

AZIENDA AGRICOLA
IONE ZOBBI
srl

Presentazione dell'azienda



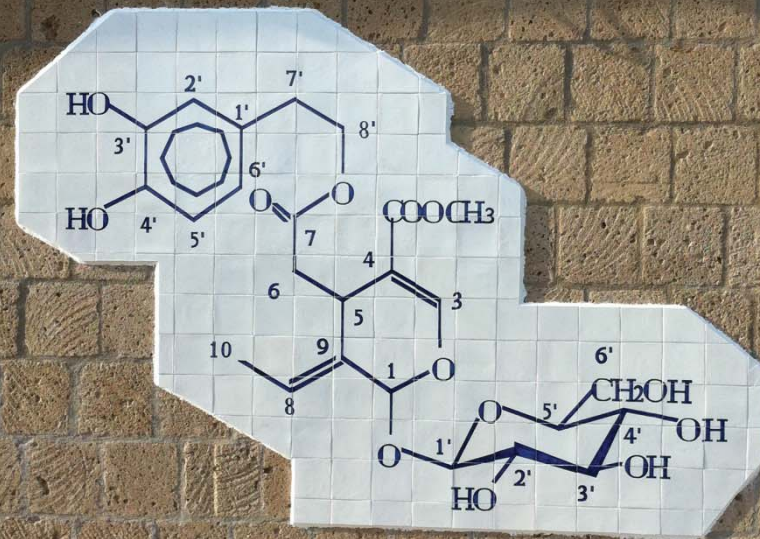
*“La varietà e la
variabilità
dell’olio d’oliva
in purezza”*

AZIENDA AGRICOLA IONE ZOBBI srl - www.iandp.it











www.landp.it

I&P

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

Grand Cru Gioacchina
Monovarietale Canino

Grand Cru Musignano
Monovarietale Canino

Grand Cru Leccino
Monovarietale Leccino

Cru Poggio Orzale M
Monovarietale Frantoio

Cru Tomba Etrusca
Monovarietale Canino

Azienda Agricola Ione Zobbi SRL

Via del Tufo, Località Gioacchina, 01011 Canino (VT), tel. 0761 437601 • Sede di Milano: tel. 383 6902845





Missione
dell'Azienda

Progettare, produrre,
imbottigliare e
confezionare olio di oliva
extravergine per utilizzatori
professionali: cuochi,
ristoratori e gourmet

Proporre loro tutta la **varietà**
e la **variabilità** dell'olio di
oliva producendo
monovarietali

Dare tracciabilità completa
dei nostri oli



*“La varietà e la
variabilità dell'olio
d'oliva in purezza”*



Perché ho fatto
questa azienda:

le mie linee
guida

Usare **idee innovative** in un
settore tradizionale

Ricerca l' **altissima
qualità**

Ricerca l'**eccellenza
assoluta**

Prestare **maniacale
attenzione ai dettagli**



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

L'OLIO D'OLIVA



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Dal mito alla storia

Mito

Zeus promise il possesso Atene al dio che avrebbe fornito il dono più utile. Poseidone fa sbucare dalla foresta un meraviglioso cavallo, mentre Atena fa nascere dalle viscere della terra un nuovo albero: l'**olivo**. Zeus giudica vincitrice la dea perchè l'olivo è per la pace

Storia

Già il **codice babilonese** regolava il commercio dell'olio di oliva e per secoli a tale attività veniva attribuita straordinaria importanza

“La varietà e la variabilità dell'olio d'oliva in purezza”



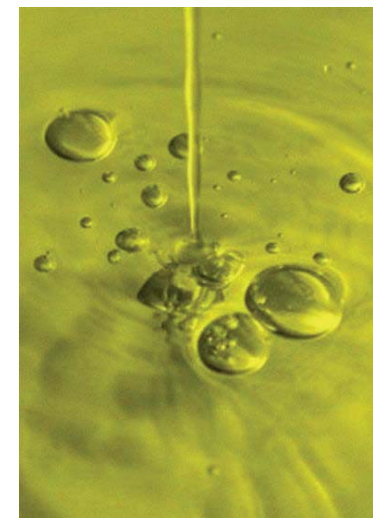
Preludio

L'olio extravergine è un elemento essenziale per la **creazione** e l'esecuzione dei piatti.

È anche uno straordinario elemento per raggiungere livelli di **eccellenza** assoluti.

Così si può differenziare e **valorizzare** la propria cucina ed i propri piatti e valorizzarla agli occhi degli ospiti – clienti o amici.

È però un ingrediente molto **complesso** e nonostante la sua storia ultra millenaria, è nei fatti poco noto.



“La varietà e la variabilità dell’olio d’oliva in purezza”

Extravergine e
altri

Ottenuti con la sola
spremitura meccanica a basse
temperature

Olio extravergine di oliva:
contenuto in acidità inferiore allo
0.8%

Olio vergine di oliva: acidità
fino al 2%

Olio lampante e derivati

Olio di oliva: composto di oli
raffinati e oli di oliva vergini con
acidità non superiore all'1%

Olio di sansa e derivati

Olio di sansa di oliva: olio di
sansa rettificato miscelato con
olio vergine



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Le
caratteristiche
di un buon
extravergine

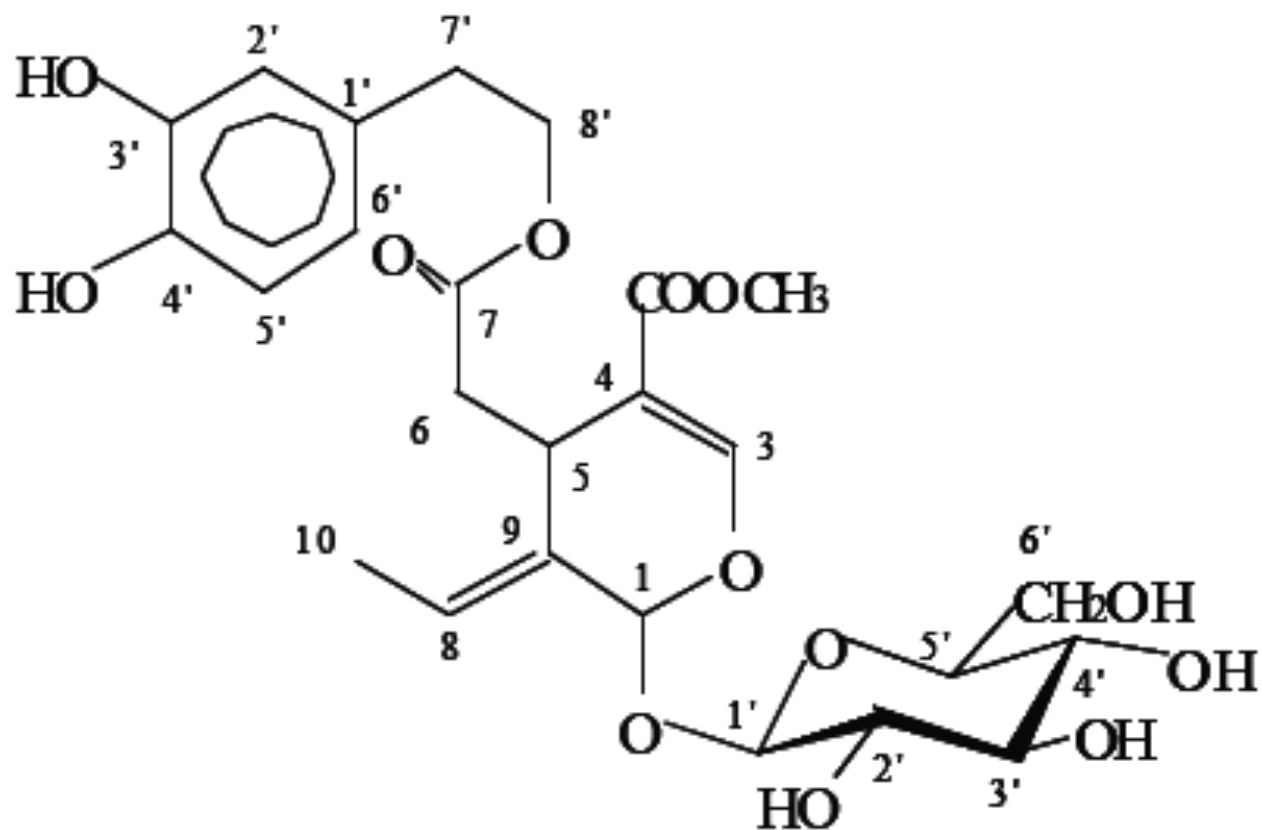
Aromi
Sapori
Acidità
Perossidi
Polifenoli



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Oleuropeina

Uno dei più importanti polifenoli



“La varietà e la variabilità dell’olio d’oliva in purezza”

Come
conservarlo

Temperatura compresa
tra 4° e 27°

Al buio

Senza contatto con l'ossigeno



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Come si
produce un
buon
extravergine

Coltivazione



Raccolta



Frangitura

Imbottigliamento



Conservazione



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

L'AZIENDA



AZIENDA AGRICOLA IONE ZOBBI srl - www.iandp.it

*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

La nostra è una
micro azienda
agricola

19 ettari in otto oliveti

1265 olivi

Di cui 42 hanno più di 200 anni

62 più di 100 anni

Cultivar

Caninese 785 olivi

Leccino 120 olivi

Pendolino 105 olivi

Maurino 20 olivi

Frantoio 135 olivi

Itrana 100 olivi



*Il patio della sede di
Canino (Viterbo)*

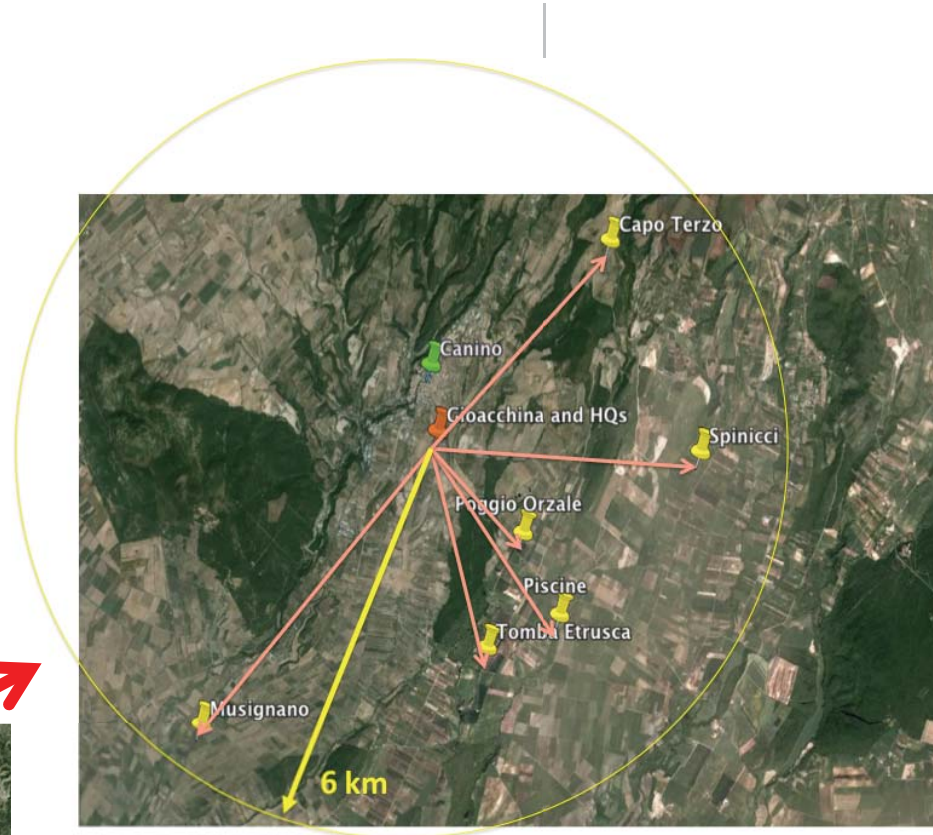
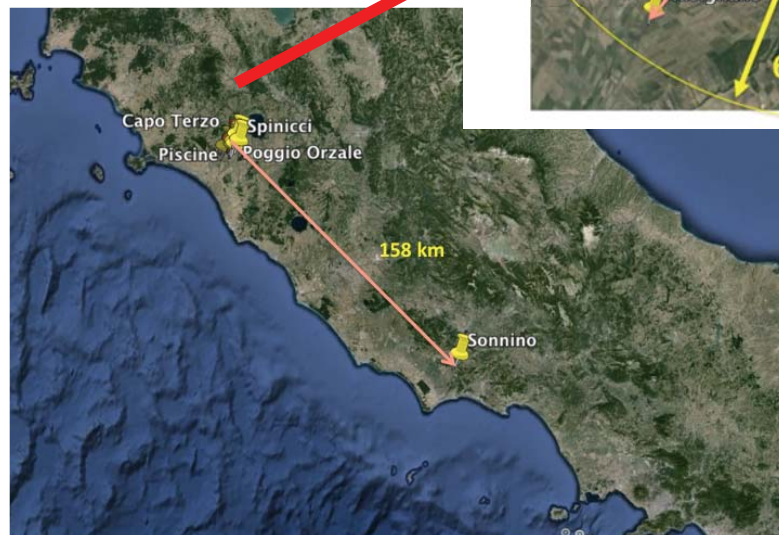


*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Tracciabilità

I nostri uliveti

(proprietà o affitto)



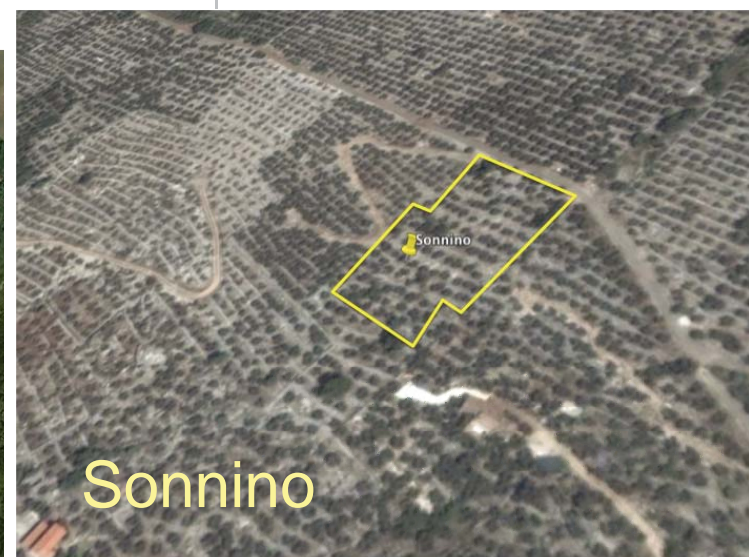
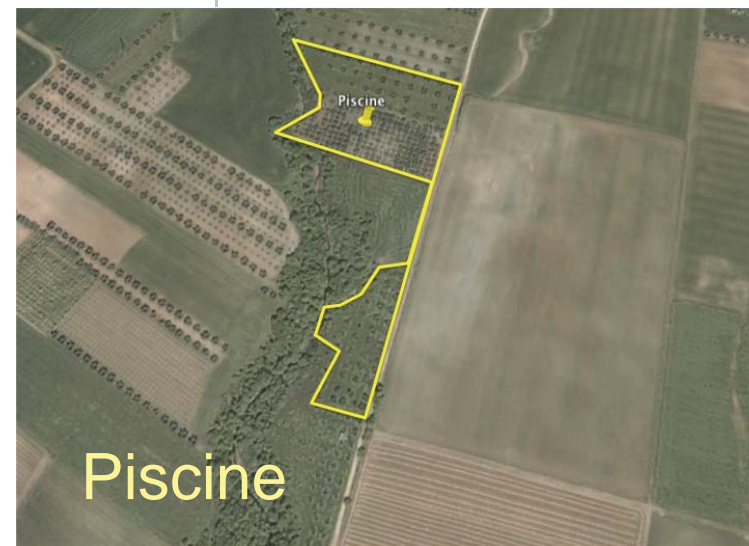
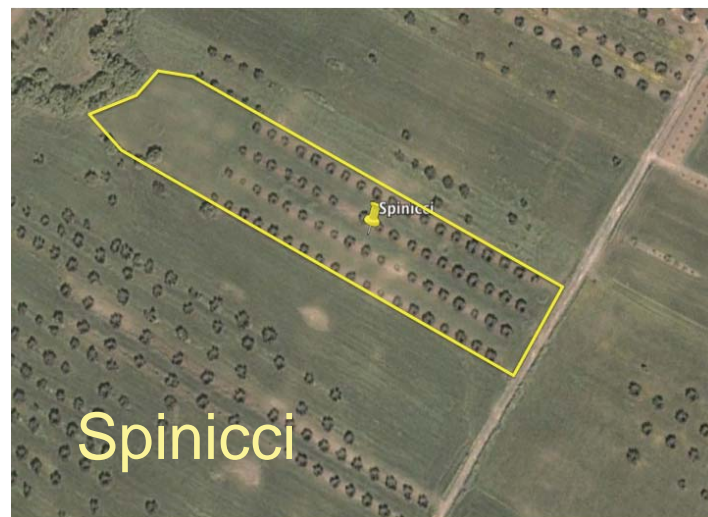
“La varietà e la variabilità dell’olio d’oliva in purezza”



I singoli uliveti



I singoli uliveti



PERCHE'
QUESTA
AZIENDA



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

AZIENDA AGRICOLA IONE ZOBBI srl - www.iandp.it

Ricerca
l'altissima qualità

Il meglio in ogni componente dell'olio

L'agro-industria in Italia deve
andare a cercare i prezzi
premium che premiano una
**qualità non ottenibile
altrove**

Non può sfruttare solo posizioni di
rendita:

Tradizione

Terroir

Patrimoni culturali e artistici

...

*“La varietà e la
variabilità dell'olio
d'oliva in purezza”*



Ricerca
l'eccellenza
assoluta

La perfezione in ogni atto

Eccellenza non è sinonimo di
altissima qualità, è sinonimo di
perfezione nella strategia che si
persegue



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Prestare
maniacale
attenzione ai
dettagli

Lo stregone Don Juan nel libro
di Castaneda "A scuola dallo
stregone" dice:

"Nella vita occorre sempre
comportarsi come nella
danza del guerriero prima
della battaglia: può essere
l'ultima danza della vita,
deve essere perfetta
perché quella danza è
tutto noi stessi"



*"La varietà e la
variabilità dell'olio
d'oliva in purezza"*

I PRODOTTI



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Prodotti

Monovarietale Caninese

Grand Cru Gioacchina

Grand Cru Gioacchina Iuvenis

Grand Cru Musignano

Grand Cru Capo Terzo

Grand Cru Spinicci

Cru Tomba Etrusca

Monovarietale Leccino

Grand Cru Gioacchina **LEC**

Monovarietale Frantoio

Cru Poggio Orzale **FRA**

Monovarietale Pendolino

Cru Poggio Orzale **PEN**

Monovarietale Maurino

Cru Poggio Orzale **MAU**

Monovarietale Itrana

Grand Cru Sonnino

Cuvée del Fondatore

Forte **&** Eccelso



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*



I nostri valori

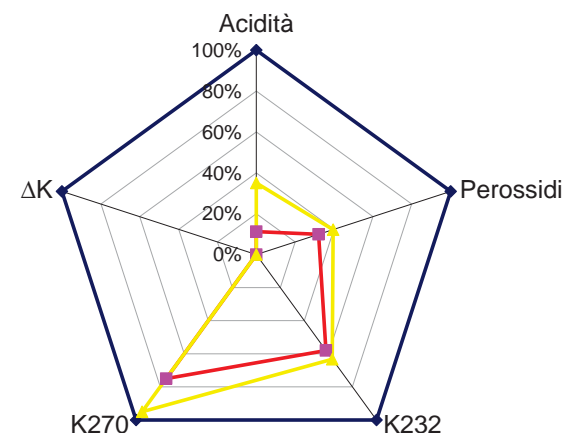
Trasparenza e onestà totale

Grande dominanza della
"tecnica"

Semplicità

Modernità

Avanguardia



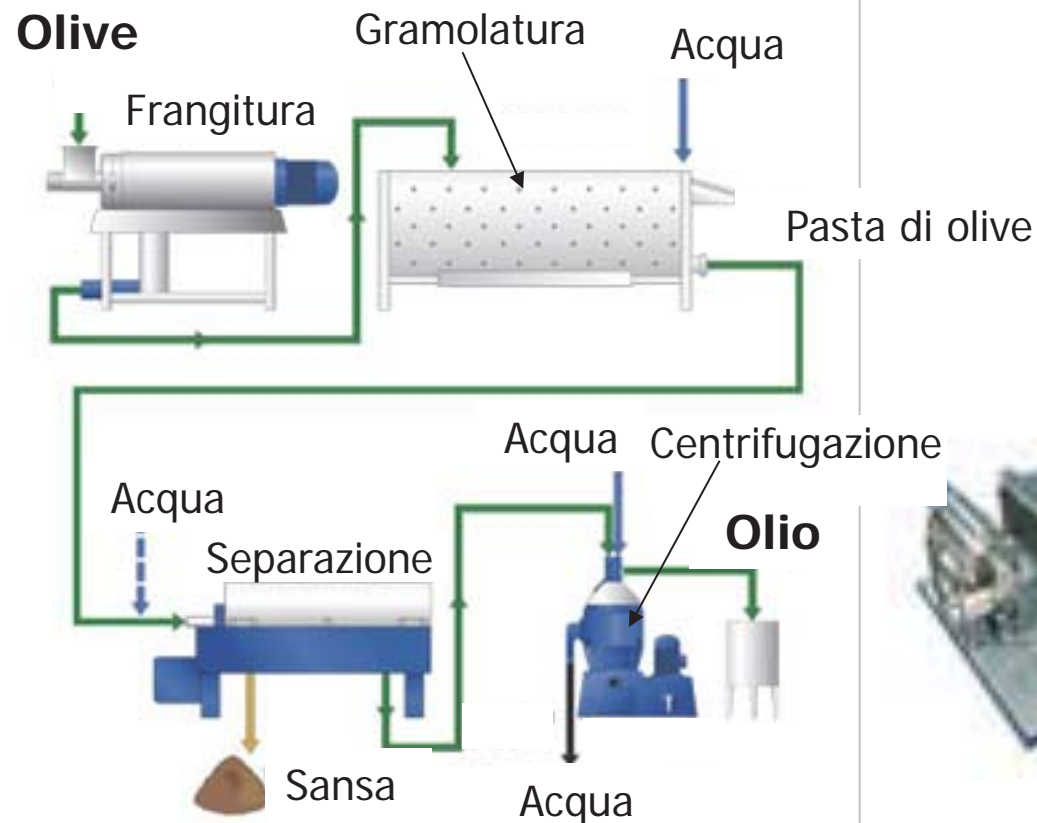
*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

IL FRANTOIO



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Alfa Laval AO TOP500



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*



L'EVOLUZIONE DEL MERCATO



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Da condimento a
marker del piatto

Nella cucina tradizionale,
l'olio di oliva è sempre
stato un **componente**
importante per i contributi
fisico-chimici al piatto più
che per i sapori che porta

Oggi lo si guarda come
marker del piatto più che
semplice condimento



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

L'emergere dei
gourmet o
foodies

In parallelo sui mercati
mondiali affluenti sono
emersi

i gourmet (*foodies*)
nel nuovo significato di
persone che

dedicano tempo ed energia

a **'scovare', utilizzare,**
cucinare e gustare
prodotti e piatti
di grande eccellenza



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

POSIZIONAMENTO STRATEGICO



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Perché ci
distinguiamo

Ricerca della **qualità assoluta**

Al di là delle mode

Grande dominanza della
tecnica

Modernità

Avanguardia



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Il profilo ideale
del nostro cliente
finale

*2,5% degli
italiani oltre i 25
anni*

*circa
750.000 persone*



Utilizzatori professionali:
*cuochi, ristoratori e
gourmet*

Tutti quelli che hanno una
grande **passione** per la
gastronomia (*attiva perché
cucinano o passiva perché
amano ricercare
l'eccellenza culinaria*)

Grande capacità di
discernere
Al di là delle mode

*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Il profilo ideale
dei ristoranti
nostri clienti

Stellati Michelin
Osterie di Italia
(Slow Food)



Eccellenza senza
compromessi

Qualità altissima

Equilibrio, armonia

Rifiuto assoluto di
épater le bourgeois

*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Un olio per
abbinarlo al
piatto giusto

Il cuoco professionale
(anche se amatore)

sceglie

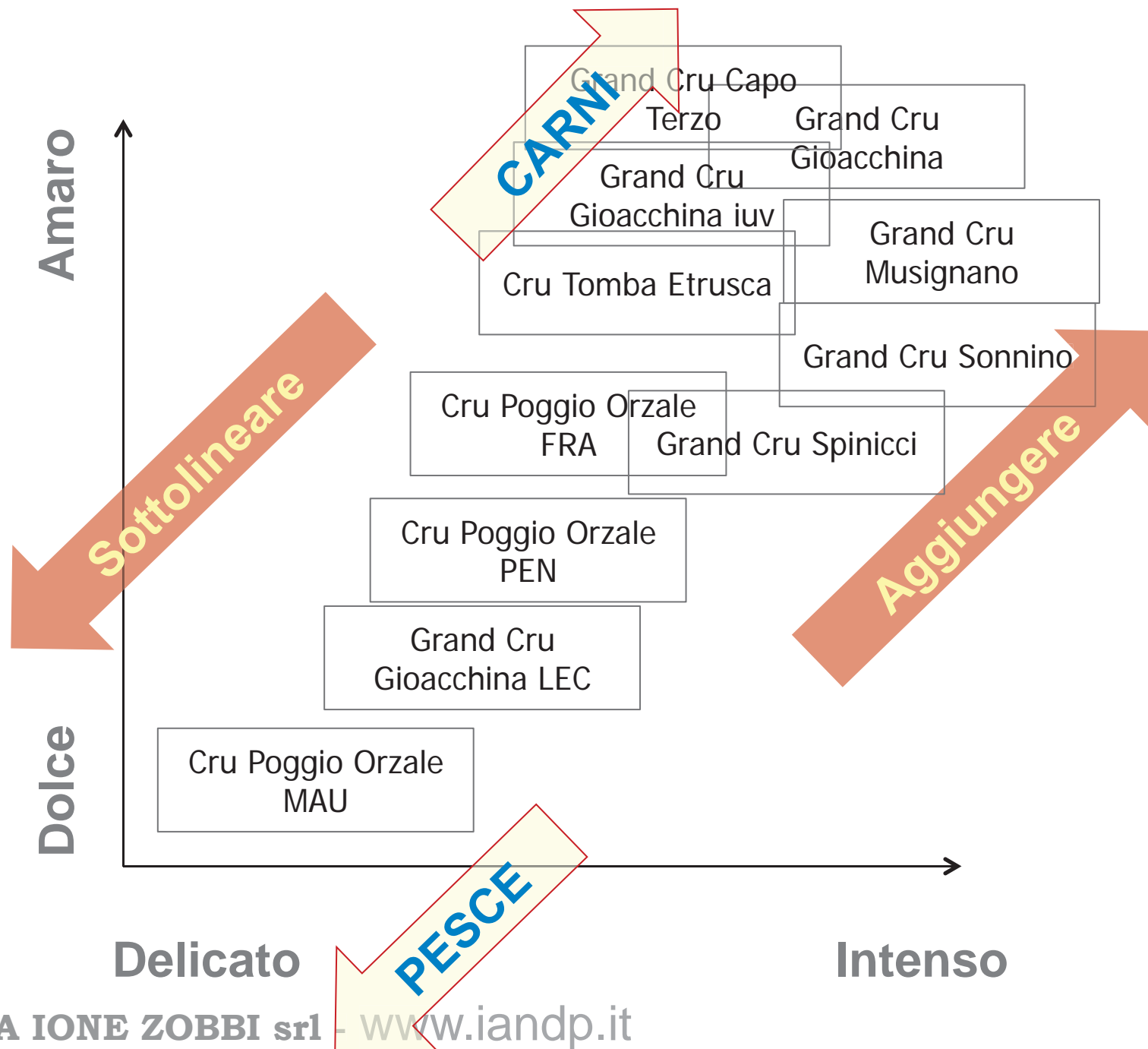
**ogni sapore ed ogni
aroma**

con cura assoluta
per valorizzare, sottolineare,
arricchire, completare ...
i sapori e gli aromi
di **ognuno** dei propri piatti



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

La nostra
'tavolozza' di oli



Su ogni tavola,
poter scegliere
l'olio più adatto
ad ogni piatto



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

AZIENDA AGRICOLA IONE ZOBBI srl - www.iandp.it

IL CLUB DEGLI AMBASCIATORI



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

AZIENDA AGRICOLA IONE ZOBBI srl - www.iandp.it

Chi è
l'Ambasciatore
dell'Olio I&P

Ama l'olio extravergine di
oliva (EVO)

Sa **discernere** e apprezzare
l'alta qualità dell'EVO

Desidera diffondere l'uso di
EVO di altissima qualità

E' **innamorato** dell'idea del
Club I&P



*“La varietà e la
variabilità dell'olio
d'oliva in purezza”*

Missione
dell'Ambasciatore
dell'Olio I&P

Diffonde l'uso di EVO di
altissima qualità

Promuove gli oli I&P

Contribuisce con idee e
critiche al Club degli
Ambasciatori I&P

Individua e coinvolge
candidati Ambasciatori I&P



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

Grazie per l'attenzione

paolo.borzatta@iandp.it

Azienda Agricola Ione Zobbi srl

Via del Tufo snc

01011 – Canino (VT)

0761 437601



*“La varietà e la
variabilità dell’olio
d’oliva in purezza”*

AZIENDA AGRICOLA IONE ZOBBI srl - www.iandp.it