

OLEIFICIO ZUCCHI PRESENTA LA GAMMA "PROFESSIONAL"

# La qualità degli oli italiani raccontata alla ristorazione

**O**leificio Zucchi presente alla 47° edizione di SIGEP World, l'evento internazionale dedicato ai professionisti del foodservice con focus su gelato, pasticceria, cioccolato, bakery, pizza e caffè, presso la Fiera di Rimini dal 16 al 20 gennaio 2026. L'azienda ha accolto i visitatori nel proprio spazio espositivo, situato allo Stand 036 nel Padiglione B8, per un'occasione imperdibile: la presentazione al pubblico internazionale degli oli Zucchi pensati per il canale Ho.Re.Ca..

Protagonista assoluta dello stand di Oleificio Zucchi, infatti, la gamma Zucchi Professional: oli di semi e di oliva studiati per rispondere alle esigenze dei professionisti della ristorazione. La gamma Zucchi Professional conferma l'impegno dell'azienda nel firmare blend di alta qualità specifici per il canale fuori casa, formati pratici in PET da 5 o 10 litri e packaging dal design funzionale. Una linea che offre performance elevate, qualità costante e soluzioni tecniche che rispondono con precisione alle necessità degli operatori.

Tra le referenze della linea Zucchi Professional spicca Zucchi Fritturista, l'olio per la frittura punto di riferimento per chi cerca massima resa e minori sprechi. La sua esclusiva formulazione assicura una maggiore resistenza all'ossidazione, incrementando del 25% i cicli di frittura rispetto agli oli di girasole standard. I test condotti con l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro confermano inoltre la riduzione degli odori durante la frittura, fino al 50% in meno rispetto a un tradizionale alto oleico, e la capacità di ottenere un fritto più croccante, asciutto e di qualità superiore. Zucchi Fritturista continua a rappresentare un esempio concreto di innovazione: unendo ricerca scientifica, rispetto delle materie prime e performance professionali eccellenti, si conferma un alleato affidabile per gli artigiani della cucina.

Oltre alla presentazione della gamma Zucchi Professional, durante le giornate di fiera, lo stand di Oleificio Zucchi è stato animato da show-cooking con ospiti d'eccezione del panorama della ristorazione professionale. Tra questi, nomi noti nel settore come i maestri pasticceri Tommaso Foglia, Luigi Biasetto, Davide Malizia e tanti altri. Presenti anche rinomati pizzaioli come Errico Porzio, Lorenzo Sirabella, Antonio Pappalardo, Alessandro Santilli e molti altri. Oleificio Zucchi ha colto l'occasione



La gamma professionale e in basso "Zucchi Fritturista!", l'olio per la frittura



ne della fiera per presentare al pubblico l'avvio della collaborazione con A.P.E.I., l'associazione degli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana che raccoglie le migliori professionalità e le eccellenze più esclusive della pasticceria e del mondo del dolce, e che vede Iginio Massari come suo Presidente. Oleificio Zucchi ha portato il suo expertise ai professionisti della pasticceria, per approfondimenti sugli oli, materie prime protagoniste del mondo dei dolci, anche grazie alla presenza sul palco del maestro Matteo Costa, pasticciere siciliano, rappresentante di APEI.

Altra novità 2026: per la prima volta è stato presente nello stand anche il mondo della mixology in relazione agli oli. Sul palco, il locale Dry Milano ha presentato cocktail sia in food pairing con la degustazione di fritti, sia a base di olio extra vergine di oliva.

**Prossimi appuntamenti** - Dopo SIGEP World 2026, il percorso di appuntamenti con l'innovazione e la cultura dell'olio di Oleificio Zucchi proseguirà anche nei prossimi eventi Ho.re.ca., a partire da Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza di Riva del Garda. In programma dal 2 al 5 febbraio 2026,

## IN SINTESI

Oleificio Zucchi nasce 215 anni fa, 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 è cresciuta fino a diventare una realtà industriale e commerciale di primaria importanza, con una forte presenza sia in Italia che all'estero. A fianco della divisione Bulk e PL, 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 e alla propensione all'innovazione. Nel 2017, Oleificio Zucchi ha introdotto il primo Disciplinare di Certificazione di Sostenibilità dell'intera filiera dell'olio Extra Vergine da olive (DTP 125), garantito da CSQA; nel 2023, ha presentato le Linee Guida per la Valutazione e la Comunicazione della Sostenibilità degli Oli da Olive Italiani, strumento interdisciplinare realizzato con il contributo di un Comitato Scientifico di esperti e condiviso con tutta la filiera. Nel 2025, a conferma del proprio percorso di responsabilità sociale e ambientale, l'azienda è diventata ufficialmente Società Benefit.

In occasione della 50° edizione della manifestazione, l'azienda sarà presente presso lo Stand G20, Padiglione B1, per incontrare operatori e professionisti del settore e portare avanti il dialogo sul futuro della ristorazione professionale.