

[ MATERIALS & MACHINERY ] RIFLETTERE SUL PACK

**PIZZA MONDIALE** - Riconosciuta dall'Unione Europea come "Specialità tradizionale garantita" (STG), durante gli ultimi Mondiali di Calcio la pizza napoletana ha riaffermato la propria natura conviviale. Su 36 milioni di consumatori abituali di pizza takeaway, infatti, ben 31.3 milioni hanno seguito i Mondiali in televisione (l'87.1%) e oltre la metà (54.1%) ha acquistato pizza da asporto o ordinato una consegna a casa fino a quattro volte (una volta a settimana); nel 96.5% dei casi il più tradizionale dei piatti italiani è stato consumato con altre persone, soprattutto con familiari (74.6%) e amici (56.7%) e, ma molto meno, con colleghi di lavoro (8.9%). Confermata anche la "easiness" di consumo: quasi tre quarti degli intervistati l'hanno mangiata durante la partita (74.3%); solo il 34.7% prima del match e il 16.4% dopo.

**GLOBAL PIZZA** - Recognized by the European Union as a "Traditional Speciality Guaranteed" (TSG) during the last World Cup, the Neapolitan pizza has reaffirmed its convivial nature. Out of 36 million habitual takeaway pizza consumers, in fact, 31.3 million watched the World Cup on television (87.1%), and more than half (54.1%) bought a takeaway pizza or had one delivered at home up to four times (once per week); in 96.5% of the cases, the most traditional of Italian dishes was consumed by other people, especially relatives (74.6%) and friends (56.7%) and, to a much lesser degree, colleagues (8.9%). Also confirmed is the food's "easiness" of consumption: nearly three quarters of those interviewed ate the pizza during the match (74.3%); only 34.7% before and 16.4% after.

**Un pool di esperti, in collaborazione con Comieco, ha progettato e realizzato un prototipo di contenitore di cartone per pizza da asporto che, oltre a garantire la dovuta igienicità, preserva più a lungo il profumo e la fragranza dell'alimento.**

## Una pizza che "respira"

In Italia la pizza da asporto "va forte" e i Mondiali di calcio lo hanno confermato (si veda il box). Secondo una recente indagine condotta da AstraRicerche per Comieco, mangiare la pizza a casa propria è ormai un'abitudine per 9 italiani su 10 e, nel 22.4% dei casi, con una frequenza di almeno 1 volta a settimana. Circa la metà degli intervistati teme, però, che la qualità dell'alimento risenta del tempo che passa fra la cottura e il consumo. Per questo, quasi la metà del campione (45%) attribuisce al contenitore una grande importanza, superiore ad altri parametri determinanti come il rispetto dei tempi di consegna della pizza (43.4%) e la velocità nell'ordinazione (37.9%); al "cartone", infatti, si riconosce la capacità di prolungare la fragranza dell'alimento affinché resti buono come appena fatto. A innovare e migliorare ulteriormente la qualità dell'imballaggio, di cui in Italia ogni anno vengono prodotti 450 milioni di pezzi per il mercato estero e circa 170 milioni per

quello interno, ci ha pensato un pool di esperti (IPI - Gruppo Seda, Future Brand, Enzo Coccia Maestro Pizzaiolo, Annalisa Spa, Antico Molino Caputo) che, in collaborazione con Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli imballaggi a base cellulosa), ha realizzato un prototipo di cartone "salvapizza", presentato di recente alla nuova pizzeria napoletana di Enzo Coccia.

**Respirare e riciclare** - In primo luogo, il nuovo contenitore garantisce le imprescindibili condizioni igienico-sanitarie che rappresentano il secondo criterio di sele-

zione di una pizzeria (votato dal 53,6% del campione dell'indagine), subito dopo la qualità della pizza (63%). A questo scopo è realizzato con carte vergini - precisamente in cartoncino microonda - stampate con inchiostro alimentare, e permette alla pizza di "respirare" grazie alle apposite fessure laterali che consentono al vapore di uscire ma impediscono all'aria di entrare, preservando più a lungo il profumo e la fragranza del contenuto. Grande attenzione è stata anche dedicata alle possibilità di riciclo del contenitore usato. Il cartone del prototipo di salvapizza, infatti, può essere facilmente separato in due componenti di cui uno - la parte superiore, non "inquinata" da sugo e mozzarella - può essere così staccato e finire tra i materiale adatti al riciclo. Si tratta di un aspetto significativo del progetto: secondo quanto emerso dalla ricerca, infatti, l'85,3% degli intervistati utilizza il cartone come piatto e se 1 italiano su 6 getta poi il cartone nella raccolta indifferenziata, il 70,6% lo butta, invece, nella raccolta differenziata della carta.



A pool of experts, in collaboration with Comieco, has designed and created a prototype cardboard delivery pizza container which, in addition to guaranteeing hygienic standards, preserves the taste and fragrance of the food for a longer time.

## A pizza that "breathes"

In Italy, delivery pizza is holding strong, and the World Cup has confirmed this (see box). According to a recent study conducted by AstraRicerche for Comieco, eating pizza at home is currently a habit for 9 out of 10 Italians, and, in 22.4% of cases, with a frequency of at least once per week. Approximately half of those interviewed, however, are concerned that the quality of the food is compromised by the time that lapses between its preparation and consumption. For this reason,

nearly half of the sample (45%) attributed a high degree of importance to the container, higher than that of other decisive factors such as respecting the delivery times of the pizza (43.4%) and the speed of the order (37.9%): "cardboard", indeed, is recognized for preserving the fragrance of the food so that it remains just as good as when fresh out of the oven. In order to further innovate and improve the quality of this packaging type, of which in Italy

450 million pieces are produced for foreign markets and approximately 170 million for the domestic market, a pool of experts (IPI - Seda group, Future Brand, Enzo Coccia Maestro Pizzaiolo, Annalisa Spa, Antico Molino Caputo), in collaboration with Comieco (National Consortium for the Recovery and Recycling of Cellulose-based Packaging), has created a prototype "pizza saver" carton, recently presented at Enzo Coccia's new pizzeria in Naples.

**Breathing and recycling** - First of all, the new container guarantees the essential hygienic/sanitary conditions which represent the second most important criterion by which a pizzeria is selected (voted by 53.6% of the survey's sample), right after the quality of the pizza (63%). To this end, the container is

made from virgin paper - micro-corrugate board to be precise - printed with food inks, and enables the pizza to "breathe" via special openings on the sides which enable steam to escape but prevents air from entering, preserving the aroma and fragrance of the contents longer. Lots of attention has also been dedicated to the recycling options of the used container. Indeed, the "pizza saver" prototype can be easily separated into two components, one of which - the top, not "contaminated" by sauce or cheese - can thus be separated and recycled. This is an important aspect of the project: according to the research, 85.3% of respondents use the box as a plate, and while 1 out of 6 Italians then throw the carton into the unseparated waste, 70.6% dispose of the container in the paper recycling.