

Involuceri salva freschezza

IDEABRILL È L'INNOVATIVO INCARTO DI ESSEOQUATTRO CHE CONSERVA I PRODOTTI FRESCHI PER PIÙ GIORNI ED È RIUTILIZZABILE.

di Aurora Vigliani

Spiace contraddire il noto adagio, ma certe volte l'abito fa il monaco, eccome. Soprattutto se si parla di cibo, si tratti di salumi, pane, pasticcini, tranci di carne o di pesce. Materie prime delicatissime, che, per conservare intatte la loro freschezza, le loro proprietà e i loro aromi, hanno bisogno di una veste adeguata, bella da vedere ma soprattutto funzionale. Da oltre trent'anni Esseoquattro, azienda cartotecnica leader nel mercato degli imballaggi alimentari con sede a Carmignano di Brenta (Pd) lavora in questa direzione, producendo e ideando involucri che rispondano alle più svariate esigenze dei consumatori e prodigandosi per fare sì che le peculiarità dei prodotti della nostra cucina, apprezzata in tutto il mondo, siano esaltate.

L'attività dell'azienda veneta è diretta verso svariati settori, dalla salumeria all'ortofrutta, passando attraverso gastronomia, panetteria, pasticceria, gelateria, macelleria e pescheria. E numerosi sono i tipi d'imballaggio prodotti. Il catalogo comprende numerose referenze, dalla carta in formato e in

bobina agli shopper. Ma la novità più interessante è rappresentata da Ideabril®[®], nuovo incarto salva freschezza ideato da Esseoquattro e protetto da brevetto europeo depositato nel 2004 (E.P. 158), che sintetizza in un unico prodotto le caratteristiche migliori di tutti gli imballaggi presenti in commercio. Ideabril, che è oggi disponibile anche nella versione per il pesce, garantisce infatti la conservazione del prodotto fresco per più giorni; può essere termosaldato dal bancorniere di fiducia, mantenendo tutti gli aromi solo al suo interno, per sprigionarli tutti in una volta in tavola; mantiene la piega più di un normale foglio di carta; fa da barriera alla luce e agli agenti esterni; è ecocompatibile. "Non solo - aggiunge Silvia Ortolani, responsabile commerciale



marketing di Esseoquattro - questo involucro è di fatto un *cadeau* per il cliente di salumerie e gastronomie, perché può essere riutilizzabile. In più, fa risparmiare tempo e denaro, consentendo di acquistare prodotti freschi una o due volte la settimana senza buttare via nulla".

I principali interlocutori di Esseoquattro sono, come si può facilmente immaginare, la grande distribuzione, la distribuzione organizzata, i distributori di imballi per alimenti per i negozi specializzati e le industrie produttive. L'azienda serve i più importanti gruppi del paese. Alcuni prodotti dischiudono tuttavia, in maniera più o meno diretta, interessanti prospettive anche per quanto riguarda il canale horeca, con cui peraltro è già in contatto a causa della sua affiliazione al consorzio Union Cart, che fornisce a diverse realtà, ristoranti compresi, imballi e prodotti igienico-sanitari a norma di legge. "Il settore horeca - con-

tinua Silvia Ortolani - ci interessa molto e intendiamo svilupparlo. Il prodotto che riteniamo più indicato per questo settore è proprio Ideabril, che sappiamo essere già stato sperimentato per l'asporto del cibo". Un ristorante argentino, per esempio, lo utilizza per il take-away. Inoltre il nostro prodotto è utilizzato da Damini, ad Arzignano (VI), una famosa macelleria e affini con ristorante interno, e dalle catene venete Pepé-fast-food, punti di ristoro self-service altamente specializzati, L'Albero fast-food e tante altre. La recente partecipazione di Esseoquattro a manifestazioni di settore, a Bologna e ad Amsterdam, ha contribuito a catalizzare l'interesse di clienti e distributori su questo singolare prodotto. "Al momento - aggiunge Silvia Ortolani - siamo stati contattati da una catena di distributori che ci farà conoscere a Santo Domingo, e ci stiamo aprendo ad Austria, Francia, Spagna e Germania. Ci piacerebbe inoltre riuscire a svi-



luppare iniziative di co-marketing, per esempio con aziende produttrici di salumi, formaggi, carne e del settore ittico".
Novità in vista sul fronte prodotti? Silvia Ortolani non può più di tanto sbilanciarsi, ma assicura che l'azienda seguirà a puntare sulla conservazione degli alimenti freschi e sugli incarti realizzati in kraft naturale, come per esempio quello prodotto dall'azienda francese Gascoigne Paper. Il motivo? Si tratta di un bio-materiale perfettamente riciclabile e biodegradabile, le cui fibre non sono sbiancate in modo tale da ridurre i trattamenti chimici. Tutte caratteristiche tese a esaltare, una volta in più, il carattere ecologico degli imballi Ideabril.

In queste pagine alcuni utilizzi di Ideabril con prodotti freschi particolarmente delicati. Ideabril è ideale anche per l'asporto e per il cosiddetto "doggy bag".