

# MONITOR



## CAMBIO AL VERTICE DI OLEIFICIO ZUCCHI. ALESSIA ZUCCHI ALLA GUIDA DELL'AZIENDA DI FAMIGLIA

Novità ai vertici di Oleificio Zucchi. Alessia Zucchi (nella foto) assume la carica di Amministratore Delegato dell'azienda cremonese, leader in Italia nella produzione dell'olio d'oliva e olio di semi e nella fornitura di oli sfusi per l'industria alimentare. Alessia riceve il testimone dal fratello Giovanni, oggi Vice Presidente, secondo una scelta di governance, decisa a partire dal 2012, che vede ogni cinque anni l'avvicendamento dei due fratelli alla guida dell'Oleificio. L'ingresso in azienda di Alessia e Giovanni ha dato il via a un processo di cambiamento organizzativo e gestionale, che ha portato Oleificio Zucchi a riposizionarsi sul mercato e a competere a livello globale, diventando non solo un brand importante sul mercato italiano e presente a livello internazionale, ma confermandosi un partner affidabile per la grande distribuzione e il mondo Horeca. «Io e Giovanni rappresentiamo la sesta generazione degli Zucchi, in un insieme di 'discontinuità'» spiega Alessia Zucchi. «Per affrontare le sfide che ci attendono – continua – ed essere reattivi a uno scenario in continua evoluzione siamo proiettati verso un modello di learnig organisation che, abbinato al progetto di Academy interna, darà una spinta significativa allo sviluppo del business migliorando la qualità e l'offerta al cliente». L.T.



Nicola Fabbri



Alessandro Cattani

## PARTE IL TOUR DEL PAPILLON "ROSSO MARENDRY"

Fabbri 1905 nasce come "Premiata Distilleria Liquori G. Fabbri" quando nel 1905 Gennaio Fabbri rileva una vecchia drogheria con tinaia a Portomaggiore (Fe). Negli anni del dopo guerra continua la produzione di liquori, accanto a quella dei prodotti tradizionali quali l'Amarena e gli sciroppi di frutta, fino agli anni '70 quando l'azienda decide di concentrarsi proprio su questi ultimi e sui preparati per gelateria e pasticceria. Uno degli ultimi nati della produzione alcolica Fabbri1905 degli anni '70 si chiamava MARENDRY che oggi torna a proporsi ai migliori bartender del mondo come bitter tutto italiano. «Abbiamo raccolto una domanda spontanea che ci veniva dai tanti amici bartender che nel mondo già prediligono la nostra Amarena e i nostri sciroppi e polpe di frutta per i loro cocktail: ora MARENDRY 'li andrà a trovare a casa' per farsi conoscere e raccontare anche un pezzo della nostra storia di famiglia e del nostro paese», questo il commento di Nicola Fabbri in merito al tour partito da Bologna lo scorso 13 aprile, che si snoderà nell'arco di due mesi toccando varie città in Italia e nel mondo. Sarà proprio Nicola Fabbri, pronipote di Gennaio, lo story-teller di questa operazione affiancato da Alessandro Cattani, bartender Fabbri1905. L.T.



## IN ONDA LA 2<sup>A</sup> EDIZIONE DE "IL PRANZO DELLA DOMENICA"

Dal 9 aprile torna l'alta cucina su Canale 5 con la seconda edizione del programma "Il Pranzo della Domenica", condotto da Eleonore Casalegno e dallo chef Gualtiero Marchesi, che offrirà ai telespettatori l'occasione di conoscere alcuni dei segreti del celebre cuoco. In ogni puntata si documenterà l'esame di ammissione di un candidato a un corso speciale di ALMA - la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, di cui Gualtiero Marchesi è Rettore. I protagonisti non sono cuochi formati ma persone comuni, che si metteranno alla prova davanti alle telecamere facendo valutare le proprie ricette da professionisti del settore. Il candidato presenterà per l'esame un menu di tre portate: un primo, un secondo e un dolce; in contemporanea, un diplomato ALMA, realizzerà lo stesso menu in modo professionale e moderno. Il Maestro Marchesi, insieme agli altri due giudici, gli chef Tiziano Rossetti e Bruno Ruffini, assaggerà poi le portate del concorrente esprimendo il proprio parere e dando quindi un giudizio sulla resa del piatto. La valutazione del comportamento in cucina e la tecnica usata sarà affidata invece al Direttore Didattico di ALMA Matteo Berti. L.T.