



Giugno 2015 - Sostenibilità ambientale, tutela delle nicchie di mercato più sensibili e sviluppo di nuovi prodotti ad elevato contenuto di servizio: questi i temi che Zini Prodotti Alimentari, ospite a Expo Milano 2015 all'interno dello spazio espositivo The Waterstone by Intesa Sanpaolo, presenterà nella giornata del 3 giugno.

L'evento si inserisce nell'ambito del progetto "Ecco la mia impresa" realizzato da Intesa Sanpaolo per dare visibilità alle piccole e medie imprese più rappresentative dell'eccellenza del "Made in Italy", operanti in settori affini alle tematiche di Expo Milano 2015: nello specifico, durante la giornata del 3 giugno sarà presentata la "Ricetta di Zini per nutrire il Pianeta" e i visitatori del padiglione potranno scoprire la storia, i prodotti e i nuovi progetti del pastificio milanese, grazie ad una serie di supporti multimediali predisposti per l'iniziativa.

Tra i focus principali dell'intervento di Zini, l'impegno nel "gluten free" con il lancio di referenze innovative, non solo nel gusto e nelle ricette, ma anche nelle modalità di consumo: è il caso delle ZINI CUP realizzate in collaborazione con FARMO - società leader nei Prodotti Senza Glutine con propri stabilimenti di produzione nei settori della pasta, dei prodotti da forno e dei mix - presente all'evento. Si tratta di gustosi "box" di pasta pronti in 5 minuti nel microonde, perfetti per contesti legati allo street food, al take away e in generale in tutte le occasioni di consumo "fast" ma di qualità. A questi si affianca la Polenta, antica ricetta naturalmente priva di glutine, rivisitata in chiave contemporanea grazie anche alla collaborazione con l'Università degli Studi Federico II di Napoli, che ha contribuito alla progettazione di nuovi formati: la Polenta IQF, morbida, cremosa e subito pronta, e gli Stick di Mais, ottimi snack ideali come appetizer.

L'altro tema fondamentale è legato alla tutela dell'ambiente con l'impegno nella riduzione della "Water Footprint", l'impronta idrica: secondo un'analisi condotta con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano già oggi è possibile ottenere un

risparmio idrico fino al 95% nel momento del consumo dei prodotti di Zini, grazie alla speciale tecnica di produzione adottata dal Pastificio, che comporta la cottura del prodotto prima della surgelazione. Ciò permette di evitare l'utilizzo di acqua in fase di rinvenimento o comunque di impiegarne una quantità nettamente inferiore rispetto ai prodotti secchi o refrigerati.

"Essere stati selezionati nel progetto - dichiara Maurizio Vezzani, CEO Zini Prodotti Alimentari - è un attestato di stima nei confronti delle nostre iniziative: Zini è sempre stata un'azienda orientata all'innovazione, di prodotto e di processo. L'obiettivo è contribuire allo sviluppo di nuove esperienze di consumo accessibili a tutti, immediate e orientate alla valorizzazione della qualità, nel rispetto dell'ambiente."

La storia dell'azienda è cominciata nel 1956, in un piccolo pastificio a conduzione familiare nel cuore di Milano. Grazie alla costante attività di ricerca e sviluppo, negli anni '60 vengono introdotti processi in continuo per l'impastazione e la cottura della pasta e nel 1978 Zini è la prima azienda italiana a produrre pasta fresca surgelata: solo il freddo permette di mantenere a lungo inalterata la qualità del prodotto in modo naturale, sia a livello nutrizionale che organolettico. Oggi, con un nuovo stabilimento di 7.000 mq, è un'azienda versatile, flessibile e affidabile: un partner qualificato, in grado di offrire soluzioni up-to-date. Il 10% del personale opera nell'Assicurazione Qualità e l'azienda ha conseguito le certificazioni BRC e IFS, superando controlli severi su tutta la filiera, con particolare attenzione al rispetto dell'HACCP. L'impiego di tecnologie sostenibili a basso impatto garantisce la tutela dell'ambiente, che continua al momento della preparazione: ridotto consumo idrico, nessuno spreco e abbattimento dei costi energetici.

Infoweb: www.pastazini.it