



L'OLIO EVO ALLEATO DELLA MEMORIA E DELL'ATTIVITÀ CEREBRALE: PAROLA DI GIORGIO DONEGANI

La ricetta per un dolce ritorno sui banchi di scuola

Cremona, 2022 – Con l'arrivo di settembre è tempo per i ragazzi di tornare tra i banchi di scuola, rivedere i compagni e imparare cose nuove. Concentrazione e memoria, fondamentali per lo studio, possono essere supportati attraverso un'alimentazione sana ed equilibrata, tenendo in particolare considerazione gli alimenti alleati dell'attività cerebrale, come l'olio extra vergine d'oliva.

*“Oltre ad arricchire le ricette con il suo sapore, l'olio extravergine d'oliva contribuisce a rallentare l'invecchiamento del cervello e a mantenere le capacità di memoria - spiega **Giorgio Donegani**, tecnologo alimentare, esperto in nutrizione ed educazione alimentare; l'olio evo è un alimento che quindi può aiutare anche le funzioni cerebrali di ragazzi e giovanissimi quando si torna sui libri. “Secondo uno studio italiano¹, i polifenoli presenti nell'olio extravergine, possono addirittura invertire il processo dell'invecchiamento neurale. In particolare l'idrossitiroso (composto chimico vegetale in parte responsabile per il gusto leggermente amaro e pungente dell'olio d'oliva), grazie alle sue proprietà antiossidanti e protettive, stimola la produzione di nuovi neuroni e difende le cellule nervose dall'invecchiamento”.*

L'olio evo può essere impiegato in tutti i pasti, dalla prima colazione alla cena. Ad esempio, per cominciare bene la giornata di studio, **Oleificio Zucchi** propone di realizzare i [**Cookies all'Olio Extra Vergine d'Oliva 100% italiano da filiera certificata Sostenibile Zucchi con gocce di cioccolato**](#). Questi biscotti, originari di New York, sono l'ideale per la prima colazione, un pasto importantissimo per una sana dieta per tutti, ma in particolar modo per i bambini, che non dovrebbero mai saltarla.

¹ Giorgio D'Andrea, Manuela Ceccarelli, Roberta Bernini, Mariangela Clemente, Luca Santi, Carla Caruso, Laura Micheli, Felice Tirone, *Hydroxytyrosol stimulates neurogenesis in aged dentate gyrus by enhancing stem and progenitor cell proliferation and neuron survival*, Istituto di biochimica e biologia cellulare del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Ibcb) - Faseb Journal, 2020



La nostra idea di olio



La ricetta dei cookies prevede pochi e semplici ingredienti: farina, latte, cioccolato fondente, uova, cacao, lievito, nocciole, zucchero, un pizzico di sale e **l'Olio Extra Vergine d'Oliva 100% italiano da filiera certificata Sostenibile Zucchi**, reso versatile anche per ricette dolci dal suo ricco profilo aromatico. Unendoli seguendo le indicazioni e le quantità indicate nella **ricetta di Oleificio Zucchi**, sarà possibile creare un impasto che dovrà essere lasciato a riposo nel frigorifero e successivamente disposto in palline sulla teglia e infornato.

L'olio extra vergine d'oliva si conferma un alleato del benessere e pochi cucchiari all'interno dei pasti, a crudo o nelle preparazioni, portano diversi benefici, tra cui il sostegno alle funzioni cerebrali.

****** A proposito di Oleificio Zucchi SpA ******

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 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

Ufficio stampa Noesis Comunicazione

Elena Cerutti, Bianca Geddes, Camila Konstantinou

Tel: +39 350 0093442

oleificiozucchi@noesis.net