



PMM SPECIALE

Edizione #2

La lattina, campionessa in tutte le discipline!

Festeggiamo il "Giorno della Conserva" il 25 agosto, giorno in cui nacque la scatola in latta per generi alimentari - e abbiamo tutte le ragioni per farlo. La lattina è una vera "campionessa" in grado di garantire alte prestazioni: sostenibile (riciclabile al 100%), efficiente a livello energetico, frutto di un utilizzo oculato della materia prima e ideale in termini di ingombro.



Per inciso, "conserva" deriva dal verbo di origine latina "conservare": non ha nulla a che fare con i conservanti, che di fatto non si trovano nelle conserve, perché la scatola in latta è un "luogo protetto" perfetto per la conservazione della materia prima, con le sue sostanze nutritive e la sua freschezza. Più avanti parleremo anche di un apriscatole all'avanguardia.

STORIA DELLA LATTINA

come tutto ha avuto inizio

Il pasticcere francese Nicolas François Appert inventò la sterilizzazione a caldo all'inizio del XIX secolo per conto di Napoleone e confezionava il cibo (frutta e verdura) in contenitori di vetro chiusi ermeticamente. Tuttavia, l'invenzione della scatola in latta come la conosciamo oggi è dovuta al commerciante inglese Peter Durand, che, poco tempo dopo, riprese l'idea di far bollire i cibi per poi sigillarli in lattine chiuse ermeticamente. Durand ottenne il brevetto il 25 agosto 1810. Le scatole in latta erano resistenti come i contenitori di vetro ma meno soggetti a rotture e più facili da trasportare

e stoccare. Le conserve beneficiano di questi vantaggi ancora oggi. Intorno al 1900 la produzione in serie era tecnicamente al suo apice, e la scatola in latta divenne improvvisamente un bestseller. In quell'anno, ben 700 milioni di lattine uscirono dalle fabbriche negli Stati Uniti. Oggi mondialmente vengono prodotte quasi 300 miliardi di lattine all'anno. Negli anni '30 ci fu il boom delle bevande in lattina - ovviamente di nuovo negli Stati Uniti e nel Regno Unito e ovviamente per la commercializzazione della birra.

UN APRISCATOLE *all'avanguardia*

Il classico apriscatole è stato inventato solo 50 anni dopo il brevetto della scatola in latta. Oggi, per stare al passo con la velocità della vita, con i cosiddetti coperchi "ringpull" (chiamati anche coperchi "easy-open") l'apertura del cibo in scatola è un gioco da ragazzi. In tipico stile PMM stiamo migliorando ulteriormente tutto questo con il nuovo apriscatole PAUL M. MÜLLER, che permette di sollevare il coperchio della lattina proprio in corrispondenza **dell'ag-**

graffatura, in modo tale che non vi siano spigoli vivi sulla banda stagnata - provare per credere! Per i fedeli lettori dei nostri report di mercato porteremo alla fiera ANUGA di Colonia qualche esemplare dell'ingegnoso apriscatole, chiamato **„kill the can!“** in inglese o **„LAUF]schneider.“** in tedesco.



LE ALTE PRESTAZIONI *della lattina*

Pomodori e crauti, ad esempio: se conservati in un contenitore metallico, entrambi trattengono una quantità significativamente maggiore di vitamina C rispetto alle varianti cucinate sul momento. Ad esempio, 200 g di crauti in scatola contengono un terzo in più di vitamina C rispetto all'equivalente appena preparato, pari al 40 % del quantitativo giornaliero raccomandato. L'apporto di vitamina C di 200 g di pomodori in lattina è pari a un terzo della dose giornaliera consigliata, mentre i pomodori cotti al momento contribuiscono solo per un quarto. Ma i pomodori in scatola sono dei veri "fuoriclasse" per quanto riguarda i livelli di beta-carotene (provitamina A) e licopene. Con 200 g di pomodori in scatola pronti da mangiare si assume il 66 % del quantitativo giornaliero raccomandato di beta-carotene, importante per gli occhi, la pelle e le mucose. Il licopene è un fitochimico antiossidante e preventivo rispetto alle malattie cardiovascolari e ad alcune tipologie di cancro. Per i pomodori in scatola il contenuto è quattro volte superiore a quello dei pomodori freschi cotti sul momento.

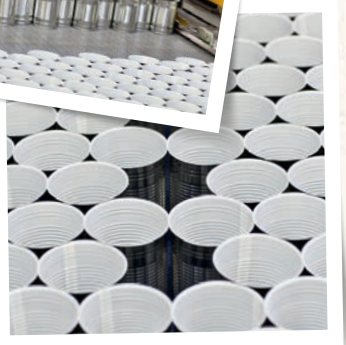
(I risultati si basano sullo studio delle conserve effettuato dall'Istituto SGS Fresenius (Berlino) nel 2015)

IL CODICE DELLE LATTINE: *protezione senza compromessi*

Che sia su scaffale, in cantina, per ristoranti, cucine, grossisti o durante il trasporto e lo stoccaggio, il riscaldamento delicato della materia prima e il rivestimento protettivo in banda stagnata mantengono il cibo nella scatola di latta fresco, come al momento del confezionamento, per almeno tre anni. L'attuale **codice delle lattine** garantisce tutto questo e nel nostro glossario PMM spieghiamo come leggerlo correttamente.

UNA CONSERVA *a regola d'arte*

Rilevare i trend di mercato, informare i clienti e fare il punto rispetto ad argomenti attuali: siamo il vostro partner di fiducia nell'ambito delle conserve! Paul M. Müller offre una freschezza da manuale in un confezionamento intelligente di pratica apertura. Inoltre, prendiamo le distanze dalla filosofia usa e getta: il foglio stagnato delle nostre scatole di latta è riciclabile e recenti studi hanno evidenziato che i consumatori buttano via gli alimenti in scatola meno frequentemente.



INTERVIEW

“Incredibilmente pratica”

L'abbiamo sempre saputo: la lattina per conserve è di tendenza, anche presso una realtà leader della gastronomia e della ristorazione di alto livello come Käfer. Gli apprendisti lo stanno già imparando, come ci ha raccontato Mario Stock, amministratore delegato di Feinkost Käfer GmbH (Monaco).

Mario Stock



PMM: Signor Stock, la lattina per generi alimentati sta riscuotendo un interesse crescente. Quanto sono importanti le conserve per Feinkost Käfer? Che vantaggio vi offrono?

Mario Stock

La lattina classica non è mai scomparsa del tutto dal nostro negozio di specialità gastronomiche e si è sempre venduta bene. È incredibilmente pratica per via della lunga vita del prodotto e perché di solito non deve essere refrigerata. Oltre alla lattina funzionano molto bene anche prodotti come antipasti, composte e salse in vasetti di vetro. Per questo stiamo rinnovando la linea di fondi, brodi, minestre di verdure classiche, stufati ed essenze che porta il nostro marchio.

Ci sono dei bestseller?

Il classico Ragout Fin di Natale è sempre molto richiesto in inverno. Produciamo questo e altri prodotti sulla base delle ricette speciali di Käfer nel nostro stabilimento di Parsdorf, dove avviene anche il confezionamento. Anche i nostri famosi “Weisswürste” (tipiche salsicce bavaresi) in lattina sono estremamente richiesti.

Vengono presi in considerazione argomenti come la conservazione e lo stoccaggio

durante il percorso di formazione presso Käfer?

Sebbene il nostro focus sia sui prodotti freschi, ora le conserve sono un tema di tendenza e quindi vengono costantemente inserite e proposte in moltissimi ristoranti. Naturalmente ne beneficiano anche i nostri tirocinanti, che entrano in contatto con le conserve nello stabilimento di Parsdorf e nei nostri ristoranti. Quest'anno abbiamo di nuovo una serra Käfer messa a disposizione dello chef stellato Bobby Bräuer, che utilizza i prodotti coltivati nel suo ristorante EssZimmer nella BMW Welt. Il surplus viene venduto come prodotto fresco nel nostro negozio o ulteriormente lavorato. Ad esempio, recentemente abbiamo ricevuto mezza tonnellata di albicocche fresche della Wachau, da cui abbiamo realizzato albicocche sciropate e marmellata.

Le conserve vengono utilizzate anche nella cucina gourmet?

In realtà la conserva classica è utilizzata raramente nelle varie aree della ristorazione Käfer, in cui offriamo quasi esclusivamente piatti preparati con prodotti freschi. Ma ci sono eccezioni come i cetriolini sottaceto o la purea di mele.

Grazie per l'intervista!

