

 **Pizza d'asporto
in ecopack**

Percorso di lettura suggerito:

www.largoconsumo.info/052010/PL-0510-004.pdf (Ristorazione commerciale)

Comieco ha promosso la realizzazione di un nuovo contenitore per pizza d'asporto, eco-attento e comunicativo, "vestito" da **FutureBrand**. La pizza napoletana, quella buona, è fatta con ingredienti freschi e di prima qualità e va servita calda e fragrante anche se non viene consumata in pizzeria. Per garantire che tutti i "parametri della bontà" fossero rispettati, **Comieco** ha promosso un'iniziativa per salvaguardare la qualità della pizza napoletana grazie alla consulenza di vari esperti del settore: **Enzo Coccia**, maestro pizzaiolo napoletano dal 1973; il **Molino Caputo**, produttore di farina di alta qualità, e l'azienda **Annalisa**, che produce invece i pomodori San Marzano dop; il gruppo **Seda**, produttore di imballaggi, e **FutureBrand**, agenzia di brand design, per la parte creativa. È nato così un contenitore "salva pizza" ideato per preservare il profumo e il sapore della vera pizza napoletana, ma anche per rispettare l'ambiente, grazie alla struttura cartotecnica che consente all'imballo un facile riciclo. In più Pizza-box, questo il nome del prodotto, ha un ulteriore vantaggio: comunica con i consumatori quasi fosse una testata giornalistica. L'obiettivo di **Sara Pallaro**, designer di FutureBrand, era quello di celebrare la pizza attraverso la prima pagina, dando così visibilità agli attori del progetto e mettendo l'accento sull'eccellenza degli ingredienti, la sapienza e la maestria della preparazione, il know-how tecnico dell'imballaggio e la tutela dell'ambiente.