

Maggio 2017

Preparare una grigliata con il foglio di alluminio

In una sezione del nuovo e dinamico sito web dell'associazione europea dei produttori di foglio di alluminio (EAFA), alufoil.org, l'associazione ha fatto squadra con Ed van de Schootbrugge, il campione europeo 2012 di barbecue, per raggruppare una squisita serie di ricette facili e veloci da realizzare, che permetteranno a chiunque di aggiungere un tocco professionale alla propria grigliata.

Cliccando sul menu Cuisine sulla homepage di recente riorganizzata, si entra in un'interessante serie di ricette che prevedono l'utilizzo di svariati ingredienti, dal maiale sfilacciato all'ananas! Dal crumble di mele in una lattina di alluminio al più succulento mezzo salmone intero 'con la pelle', Ed fa vedere in una serie di filmati che cosa sia possibile ottenere con un moderno barbecue, grazie alla splendida capacità dell'alluminio di trattenere i succhi e gli aromi al suo interno, facendo fuoriuscire il fumo indesiderato e i pezzetti di bruciato! E poiché il foglio di alluminio distribuisce il calore in modo rapido e uniforme, il cibo cuoce alla perfezione. Gli appassionati di barbecue di tutto il mondo saranno davvero in grado di apprezzare i numerosi vantaggi dell'alluminio.

Così Cédric Rauhaus, manager comunicazioni di EAFA: "Vogliamo che il sito web rifletta non solo i molti utilizzi di valore sul piano commerciale e industriale, ma mostri anche come il consumatore possa, nella sua quotidianità, apprezzare un mondo più ampio di esperienze gastronomiche grazie alle tante utili caratteristiche del foglio di alluminio. Che cosa c'è di meglio di questa spettacolare serie di ricette!"

"Speriamo di aggiungere in futuro ulteriori contenuti rivolti al consumatore, ampliando la serie di ricette e presentando altri metodi di cottura che migliorano con l'uso del foglio di alluminio," ha aggiunto.

Il foglio e i contenitori di alluminio sono leggeri e resistenti e si possono facilmente sagomare, una caratteristica che li rende ideali per avvolgere, cucinare e presentare il cibo. L'alluminio dissipa velocemente il calore ed è sicuro da utilizzare a contatto con gli alimenti, caratteristiche che lo rendono l'alleato ideale per il barbecue o per tanti altri pasti.

Per scaricare le ricette e guardare i filmati: andare su alufoil.org e cliccare sul menu Cuisine.

Ulteriori informazioni: Cédric Rauhaus, Manager comunicazioni

La European Aluminium Foil Association è l'organizzazione internazionale che rappresenta le aziende operanti nella laminazione e nella bobinatura di foglio di alluminio e nella produzione di chiusure in alluminio, contenitori semirigidi di foglio di alluminio e imballaggi flessibili di qualsiasi tipo. Tra i suoi oltre 100 membri ci sono aziende dell'Europa occidentale, centrale e orientale.