



Frangere le olive è solo il primo anello della catena, a fare la differenza gusto e immaginazione

Zucchi Spa, quando l'olio nasce dal blending

L'amministratore delegato della società cremonese ha illustrato l'arte della miscellanea per ottenere prodotti sempre nuovi



La Parola del Presidente

L'amicizia rotariana sui volti di Yambol Cristiano Duva

Domenica ho accolto, per una visita della nostra città, una delegazione rotariana del Club di Yambol (città bulgara di circa 90.mila abitanti).

L'incontro mi ha confermato quanto la filosofia rotariana, che pone l'amicizia alla base della propria esistenza, sia una forma etica nella quale la stima è il presupposto del rapporto relazionale.

D'altronde una delle finalità del Rotary, chiaramente espressa nel nostro Manuale di Procedura, è quella di "(...) Promuovere e sviluppare relazioni amichevoli tra i propri soci per renderli meglio atti al servire (...) a propagare la comprensione reciproca, la buona volontà e la pace tra Nazione e Nazione mediante il diffondersi nel mondo di relazioni amichevoli (...)"

L'amicizia che cerchiamo è un'alchimia composta da molti ingredienti: reciprocità, affetto, stima, affinità, rispetto della diversità e lealtà.

L'amicizia, questa amicizia, è nel Rotary di importanza assoluta, vitale.

Avanti tutta!

Crema mi ha insegnato la dinamicità, nei pochi anni che ho vissuto qui mi sono stati regalati nuovi stimoli rispetto a quelli di Cremona". Questo l'esordio di Giovanni Zucchi, presidente di Assitol, Associazione italiana dell'industria olearia aderente a Confindustria, e amministratore delegato di Oleificio Zucchi Spa: un'azienda leader del settore con oltre 200 anni di storia. "Quando mio papà ha fatto un passo indietro - dopo la proiezione di un breve video a tema, il relatore è subito entrato nel vivo della conversazione - io e mia sorella ci siamo chiesti cosa potesse caratterizzare Cremona nel settore oleario, visto che gli ulivi non crescono". La risposta è arrivata con un parola inglese: fare blending. Ovvero adottare l'arte di mescolare i vari cultivar - le diverse varietà di olive - per ottenere un prodotto dal gusto mai prima esplorato. "Nulla di nuovo - ha precisato innanzitutto Zucchi -: fin dalle prime esportazioni, chi ci ha preceduto ha cercato frantoi e cultivar per realizzare l'olio che voleva costruire". Sta proprio qui il cavallo di battaglia dell'azienda: immaginare profumo e gusto di un prodotto, e poi cercare la giusta combinazione per realiz-



zarlo. Zucchi testimonia che "l'olio è un prodotto straordinario, costituito da polifenoli che agendo tra loro in modo naturale danno vita alla sua essenza". La descrivono gusto e olfatto, e "nessuna macchina, nonostante un'azienda abbia speso milioni per realizzarne una, è riuscita a soppiantare il naso e la bocca dell'uomo". Questa reazione, ha incalzato Zucchi, "è ciò che noi cerchiamo di ricreare e reinventare quotidianamente": mai un punto d'arrivo, dunque, ma sempre nuove ripartenze. Nella speranza che cambi il quadro normativo. Il relatore non ha nascosto il suo disappunto per

una legge del 1991, che, nel caso dell'olio, "vieta di poter descrivere il suo gusto". "Eppure lo si può arricchire di mandorla e mela, e sarebbe giusto che il consumatore sapesse di che cosa si serve". Da qui il tema delle contraffazioni, ovvero le truffe commerciali: "Accade sempre più spesso che il frantoiano fa finta di frangere le olive, e in verità acquista all'estero. Poi ci mette l'etichetta italiana, e inganna l'acquirente...". La conclusione del relatore blend master, si chiama così colui che sovrintende alla realizzazione di un nuovo blend, è stata dedicata a notizie di ordinaria ammini-

strazione: "L'olio dovrebbe essere conservato a 16 gradi; i suoi nemici, oltre al calore, sono l'aria, la luce e il tempo". Argomento davvero vasto, che Zucchi ha condensato l'anno scorso in "L'olio non cresce sugli alberi": un libro che alcuni soci hanno acquistato proprio in occasione della conviviale, tra l'altro impreziosita da un menù a base di oli provenienti dalla società cremonese. Quella stessa che non solo ha omaggiato di un suo "bocchetto" i presenti, ma - attraverso loro, grazie ai pezzi in eccedenza - persone bisognose che il direttivo del Club identificherà tempestivamente.

La prossima conviviale: martedì 6 ottobre, ore 13, sede

La carta del cibo nei mondi di Crema

Tornano a Crema "I mondi di carta", e dal 7 all'11 ottobre chiamano a raccolta la città. Di questo Festival parlerà martedì Vincenzo Cappelli, presidente del Consiglio comunale e membro dell'organizzazione presieduta dal nostro socio Enrico

Tupone. Quando il cibo diventa cultura: questo il filo conduttore della kermesse, ambientata in gran parte presso i chiostrri e le sale del "Sant'Agostino". Tra gli ospiti d'onore, anche Oscar Farinetti di Eataly.



Info per i soci:

Martedì 13 ottobre ospiteremo in sede il Governatore Omar Bortoletti, che visiterà il nostro Club. La conviviale, serale, inizierà alle 20 con l'aperitivo e proseguirà alle 20.30 con la cena.



Club & Partecipazione

Presenti:	Agazzi, Blotta, Bonfanti F., Borsieri e Consorte, Buzzella F. e Consorte, Buzzella M., Crotti, Duva, Fayer, Marazzi, Marcarini, Palmieri M.Io, Palmieri M.io, Pasquali e Consorte, Patrini e Consorte, Pozzali, Ronchetti, Sacchi, Samanni, Scaramuzza, Tupone.
Giustificati:	Barboni, Benvenuti, Cabini, Donati, Fasoli A., Fasoli C., Ferri, Ferrigno, Fiorentini, Gatti G., Marchesi, Tagliaferri, Vailati.
Percentuale di presenza:	21 /60 35%
Ospiti del Club:	Dott. Giovanni Zucchi, Relatore
Ospiti dei soci:	Sig.ra Deborah Duva (Duva); Sig. ra Francesca Pozzali (Pozzali); Avv. Francesco Borsieri (Borsieri)