

Il foglio di alluminio e il cibo, alleati perfetti

— *Al giorno d'oggi la diversità è una parola diffusa e nulla descrive meglio il ruolo del foglio di alluminio nel settore alimentare!*

Che si tratti di contenitori o di vaschette per cucinare, per esporre o per proteggere, di applicazioni per la distribuzione alimentare, di cialde di caffè o di alluminio per uso domestico che i consumatori usano per avvolgere e trasportare il cibo, per conservarlo o per grigliarlo, non c'è per tutti questi scopi un materiale migliore. E non dimentichiamo le applicazioni per le bevande, come i succhi di frutta in brik, le bustine per una vasta gamma di applicazioni, e i tappi per olio, acqua, vini e alcolici.

La gamma diversificata di applicazioni del foglio di

alluminio per i cibi e le bevande è stata dimostrata appieno allo stand EAFA alla interpack, dove l'evento Foil & Taste ha attirato una folla entusiasta a vedere esperti del settore del cioccolato, dell'acqua e dei vini, del caffè, e dove un maestro di grigliata ha dimostrato la grande versatilità del foglio di alluminio per migliorare l'esperienza alimentare nel suo insieme. Pareremo dell'evento Foil & Taste in questo numero.

Ognuna delle dimostrazioni ha allargato gli orizzonti della saggezza popolare in termini di gusto e del ruolo significativo del foglio di alluminio. Ad esempio,



I risultati semestrali confermano crescita

Secondo le cifre appena pubblicate dall'EAFA, le consegne di foglio di alluminio da aprile a giugno 2017 mostrano lievi differenze rispetto al 2016. Il totale delle consegne nazionali di tutti gli spessori ha registrato un incremento di solo lo 0.2% rispetto allo scorso anno, mentre le esportazioni sono scese soltanto dell'1%.

Nel primo semestre, la produzione totale è cresciuta dell'1.2%, 454,400 t (vs. 449,100 t), con gli spessori più sottili, usati prevalentemente per imballaggi flessibili e fogli per uso domestico, in crescita dell'1.6% e gli spessori maggiori, tipicamente utilizzati per contenitori semi-rigidi e applicazioni tecniche, in crescita di +0.3%, rispetto al 2016.

Nel complesso le consegne nazionali, salite dell'1.9%, hanno mostrato un miglioramento costante. Le esportazioni restano più difficili con un -4.2% nel primo semestre 2017. È un miglioramento netto rispetto al -13% dell'anno precedente, e rispecchia le cifre migliorate dell'ultimo trimestre 2016. ///

Alufoil Trophy 2018

Iscrivetevi subito!

È ufficialmente aperta la caccia ai prodotti e alle tecnologie di chiusura migliori mediante il foglio di alluminio. Le candidature vanno presentate entro il **15 dicembre 2017**.

Per i dettagli sulle categorie e sull'iscrizione: trophy.alufoil.org



il primo sommelier europeo di acque Arno Steguweit ha mostrato come il tappo di alluminio sia completamente neutro sul sapore, preservando al contempo alla perfezione le sottili differenze tra bottiglie d'acqua. Invece il nostro cioccolataio Georg Maushagen ha usato la 'cucina molecolare' per produrre coni di foglio di alluminio pieni di cioccolatini alla nocciola: accompagnati dalla perfetta tazza di caffè (preparata ovviamente con cialde in alluminio) dal nostro barista misterioso d'eccezione.

Ed van de Schootbrugge ha stuzzicato l'appetito di tutti servendo carne, pesce e persino halloumi, tutti preparati in foglio di alluminio. E per un'esperienza letteralmente 'selvaggia' per la generazione barbecue, ha incontrato l'EAFA per preparare un nuovo ricettario che insegna a cucinare la selvaggina in modi molto originali e interessanti, utilizzando il foglio di alluminio. Approfondiremo qui l'argomento. ///

INDICE

2-3// FOGLIO DI ALLUMINIO,
CIBI E BEVANDE

3// CONTENITORI IN FOGLIO
DI ALLUMINIO

4// SOSTENIBILITÀ

Divertiamoci con foglio di alluminio, cibi e bevande

Il foglio di alluminio ispira!

— A ogni edizione di interpack, EAFA celebra gli svariati modi in cui il foglio di alluminio aiuta a tirare fuori il meglio da così tanti prodotti alimentari. Come potete vedere, il 2017 non ha fatto eccezione!

La più grande fiera mondiale degli imballaggi, la interpack, si svolge ogni tre anni a Düsseldorf, in Germania ed è la piattaforma ideale per mostrare il lato creativo e quello pratico del foglio di alluminio. Lo stand EAFA ospita una serie di presentazioni, tutte di esperti nel loro campo, offrendo intrattenimento e nozioni utili sull'uso del foglio di alluminio per gli alimenti.

Non solo queste presentazioni sono molto gradite ai visitatori, ma permettono ai nostri esperti di diffondere una mentalità nuova riguardo al valore del foglio di alluminio per gli imballaggi. Qui avete l'opportunità di vedere che cosa vi siete persi o di rivederlo se eravate tra i presenti... ///



Per tirare fuori il meglio dai cibi alla griglia

Questa maniera originalissima di preparare salsicce e uova usando contenitori di alluminio li fa apparire addirittura troppo belli per essere mangiati. E il sapore non è da meno: così come tutto il cibo preparato dal nostro re della griglia, Ed van de Schootbrugge, che ha utilizzato un'ampia gamma di formati in foglio di alluminio.



Un nuovo approccio al caffè

Il nostro barista professionista all'interno dello stand ha unito alla perfezione aroma e gusto durante lo show. Ha potuto usare caffè di assoluta freschezza grazie alle eccezionali proprietà barriera del foglio di alluminio, che trattiene tutto il sapore e l'aroma fino al momento dell'apertura.

Prodigi molecolari

Il nostro esperto cioccolataio Georg Maughausen ha usato la cucina molecolare per creare questi sorprendenti coni di foglio di alluminio blu ricolmi della sua deliziosa cioccolata. Uno splendido modo di mostrare al meglio i suoi cioccolatini.



Il gusto incontaminato del vino e dell'acqua

Il sommelier Arno Steguweit ha dimostrato come i tappi di alluminio riescano a conservare vini e acque al loro stato originale, fino a quando non svitiamo il tappo per aprire la bottiglia. L'alluminio è insapore e non si deteriora, permettendo ai consumatori di scoprire gli autentici sapori e le sottili differenze di gusto di entrambi i preziosi liquidi.



Divertiamoci con foglio di alluminio, cibi e bevande

Il lato selvaggio della grigliata

La carne di selvaggina, come quella di cinghiale e di capriolo, è protagonista di una riscoperta: per riconoscerne la rinnovata popolarità, EAFA ha realizzato un ricettario online che racchiude consigli utili sulle proprietà salutari di questi tagli di carne e sul modo migliore di conservarli in freezer. Il foglio di alluminio è l'alleato ideale per cucinarli alla perfezione e per conservarli.



L'EAFA ha incontrato Ed van de Schootbrugge, il campione europeo 2012 di barbecue, per raccogliere insieme a lui una deliziosa serie di ricette da barbecue che prevedono tutte l'utilizzo del foglio di alluminio o di contenitori di alluminio per la preparazione e la cottura alla griglia. Ci sono tre ricette per ogni tipo di carne, compresi un arrosto di cinghiale a fette e un controfiletto di capriolo con tartufi e asparagi.



Gli appassionati di barbecue che vogliono provare qualcosa di diverso possono scaricare le ricette sul sito EAFA dedicato al barbecue: bbq.alufoil.org

I grigliatori di tutto il mondo apprezzano i molti vantaggi che il foglio di alluminio apporta al barbecue. Il foglio e i contenitori offrono un materiale perfetto nel quale cuocere e avvolgere la selvaggina. Perciò preparatevi a vivere queste nuove esperienze di gusto! [/// bbq.alufoil.org](http://bbq.alufoil.org)

A favore dei contenitori per alimenti in foglio di alluminio

Quando si tratta di imballaggi per alimenti, non esiste probabilmente nulla di tanto versatile come la straordinaria gamma di contenitori in foglio di alluminio, reperibili in qualsiasi formato, misura e finitura per adattarsi a una miriade di applicazioni. Questo è ciò che li rende richiestissimi dall'industria degli imballaggi per alimenti.

Per metterne in evidenza i numerosi vantaggi, il Container Group di EAFA ha prodotto una dinamica e informativa brochure con imballaggio, che mostra appunto quanto varie possano essere le applicazioni di questi contenitori. Inoltre è stato aggiunto al sito web di EAFA un micro-sito dedicato, container.alufoil.org.

La brochure racchiude fatti, studi di caso e testimonianze favorevoli in otto sezioni principali:

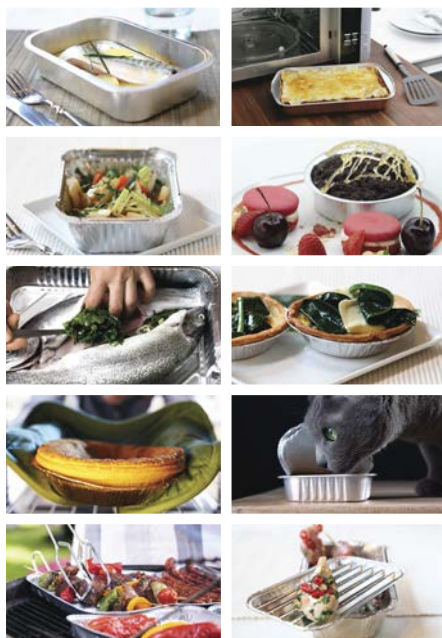
- **Design e decorazione**
- **Impatto visivo premium**
- **Performance**
- **Sigillabilità**
- **Cottura in multi-modalità**
- **Conducibilità termica**
- **Igiene**
- **Sostenibilità**

Le testimonianze favorevoli e gli studi di caso sono stati forniti da saturn petcare, Cakees, alfood, Hero, GlaxoSmithKline (GSK), Rehm Fleischwaren e GoTipster.dk, a sottolineare il sostegno che l'industria alimentare dà a questo tipo di imballaggio.

Il foglio di alluminio ha un aspetto premium, che può essere ulteriormente valorizzato con rivestimenti, incisioni a sbalzo e stampe per aggiungere ai contenitori

impatto visivo e rafforzare l'identità del marchio. Essendo disponibili in una varietà pressoché infinita di modelli, questi contenitori sono un tipo di imballaggio affidabile e sicuro, oltre ad essere stilosi e moderni in termini estetici e di sensazione tattile.

Che siano destinati agli ambienti domestici, alla vendita al dettaglio o ai servizi di ristorazione, questi contenitori e vassoi offrono possibilità affidabili e flessibili per tante applicazioni. Hanno un rapporto eccellente tra la resistenza e il peso e si possono utilizzare con tranquillità in condizioni di calore o di freddo. I passaggi di stato, come dal congelato al pienamente riscaldato, si possono ottenere senza bisogno di trasferire il contenuto, persino per i modelli adatti al microonde.



Nello scenario di oggi, di moderna vendita al dettaglio omnicanale, un fattore importante per qualsiasi imballaggio è che possa sostenere un certo livello di manipolazione poco delicata e di trasporto. È perciò importante che i sigilli, quali che siano, siano resistenti e affidabili. I contenitori in foglio di alluminio offrono il massimo dell'affidabilità in termini di sigillatura per un'ampia gamma di formati e di dimensioni, e si prestano a tutta una serie di materiali per quanto riguarda i coperchi.

Nessun altro contenitore ha una conducibilità termica migliore di quella del contenitore in foglio di alluminio. I recenti progressi nel design e nella tecnologia di rivestimento hanno permesso ai produttori di contenitori di offrire formati con i quali è possibile cucinare pasti multi-scomparto a diverse temperature, oltre a garantire una buona 'cottura interna' per le carni e i pesci cucinate a basse temperature, o con cotture ottenute con minore consumo energetico, o facilitando tempi di cottura più brevi.

Quando si tratta di efficienza delle risorse, i contenitori in foglio di alluminio si distinguono per eccellenza. Sono totalmente riciclabili e ne viene riciclato più del 55% in Europa. E, altro aspetto importante, possono anche contribuire alla lotta agli sprechi di cibo, proteggendo i prodotti e spesso garantendone la qualità per periodi prolungati.

Da un approccio più olistico a un ambiente sostenibile, i contenitori in foglio di alluminio emergono per la loro comprovata validità sotto più punti di vista. [/// Per maggiori informazioni visitate: container.alufoil.org](http://container.alufoil.org)

Imballaggi efficienti nelle risorse: che cosa significa?

— Jean-Paul Duquet, direttore della sostenibilità di EAFA, spiega come un nuovo resoconto dia una definizione chiara di imballaggi efficienti nelle risorse, oltre a evidenziare i vantaggi in termini di sostenibilità degli imballaggi flessibili.

Uno studio recente⁽¹⁾ condotto dall'ifeu (Istituto per l'Energia e la Ricerca Ambientale, un istituto di ricerca indipendente non-profit in Germania) ha dato una definizione di imballaggio efficiente nelle risorse e ha anche proposto un metodo di valutazione dell'efficienza delle risorse di imballaggio, per mezzo di un case study su un sacchetto in foglio laminato.

Questo studio prosegue in un certo senso il lavoro di un altro progetto dell'ifeu⁽²⁾ condotto nel 2014. Quello studio iniziale rivelò il ruolo chiave degli imballaggi nella prevenzione degli sprechi e la necessità di considerare aspetti diversi dal solo tasso di riciclaggio per valutare l'efficienza delle risorse di imballaggio e, più in generale, le loro prestazioni in termini di sostenibilità.

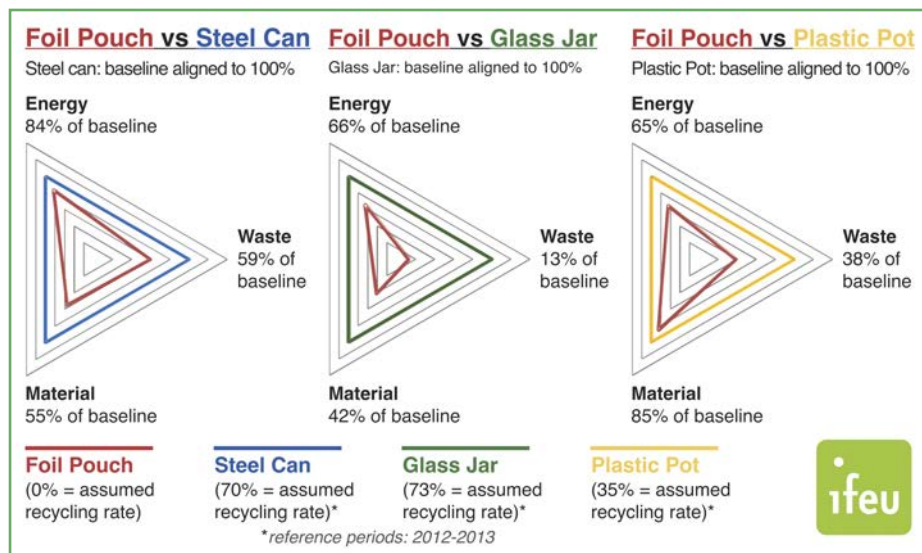
Il report del 2014 aveva indicato che, per i prodotti alimentari in Europa, sostituire gli imballaggi non flessibili con quelli flessibili poteva non solo ridurre lo spreco di imballaggi, ma anche apportare un beneficio significativo all'ambiente in termini di impatto sul cambiamento climatico e sul consumo di risorse. Si tratterebbe di risultati ottenibili nonostante il tasso di riciclaggio significativamente minore degli imballaggi flessibili.

Nel nuovo studio, un imballaggio efficiente nelle risorse è definito come una soluzione di imballaggio che unisca a un uso minimo di materiale e di energia, lungo il suo intero ciclo di vita, una perdita minima di materiale (nel senso di non riciclabile).

A sostegno di questa definizione, è stato proposto un modello trimetrico per valutare l'efficienza nelle risorse dell'imballaggio:

- **Bisogno totale di energia** (fossile e nucleare) nell'intero ciclo di vita
- **Bisogno totale di materia prima** (incluse le risorse energetiche e le materie prime agricole) nell'intero ciclo di vita
- **Spreco allo smaltimento finale** (discarica o inceneritore di quanto non sia riciclabile)

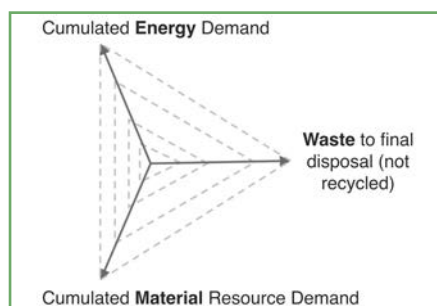
La misurazione del bisogno totale di energia e di materia prima comprende i crediti per i materiali recuperati e l'energia ricavata da riciclaggio o termovalorizzazione.



Modello di valutazione dell'efficienza nelle risorse di imballaggio, applicato al caso di un sacchetto flessibile in foglio di alluminio per un sugo a lunga conservazione da 400-460 ml, comparato a soluzioni alternative

Come esempio, lo studio applica il modello a una soluzione di imballaggio: un sacchetto flessibile in foglio laminato contenente sugo per pasta a lunga conservazione da 460 ml. Questa soluzione è confrontata con tre sistemi alternativi di imballaggio non flessibile: un barattolo di vetro, una lattina di acciaio e una vaschetta di plastica. I risultati mostrano che il sacchetto in foglio di alluminio (considerando il sistema di imballaggio completo, comprensivo di imballaggio secondario e terziario) è più efficiente nelle risorse in tutte e tre le misurazioni rispetto alle soluzioni alternative. Per il modello si è ipotizzato che il sacchetto abbia un tasso di riciclaggio zero, come situazione estrema.

Questo caso evidenzia la superiorità della soluzione con sacchetto, che fornisce la stessa funzionalità



Modello trimetrico proposto dall'ifeu per valutare l'efficienza nelle risorse di imballaggio

degli altri sistemi di imballaggio (in particolare grazie alla proprietà di barriera assoluta dello strato in foglio di alluminio, che permette la lunga conservazione) utilizzando al contempo molte meno risorse.

Inoltre, lo scenario del sacchetto di alluminio va considerato come ipotesi peggiore, avendo potenzialmente un tasso di riciclaggio maggiore di zero. Esistono infatti già, e saranno ulteriormente sviluppate, soluzioni (come la pirolisi) per riciclare imballaggi flessibili in foglio di alluminio. Questo porterà a un'efficienza nelle risorse ancora maggiore.

Andando verso un'Europa più efficiente nelle risorse e in cui sia spesso possibile scegliere tra soluzioni di imballaggio per la medesima funzione, questo studio permette di valutare in modo molto più solido l'efficienza delle risorse di soluzioni di imballaggio comparabili, rispetto al solo uso dell'indicatore del tasso di riciclaggio, ampiamente disponibile. ///

⁽¹⁾ "Imballaggio efficiente nelle risorse": un studio dell'ifeu (2016) commissionato da Flexible Packaging Europe (FPE), una divisione dell'EAFA.

⁽²⁾ "Prevenzione del potenziale spreco di imballaggio mediante l'utilizzo di imballaggi flessibili e delle sue conseguenze ambientali. Imballaggi efficienti nelle risorse": uno studio dell'ifeu (2014) commissionato da FPE, una divisione dell'EAFA.