**VASETTI PER LE CONSERVE, IDEE REGALO O COMPLEMENTI D’ARREDO?**

**I MILLE VOLTI DELLA COLLEZIONE LOCK-EAT LUIGI BORMIOLI**

***Sul sito*** [***www.mypreservingjar.com***](http://www.mypreservingjar.com) ***sono illustrati i molti spunti di utilizzo, anche alternativi, delle food e juice jar studiate dalla rinomata vetreria per la conservazione e la vasocottura***

**Parma, luglio 2019 - 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 **juice jar 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 handy jar)** 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 food jar 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 l**avastoviglie**, 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 handy jar e delle juice jar 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](http://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 juice jar; 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 low cost 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 handy jar Lock-eat di grande formato…Un’idea che conquisterà i “pollici verdi” che desiderano cimentarsi con un affascinante e scenografico esperimento.

Per informazioni:

*Francesca Solari*

*Ufficio Stampa Bormioli Luigi/meda36*

*Mob: +39 333 3309031*

*Tel: +39 02 91534451 int.20*