dibattuto di assetto geopolitico internazionale, sostenibilità ed economia circolare. In tale contesto la storica azienda cremonese ha confermato il proprio impegno sociale presentando la gamma di prodotti che si allineano con i principi condivisi dalla manifestazione e da tutti i suoi partecipanti, a partire dall'Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano Sostenibile Zucchi, tracciato lungo tutta la filiera e primo prodotto agroalimentare ad essere stato certificato Made Green in Italy dal MASE. Quest'ultimo ha trovato spazio nel corner salad dressing in tutti i pranzi del Ristorante Pineta e in occasione delle cene dei Ristoranti Colosseo e Rocce, insieme agli oli evo aromatizzati al peperoncino, al limone e al basilico. In primo piano anche Zucchi Fritto Libero!, l'innovativo olio per friggere sviluppato da Oleificio Zucchi con la supervisione del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari, che, grazie alla sua formulazione a base di olio di semi di girasole altoleico con antiossidanti, riduce del 50% l'odore di frittura rispetto agli oli di gi-

rasole standard, garantendo una croccantezza impeccabile e un'esaltazione naturale dei sapori. La referenza è stata protagonista durante i pranzi della manifestazione al Ristorante Pineta con una postazione personalizzata ed è stato utilizzato per la frittura di alcune golose preparazioni gastronomiche. «Siamo felici di esser tornati a Linkontro, l'appuntamento annuale che sentiamo vicino ai nostri valori e al nostro modo di fare impresa. Qualità, innovazione e sostenibilità sono principi che guidano da sempre il nostro lavoro e che, ancora oggi, nel celebrare i 215 anni di storia della nostra azienda, continuano a rappresentare la base di un profondo impegno quotidiano. Gli oli che realizziamo ne sono la prova concreta, frutto di una tradizione solida e di una visione costantemente orientata al futuro» - dichiara Alessia Zucchi, Amministratore Delegato di Oleificio Zucchi.

Nell'immagine, preparazione della frittura con Zucchi Fritto Libero!

IN BREVE

Linkontro è l'appuntamento della comunità del largo consumo che si riunisce ogni anno per un aggiornamento professionale e per tracciare la strada verso il prossimo futuro. L'evento è un'occasione di confronto, per intercettare segnali di cambiamento dei trend di consumo, in cui nuove idee si incrociano ad altissima velocità e si costruiscono solidi ponti in grado di unire le diverse anime del settore: Marca e Insegna. La lunga storia della manifestazione è la conferma che Linkontro è un momento unico e imperdibile per guardare oltre e disegnare un futuro sostenibile e condiviso. Linkontro è una iniziativa voluta da NielsenIQ che, da 40 anni, ne guida la realizzazione. www.niq.com/linkontro



PER IL SECONDO ANNO MAIN SPONSOR DELLA KERMESSE LIGURE

La tradizione della frittura alla 73° Sagra del Pesce di Camogli

Oleificio Zucchi, custode di una tradizione olearia lunga sei generazioni e che quest'anno celebra il prestigioso traguardo dei 215 anni di storia, ha rinnovato il suo impegno come main sponsor della 73° Sagra del Pesce di Camogli: uno degli appuntamenti gastronomici più attesi dell'anno che si tiene ogni seconda domenica di maggio. Dopo il grande successo della scorsa edizione, l'azienda è tornata protagonista con il suo innovativo olio per frittura Zucchi Fritto Libero!, espressione di qualità e innovazione, offrendo un prodotto dalle alte prestazioni in un luogo che ha fatto del fritto di pesce una tradizione lunga 73 anni.

La Sagra del Pesce di Camogli, organizzata dal Comune e dalla Pro Loco di Camogli, si è svolta domenica 11 maggio. La giornata è iniziata con la tradizionale benedizione della maxi-padella, per poi proseguire con la frittura del prelibato pesce azzurro, distribuito lungo tutta la giornata dai volontari. I visitatori e la comunità di Camogli hanno potuto gustare il celebre fritto, croccante, simbolo di convivialità e festa. Protagonista della giornata è stato Zucchi Fritto Libero!, l'olio per friggere sviluppato da Oleificio Zucchi con la supervisione del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari. Grazie alla sua formulazione a base di olio di semi di girasole altoleico con antiossidanti, riduce del 50% l'odore di frittura rispetto agli oli di girasole standard, garantendo una croccantezza impeccabile e un'esaltazione naturale



Alessia Zucchi, AD dell'Oleificio Zucchi

ORGOGGIO

«Felici di aver condiviso i nostri valori»

ALESSIA ZUCCHI

dei sapori. La presenza di Oleificio Zucchi rispecchiata anche nella scenografia della Sagra, per celebrare questa importante partnership. Sia la maxi-padella che lo stand gastronomico hanno utilizzato per la frittura esclusivamente l'olio Zucchi Fritto Libero! e sempre nello stand ha presentato anche l'olio extra vergine di oliva 100% Italiano da filiera certificata Sostenibile, tracciato lungo tutta la filiera e primo prodotto agroalimentare ad essere stato certificato Made Green in Italy dal MASE. «Siamo orgogliosi di aver colla-

borato per il secondo anno consecutivo con la storica Sagra del Pesce di Camogli, evento simbolo del patrimonio gastronomico italiano» commenta Alessia Zucchi, Amministratore Delegato di Oleificio Zucchi. «Quest'anno, mentre festeggiamo il nostro 215° anniversario, siamo ancora più felici di aver condiviso con la comunità ligure i valori che da sempre ci contraddistinguono: amore per la tradizione, impegno nell'innovazione e rispetto per la sostenibilità».

La partecipazione di Oleificio Zucchi alla Sagra del Pesce di Camogli ha rinnovato quindi il legame tra territorio, innovazione e qualità, offrendo ai visitatori un'esperienza gastronomica autentica e unica. Una curiosità sulla kermesse: durante l'evento, sono stati utilizzati oltre 3.000 litri di olio Zucchi Fritto Libero! per friggere circa 30 quintali di prelibato pesce azzurro all'interno di una maxi-padella di ben 26 quintali di peso e dal diametro di tre metri e ottanta centimetri.

Giunto alla 40ª edizione

L'evento ha visto la partecipazione di manager dell'industria di marca e della distribuzione



Oleificio Zucchi nasce nel 1810 come attività artigianale a conduzione familiare, dedicata all'estrazione di olio da semi per uso alimentare. Nel corso degli anni, sotto la guida della famiglia Zucchi, l'azienda, con sede a Cremona, diventa una realtà industriale e commerciale italiana di primaria importanza nel settore oleario, sia in Italia che all'estero: una presenza internazionale rafforzata nel 2020 con l'apertura di una filiale operativa negli Stati Uniti. Con la Divisione Consumer, produce e distribuisce un'ampia gamma di oli da olive e da semi che si distinguono per l'eccellenza, il gusto e la versatilità in cucina, grazie alla profonda conoscenza dell'«Arte del Blending». Oleificio Zucchi si impegna per portare sulle tavole le migliori materie prime selezionate e armonizzate dai suoi blendmaster, e, nel 2017, ha dato vita al primo disciplinare di Certificazione di Sostenibilità dell'intera filiera dell'olio Extra Vergine da olive (DTP 125), garantita da CSQA. Viene assicurata così per i suoi oli certificati, a livello nazionale ed europeo, una filiera di eccellenza, trasparente e tracciabile in ogni passaggio, fondata sul rispetto per l'ambiente, sul giusto riconoscimento economico del lavoro, sui diritti dei lavoratori. www.zucchi.com