

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. 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 sulla tavola 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, in Italia e in Europa, 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

Riflettori su innovazione e sostenibilità per condividere la cultura dell'olio

Oleificio Zucchi ancora protagonista a Tuttofood 2025 - International Food Exhibition di Milano. Un appuntamento di riferimento per il settore B2B dedicato alle più recenti evoluzioni del food & beverage, tra prodotti innovativi, sostenibilità e proposte d'eccellenza provenienti da tutto il mondo. Nel Padiglione 4, Zucchi ha presentato diverse novità, a partire dalla linea Zucchi Professional. Una gamma di oli pensata per rispondere alle esigenze specifiche dei professionisti della ristorazione: oli da seme e da olive che

puntano a rendere il lavoro di chi opera nelle cucine professionali più performante, rapido e veloce. Spazio anche alla nuova linea di oli da olive dedicata al canale retail, rinnovata nell'identità visiva e nel pack, pensata per valorizzare trasparenza, qualità e storytelling del prodotto.

Tra i protagonisti dello stand anche: **Zucchi Fritto Libero!**, l'olio da frittura dedicato al canale retail, caratterizzato da una formulazione a base di olio di semi di girasole alto-leico con antiossidanti che riduce del 50% l'odore di

frittura rispetto agli oli di girasole standard; **Zucchi Fritturista**, un olio per frittura ad alta resistenza all'ossidazione, ideale per le fritture professionali del canale Ho.Re.Ca.

I prodotti Zucchi si distinguono non solo per l'elevata qualità, ma anche per essere espressione di una filosofia aziendale costruita in oltre 215 anni di storia e know-how, basata sulla cultura dell'olio d'eccellenza e sulla continua ricerca in chiave di innovazione e sviluppo sostenibile. Anche lo stand stesso è un manifesto dei valori Zucchi: realizzato in legno certificato "filiera solidale PEFC Vaia 2018", proveniente dagli alberi abbattuti dalla tempesta che colpì le foreste alpine nel 2018, rappresenta un forte simbolo di rispetto per l'ambiente e responsabilità sociale.

All'interno dello stand era presente anche una zona cucina curata dallo chef Paolo Gori, della storica trattoria "Da Burde" di Firenze. Qui gli ospiti hanno potuto vivere un'esperienza immersiva e conviviale, degustando piatti preparati con i prodotti Zucchi, per pro-



Alessia Zucchi,
AD dell'Oleificio Zucchi

vare come un olio di alta qualità possa davvero esaltare il gusto delle preparazioni gastronomiche.

«Tuttofood rappresenta per noi una vetrina internazionale di grande importanza. Un'occasione per entrare in contatto diretto con i nostri clienti, condividendo la nostra cultura dell'olio lungo tutta la filiera produttiva. È anche un momento strategico per raccontare chi siamo, dove vogliamo andare come impresa alimentare italiana orientata all'export e alla continua» dichiara Alessia Zucchi, AD Oleificio Zucchi.



**A sinistra, "Fritturista",
a destra "Fritto Libero"
e in basso la Linea
Zucchi Professional**

