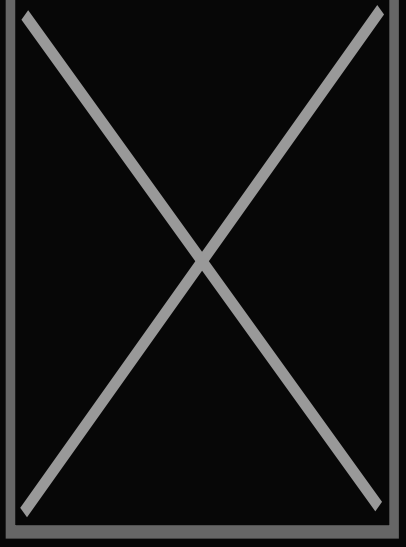
# Luigi Bormioli presenta la collezione Lock-eat per conservazione e vasocottura

confettura-485c43b4

Pratiche e stilose, sono perfette per conservare in dispensa confetture, marmellate e sottoli; o anche per realizzare e servire salutari ricette in vasocottura o presentare in modo originale appetizer e finger food; ma si prestano anche a innumerevoli “usi alternativi”. Le food e juicejar Lock-eat firmate da Luigi Bormioli rappresentano una delle novità più interessanti lanciate dalla famosa vetreria. Si tratta di una collezione concepita per la conservazione degli alimenti tenendo conto delle tecniche di conservazione previste dalle varie ricette: dalla bollitura o invasamento a caldo, alla salamoia, a quella sott’olio o sottaceto.

Nei contenitori Lock-eat, disponibili in tre formati (food, juice ed handyjar) e in diverse dimensioni e capienze, è possibile conservare frutta, verdura, marmellate e confetture, gelatine, sciroppi e succhi di frutta; in cucina si possono inoltre utilizzare per la preparazione di diversi tipi di ricette, dolci e salate. Le loro caratteristiche le rendono particolarmente adatte anche alla realizzazione di piatti in vasocottura, una tecnica che permette di preservare al meglio le caratteristiche organolettiche dei cibi e di esaltarne aromi, gusto e colori: con le foodjar Lock-eat questo procedimento può essere adottato sfruttando la cottura a bagnomaria - anche in forno ventilato, a una temperatura di circa 70 °C - nel forno a microonde (dopo avere privato i vasetti dei loro gancetti metallici) e persino in lavastoviglie, sfruttandone il calore in maniera ecologica.



Da un punto di vista tecnico, tutti i prodotti della gamma Lock-eat presentano peculiarità e dettagli che li rendono particolarmente funzionali, oltre che versatili.Il contenitore e il tappo in vetro trasparente permettono una immediata ispezione dei prodotti conservati, senza doverli aprire; il coperchio che si separa dal contenitore li rende semplici da utilizzare, con ingombri ridotti e facilmente lavabili in lavastoviglie; la guarnizione in gomma naturale è idonea a tutti gli alimenti. La verifica dell'avvenuto sottovuoto dopo la preparazione di una ricetta, infine, è agevole e immediata, in quanto basta sollevare o rimuovere la leva metallica elastica e provare a sollevare il coperchio di vetro e vedere se oppone resistenza: se si è sigillato si è creato il sottovuoto, e ciò scongiura il rischio di consumare, inconsapevolmente, cibi avariati.

Caratteristica distintiva delle food e handyjar e delle juicejar Lock-eat è infine il design elegante e pulito, che le rende perfette non solo per conservare i cibi in dispensa, in frigo o nel congelatore, ma anche per servirlo direttamente in tavola. I primi o i secondi piatti, ad esempio, possono essere presentati nei vasetti di medio o grande formato, mentre le versioni mini sono ideali per il servizio di antipasti e stuzzichini.

Sul sito dedicato alla collezione Lock-eat (www.mypreservingjar.com) è presente un'ampia sezione (Idee&Ricette) in cui si trovano numerose "ricette d'autore" realizzate da scuole di cucina, chef e blogger utilizzando le food e juicejar; curiosi e divertenti sono però anche i molti spunti che ne suggeriscono usi alternativi. Scopriamo così che i vasetti possono essere usati a scopo decorativo, per conservare piante fiorite, piante grasse ed erbe aromatiche e dare alla casa quel tocco "shabby chic" sempre attuale; oppure per realizzare originali centrotavola o idee regalo curiose e lowcost come le ricette "scomposte", che si preparano stratificando all'interno di un vasetto tutti gli ingredienti necessari per realizzare torte o biscotti, corredandoli di ricetta scritta); e ancora, mini-kit a tema, che si compongono sistemando dentro le jar prodotti da bagno o per il make up; e persino terrarium, ossia piccoli sistemi autosufficienti che prevedono la messa a dimora di piante in handyjar Lock-eat di

grande formato…Un’idea che conquisterà i “pollici verdi” che desiderano cimentarsi con un affascinante e scenografico esperimento.