

Piatti in alluminio: l'alternativa sostenibile

Nel crescente dibattito sui diversi materiali dei prodotti monouso destinati alla Grande Distribuzione, la sostenibilità ambientale sta acquistando un ruolo sempre più centrale insieme con il tema della sicurezza alimentare dei consumatori. Tale argomenti stanno portando a ripensare completamente le abitudini consolidate e i prodotti utilizzati negli ultimi decenni per la conservazione e il consumo di alimenti negli esercizi commerciali e nelle nostre case.

L'alluminio è un materiale la cui diffusione in ambito food & beverage è legata a diverse applicazioni, tra cui le più diffuse sono rotoli, contenitori, scatole, pentole e tappi per bottiglie. Nell'attuale processo di ripensamento dei materiali per uso alimentare, l'alluminio e le sue proprietà intrinseche possono essere osservati in una nuova luce che li rivaluta in favore dell'ambiente e dell'utilizzatore professionale.

I prodotti in alluminio offrono una garanzia di sicurezza per il contatto con gli alimenti e possono essere utilizzati nella fase di cottura/riscaldamento, sia in forni tradizionali che in quelli a microonde (privilegiando la tipologia laccata e seguendo i dovuti accorgimenti). Inoltre, lo stesso contenitore può essere utilizzato anche per la congelazione o surgelazione del cibo permettendo, quindi, un utilizzo del prodotto a 360 gradi. Dal punto di vista ambientale, il ciclo di vita dell'alluminio è chiuso e senza fine. È, infatti, un materiale riciclabile all'infinito che non perde le sue proprietà con la trasformazione in nuova materia prima. Il riciclo degli imballaggi in alluminio, che in Italia supera l'80 per cento, consente inoltre di produrre materia prima con un risparmio energetico di circa il 95 per cento.

Alla luce di queste considerazioni, la Grande Distribuzione può avvalersi sempre più dei contenitori in alluminio per valorizzare la qualità estetica dei cibi precotti o pronti da cuocere, e per il loro trasporto e consumo.

Proprio pensando al settore della Grande Distribuzione, l'azienda **Contital**, specializzata nella fornitura di contenitori, vaschette e rotoli in alluminio per il mondo Professional, ha lanciato sul mercato una nuova gamma di prodotto, totalmente ideata e prodotta in Italia.

L'azienda ha brevettato infatti una linea di **piatti in alluminio**, di forma quadrata e circolare, di colore bianco ma che possono essere realizzati anche in versione color alluminio o altre tonalità. I piatti quadrati sono disponibili in versione fondo e super fondo, mentre i circolari sono realizzati in versione dessert, piano, fondo e super fondo. Tale scelta dimostra la volontà di creare un punto di continuità con i piatti monouso di altri materiali a cui la clientela è già abituata. I piatti sono stati disegnati in modo da presentare un bordo antitaglio e per assicurare maggiore resistenza e rigidità, essenziale soprattutto nella fase di veicolazione dei pasti. Inoltre, grazie al bordo largo e piano, permettono la sigillatura (a prova di liquido) con i film tradizionali e bio.