

Con Oleificio Zucchi Nuovo percorso didattico al via Missione sostenibilità negli istituti alberghieri

■ **CREMONA** Ieri all'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera Vincenzo Gioberti a Roma, Oleificio Zucchi e RE.NA.I.A (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri) hanno presentato il progetto didattico 'Olio extravergine di oliva Evo Masterclass': si tratta di nuovi percorsi didattici negli istituti alberghieri per un'eccellenza della cucina italiana, frutto della co-progettazione tra istituti e una delle aziende leader a livello internazionale nel settore oleario. L'obiettivo:



Alessia Zucchi

formare professionisti della ristorazione e dell'ospitalità capaci di valorizzare al meglio e in contesti diversi quell'eccellenza del made in Italy che è l'olio extravergine di oliva. Sono intervenuti **Giuseppe Valditara** (ministro dell'Istruzione e del merito); **Mirco Carloni** (presidente Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati); **Luigi Valentini** (presidente Renaia); **Carla Parolari** (dirigente scolastica Ipseo Vincenzo Gioberti); **Alessia Zucchi** (Ceo Oleificio Zucchi e **Giorgio Donegani**

(tecnologo alimentare). «Siamo contenti per la partenza di questo innovativo progetto didattico, coerente con una azienda come la nostra, da sempre impegnata nella responsabilità sociale e ambientale e nella promozione della sostenibilità e della cultura dell'olio extravergine d'oliva. Proprio in occasione dei nostri primi 215 anni, mettiamo a disposizione dei giovani tutta la nostra esperienza e la nostra cultura» dichiara **Alessia Zucchi**, ceo di Oleificio Zucchi.