

**Settembre 2017**

## **Tutti a caccia del nuovo ricettario di selvaggina**

L'associazione europea dei produttori di foglio di alluminio (EAFA) ha il piacere di annunciare di aver realizzato un nuovo ricettario online per barbecue, appositamente dedicato alle ricette di selvaggina, che prevedono preparazioni rese possibili dal foglio di alluminio.

Il ricettario è un riconoscimento al ritorno di popolarità della carne di selvaggina, come quella di cinghiale e di capriolo. Esso non racchiude soltanto piatti raffinati da provare, ma anche consigli utili per quanto riguarda le proprietà salutari di questi tagli di carne e sul modo migliore per conservarli in freezer. Esso spiega anche perché il foglio di alluminio sia il compagno ideale sia per cucinare queste carni alla perfezione, sia per conservarle.



L'associazione si è riunita con Ed van de Schootbrugge, campione europeo di grigliata nel 2012, per raggruppare una deliziosa serie di ricette da barbecue che prevedono tutte, per la preparazione e la cottura alla griglia, l'utilizzo del foglio di alluminio per uso domestico o di contenitori in foglio di alluminio. Ci sono tre ricette per ogni tipo di carne, compreso un arrosto di cinghiale a fette e un controfiletto di capriolo con tartufo e asparagi.

Oltre a squisite ricette, che sono scaricabili sul sito web 'Cuisine' dell'EAFA ([bbq.alufoil.org](http://bbq.alufoil.org)), il libro spiega anche le provenienze delle carni e a che cosa siano dovuti i loro sapori davvero unici. La carne di capriolo ad esempio deve il suo sapore molto delicato al fatto che l'animale si nutre esclusivamente di teneri germogli e foglie e di erbe fresche.

Gli alimenti di valore come la selvaggina si meritano il materiale adeguato per garantire perfetta protezione, minimizzazione dello spreco e condizioni igieniche, oltre a ottimi risultati di cottura. Il foglio di alluminio è il materiale più appropriato per grigliare, perché unisce la resistenza al calore con la protezione e conservazione perfette dei cibi.

Il libro dimostra come sia il foglio, sia i contenitori di alluminio forniscano un materiale perfetto nel quale cucinare e avvolgere la carne di selvaggina. Perciò non lasciatevi sfuggire l'occasione letteralmente ghiotta del libro e provate queste nuove esperienze di gusto!

Visitate [bbq.alufoil.org](http://bbq.alufoil.org) per scaricare "Wild BBQ Recipes" e altre gustose ricette da barbecue.

**Ulteriori informazioni:** Guido Aufdemkamp, direttore esecutivo

## COMUNICATO STAMPA



*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 semi-rigidi 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.*