

E-SLEEVES® MEDAC: INNOVAZIONE ED ELEGANZA PER UN FUTURO SOSTENIBILE

Design accattivante, massima praticità e un'anima profondamente ecosostenibile. Queste sono le qualità che definiscono i sottoconi di carta della serie

E-SLEEVES® di Medac, creazione dell'azienda salernitana specializzata nei contenitori per l'asporto a ridotto impatto ambientale. Dai colori vivaci che spaziano dall'azzurro cielo al verde prato, la linea E-SLEEVES® regala un tocco di sofisticata eleganza ai coni gelato artigianali. Un piccolo ma distintivo dettaglio fa la differenza: la presenza di una coccinella stampata indica il valore aggiunto di questi prodotti, non solo sono esteticamente piacevoli ma alla fine della loro vita possono essere smaltiti nel compost o con la carta. Infatti, i sottoconi E-SLEEVES® di Medac, hanno ottenuto la certificazione europea OK Compost attribuita da TÜV Austria, un riconoscimento di prestigio che garantisce la completa biode-

gradabilità e compostabilità degli articoli conformemente alla norma EN 13432. L'eco-comunicazione è al centro di questa strategia; il logo OK Compost si integra con stile nel nuovo design dei sottoconi E-SLEEVES®, offrendo ai consumatori indicazioni immediate sulla corretta modalità di smaltimento. Per le aziende che mirano a personalizzare i prodotti con la propria grafica, scegliere di

aggiungere questo distintivo significa valorizzare il proprio impegno nel rispetto dell'ambiente. Da oltre 60 anni, Medac pone la tutela ambientale al centro della sua attività impegnandosi nella ricerca di nuove strade verso un futuro sempre più green. Per saperne di più sulla gamma e gli impegni sostenibili di Medac, vai su www.medac.it



APPROVATA LA “LEGGE MASSARI”

È stata approvata la “legge Massari”: il disegno di legge che istituisce la figura di Maestro dell'arte della cucina italiana: un riconoscimento riservato agli artigiani del food più meritevoli del nostro Paese. Il provvedimento, che ha ricevuto il via libera di Palazzo Madama con 78 sì, 4 no e un solo astenuto dopo il sì della Camera a gennaio, diventa così definitivo.

Cosa prevede la “legge Massari”

Il ddl, ribattezzato “legge Massari” dal ministro dell'agricoltura Francesco Lollobrigida in onore del maestro pasticciere Iginio Massari, riconosce ufficialmente i mestieri di pasticciere, chef e artigiano del cibo al pari di quanto avviene già in altri Paesi. Ad esempio, lo stesso titolo viene conferito in Francia ai grandi maestri della cucina. Tra i requisiti per

la candidatura al riconoscimento, è necessario avere concluso un percorso formativo pluriennale e aver maturato almeno quindici anni di riconosciuta esperienza nel settore di riferimento. Il premio è costituito da una medaglia di bronzo con l'emblema della Repubblica italiana e una dicitura, che cambia in base alla categoria di appartenenza: “Maestro dell'arte della gelateria italiana”, “Maestro dell'arte della pasticceria italiana”, “Maestro dell'arte della cucina italiana” etc. Lollobrigida ha spiegato che il provvedimento non comporterà alcun esborso rilevante da parte delle casse dello stato, perché costerà in tutto duemila euro l'anno per il conio delle medaglie. È stato Iginio Massari a chiedere a gran voce il provvedimento e ora il ministro Lollobrigida ha dato seguito alla richiesta rimasta



ferma per 27 anni. Il maestro oltre a essere il padre putativo della legge, presiederà la giuria di professionisti che assegnerà i riconoscimenti.