

Oleificio Zucchi al SIGEP 2025

L'eccellenza italiana si racconta al mondo della ristorazione professionale

Oleificio Zucchi sarà presente per la prima volta alla 46^a edizione del SIGEP, l'evento internazionale dedicato ai professionisti della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè e che da questa edizione aprirà le porte anche al mondo internazionale della pizza, presso la Fiera di Rimini dal 18 al 22 gennaio 2025. L'azienda accoglierà i visitatori nel proprio spazio espositivo, situato allo Stand 036 nel Padiglione B8, per un'occasione imperdibile: presentare al pubblico del settore le sue novità più importanti.

Protagonista assoluta della partecipazione di Zucchi sarà la nuova gamma Zucchi Professional, una linea esclusiva che rappresenta l'impegno dell'azienda nel firmare prodotti studiati specificamente per il canale fuori casa con il nome della famiglia Zucchi. Questa gamma, dedicata esclusivamente ai professionisti, testimonia la profonda conoscenza e l'expertise maturate nel settore, rispondendo a esigenze e richieste uniche rispetto ad altri canali di vendita. Questa gamma è progettata per soddisfare le necessità specifiche dei professionisti della ristorazione, con blend di alta qualità, formati pratici in PET da 5 o 10 litri e un design funzionale che facilita l'utilizzo in cucina. Le etichette, dotate di icone intuitive, offrono informazioni immediate su conservazione e utilizzo,

Nell'immagine la Linea Zucchi Professional presente all'evento internazionale dedicato ai professionisti della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale, caffè e da quest'anno anche la pizza



mentre la differenziazione cromatica facilita l'identificazione delle diverse categorie merceologiche. Il design del packaging, con elementi argentati che richiamano i banchi di lavoro degli chef, unisce estetica e funzionalità per rispondere al meglio alle necessità del settore. Tra i prodotti di punta dell'azienda, anche l'olio per frittura "Zucchi Fritturista" sarà al centro dell'attenzione. Già apprezzato da una clientela esigente, questo olio rappresenta un esempio concreto dell'impegno di Zucchi nell'offrire soluzioni innovative per i professionisti del settore. Il SIGEP sarà un'ulteriore occasione per valorizzare le sue straordinarie qualità. Grazie alla sua composizione unica, studiata dagli esperti di Oleificio Zucchi, e ad una maggiore resistenza all'ossidazione, "Zucchi Fritturista" per-

mette di ottenere un risultato ottimale in ogni tipo di frittura, garantendo un utilizzo per un numero superiore di cicli di frittura rispetto ad un normale olio di semi di girasole altoleico, rispondendo così alle richieste più elevate del settore. Durante le giornate di fiera, lo stand Zucchi ospiterà momenti unici con showcooking dal vivo, animati da ospiti d'eccezione del panorama della ristorazione professionale. Tra questi spiccano i maestri pasticceri Luigi Biasetto e Gino Fabbri, insieme ai rinomati pizzaioli e panificatori Pier Daniele Seu e Luca Pezzetta, che metteranno in risalto le applicazioni creative e versatili "di Zucchi Fritturista". I visitatori potranno assistere alla preparazione di ricette esclusive e scoprire da vicino le qualità e le applicazioni della

gamma Zucchi Professional. Oltre agli eventi sul palco, sarà possibile degustare specialità fritte preparate con "Zucchi Fritturista" nello spazio esterno allo stand, dove personale dedicato accompagnerà il pubblico in un viaggio di sapori autentici. Sarà inoltre esposta l'intera linea Zucchi Professional, con un focus sulle caratteristiche distintive dei prodotti e sul loro contributo alla valorizzazione della cucina professionale. Infine, Oleificio Zucchi presenterà un esclusivo ricettario dedicato alla viennoiserie per hotel e ai dolci fritti di Carnevale, realizzato in collaborazione con Cast Alimenti e il maestro pasticciere Matteo Manuini. Questa raccolta celebra l'arte della frittura, offrendo spunti creativi e tecniche innovative per i professionisti del settore.

IN BREVE

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 C-SQA. 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