



DIMMI CHE OLIO SCEGLI E TI DIRÒ CHI SEI!

**Ad ogni personalità il suo colore
e ad ogni colore il suo olio Zucchi**

Cremona, 7 Novembre 2022 – Si può individuare **che tipo di persona ci si trova davanti, a tavola, in base alla scelta dell'olio?** Secondo la teoria dei colori, che associa i principali archetipi dei caratteri umani ne esistono quattro, ovvero rosso, blu, giallo e verde che definiscono le diverse personalità. E secondo **Oleificio Zucchi**, che produce oli da oliva e da semi da oltre 210 anni, anche le sfaccettature di un olio possono essere infinite, tante quante quelle che danno vita alle diverse personalità.

È evidente che quella dei colori sia una schematizzazione con l'obiettivo di individuare i tratti caratteriali più preponderanti di una personalità, anche se poi il carattere di ogni individuo ha molteplici sfaccettature che lo rendono unico.

Ma ispirandoci al libro 'I 4 colori della personalità', quali sono gli oli che meglio corrispondono alle diverse tipologie di personalità tra caratteri di natura rossi, gialli, verdi e blu?

Rosso, il colore per chi non ha tempo da perdere

Una personalità tenace, autoritaria, diretta, guidata da uno spirito pionieristico, sicura di sé e irascibile, potrebbe scegliere **l'olio di semi di girasole altoleico 100% italiano da filiera tracciata e sostenibile**, grazie al suo punto di fumo elevato, è l'olio perfetto per le frittture e le cotture ad alte temperature;

Giallo, il colore più sensibile ed emotivo

Una personalità caratterizzata da creatività, spontaneità, entusiasmo, oltre ad essere empatica, sensibile e vivace, potrebbe scegliere **l'olio EVO aromatizzato al limone** dal profumo agrumato che dona quel tocco di estrosità e fantasia a piatti sia dolci che salati.



La nostra idea di olio

Verde, il colore dell'armonia

Una personalità calma, affidabile, riservata, collaborativa e pacifica, che mira a creare sempre un'atmosfera piacevole e armonica, potrebbe scegliere **l'olio di semi di vinacciolo** (i semi dei chicchi d'uva), per il suo gusto delicato, ottimo per preparare marinature di pesce e come condimento a crudo, senza mai superare in intensità gli altri ingredienti ma, al contrario, creando un'armonia di sapore nel piatto.

Blu, il colore della precisione

La personalità prudente, attenta ai dettagli, abitudinaria, metodica e riservata, potrebbe scegliere **l'olio extravergine d'oliva 100% italiano da filiera tracciata e certificata sostenibile**, una scelta di qualità comprovata che crea valore dal campo alla tavola rispettando l'ambiente, che con il suo profilo di gusto ben definito valorizza ogni tipo di ricetta.

*"Come ogni vino ha il suo carattere esuberante, amabile o equilibrato, anche gli oli hanno una loro personalità. La **creazione di un olio per Oleificio Zucchi non si ferma solo alla tracciabilità delle materie prime, la salubrità di un prodotto e il bilanciamento dei sapori, ma va ben oltre.** Abbiamo, infatti, costruito una solida esperienza nell'universo degli oli: selezionandoli con cura ad ogni campagna olearia e valorizzando il blending per creare innumerevoli sfumature di profumo e di accostamenti fino all'ideazione di oli nuovi dal gusto unico. In Italia siamo stati i primi nel settore oleario a proporre oli tracciati e sostenibili perché **la ricerca e l'esplorazione di nuovi territori è uno dei motori che ci spingono a innovare e creare prodotti che spesso prima non esistevano**".* Dichiarò **Mariella Cerullo**, Direttore Marketing di **Oleificio Zucchi**.

Quattro oli Zucchi per quattro diverse personalità



ROSSO: [Olio di semi di girasole altoleico 100% italiano da filiera tracciata e sostenibile](#)

Grazie al suo alto punto di fumo a 250° è ideale per frittture leggere e cotture ad alta temperatura. Ottimo anche come condimento a crudo è ricco di vitamina E che contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo e di acidi grassi insaturi.



La nostra idea di olio



GIALLO: Olio extra vergine d'oliva aromatizzato al limone

Un olio dal profumo fragrante dei limoni appena raccolti. Molto versatile, si usa sia a crudo per verdure crude e insalate, sia cotto per le marinature e per esaltare piatti a base di pesce e zuppe e minestre all'uovo.



VERDE: Olio di semi di vinaccio

Ottenuto dalla lavorazione dei vinaccioli, i piccoli semi contenuti negli acini dell'uva, è un olio ottimo per preparare marinare di pesce e come condimento a crudo nelle insalate.



BLU: L'Olio Extra Vergine d'Oliva 100% italiano da filiera certificata Sostenibile

Presenta un profilo organolettico caratterizzato da note erbacee, aromatiche con sentore di mandorla. Esalta il sapore di piatti freschi come pinzimonio, carpacci e insalate, ma valorizza anche pietanze più rustiche, come zuppe e grigliate di carne o pesce.

****** 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