Zini nelle mense scolastiche milanesi

logo-zini-ecc3af66

Zini Prodotti Alimentari si aggiudica il bando di Milano Ristorazione SpA per la fornitura di pasta surgelata nelle mense scolastiche milanesi, registrando un netto distacco rispetto alla concorrenza sugli indicatori principali valutati per l'assegnazione dell'incarico. Il Pastificio di Cesano Boscone approda così in tutte le mense scolastiche del capoluogo lombardo con una ricca offerta di pasta fresca, comprese specialità da forno, pasta all'uovo e pasta ripiena. Ricette invitanti, in grado di mettere d'accordo tutti: i genitori, che possono contare su un prodotto nutriente e di qualità, i più piccini, che apprezzano l'appetitoso sapore dei primi piatti, e gli operatori, a cui la pasta Zini assicura la massima praticità di utilizzo ed un notevole risparmio di tempo e di energia in fase di preparazione.

ZiniTra i parametri che hanno giocato un ruolo fondamentale nell'aggiudicazione del bando si annoverano la qualità delle ricette, totalmente prive di conservanti e realizzate con materie prime attentamente selezionate, l'impiego di prodotti a "km zero" e l'abbattimento dei costi di trasporto, in considerazione della posizione del Pastificio a due passi dal confine di Milano. Da segnalare anche il piano di campionamento e analisi presentato in fase di selezione, a dimostrazione di un'azienda attenta alla qualità della pasta e a tutti i processi di produzione interni, per offrire sempre un prodotto sicuro e affidabile. Ultimo, non certo per importanza, il tema della salvaguardia ambientale, che passa attraverso l'impiego di tecnologie innovative a basso impatto, a cui si aggiungono i risparmi idrico/energetici in fase di preparazione.

«Siamo molto orgogliosi di aver vinto il bando – dichiara **Maurizio Vezzani**, CEO Zini Prodotti Alimentari – *e di assumerci la responsabilità di contribuire alla diffusione della cultura e della tradizione gastronomica italiana in un contesto così importante come quello delle mense scolastiche. Un attestato nei confronti della qualità della nostra pasta e della scelta vincente di surgelarla: la surgelazione è una modalità di conservazione del tutto naturale, permette di evitare l'impiego di conservanti e di offrire ogni giorno il gusto della vera pasta fresca di una volta, quella della nonna!»*.

Zini Prodotti Alimentari
La storia 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.