



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102011901916354
Data Deposito	15/02/2011
Data Pubblicazione	15/08/2012

Classifiche IPC

Titolo

CONFEZIONE PER TARTUFI FRESCHI.

“CONFEZIONE PER TARTUFI FRESCHI”

Depositato il

Domanda N.

Titolare: ITALPAK S.r.l., di nazionalità italiana e con sede a Forlì (FC) in Via G. Ansaldo n. 1.

Inventore designato: GARDINI LINO, di nazionalità italiana e residente a Forlì (FC) in Via Anita Garibaldi n. 7.

Mandatario: Geom. Aldo Antonino Micali, iscritto al N. 386 BM dell'Albo dei Consulenti in Proprietà Industriale e domiciliato a Forlì in Via Giorgio Regnoli n. 10.

DESCRIZIONE

Senza dubbio il bisogno di conservare gli alimenti, da consumare in tempi e luoghi diversi da quelli del loro reperimento, è sempre stato uno dei problemi più importanti che l'uomo abbia mai dovuto affrontare sin dai tempi più remoti.

Infatti, il processo di salagione delle carni e dei prodotti ittici da conservare era già noto e diffusamente utilizzato sia nell'era egizia come in quella omerica, mentre l'essiccamento degli alimenti in genere risale a circa quarantamila anni addietro. Sorprende inoltre che nel lontano passato, pur non essendo ancora noti i meccanismi alla base delle alterazioni da scongiurare, siano state adottate tecniche di conservazione validamente impiegate ancora oggi. Hanno contribuito allo sviluppo ed al perfezionamento di tali tecniche alcuni problemi pratici, come quello di approvvigionare gli eserciti durante le campagne belliche o gli equipaggi delle navi durante i loro viaggi.

Geom. ALDO ANTONINO MICALI
Albo Mandatari N. 386 BM



Anche il tartufo, un tubero apprezzatissimo dai buongustai, reso prezioso dalla sua rarità e dal costo elevato, merita di essere conservato in modo idoneo a prolungarne nel tempo la commestibilità e quelle caratteristiche olfattive che da sempre lo rendono un ingrediente speciale di molti piatti. Secondo Apicio, ricco romano del I secolo d.C. ed autore del manuale di cucina *De re coquinaria*, i tartufi andavano tagliati a strati sottili, sovrapposti ed intervallati da segatura secca, sigillando poi il tutto in un apposito recipiente di gesso da conservare in un luogo ventilato e fresco. Altri, in epoca più recente, suggeriscono di lavare dapprima i tartufi con vino nero e quindi di affettarli, salarli e riporli in un contenitore di porcellana o di vetro per ricoprirli infine con olio ed un disco di carta impregnata con acido salicilico.

Un altro sistema consiste sempre nel lavare i tartufi con vino per poi asciugarli e salarli nel mentre, a parte, viene fatto sciogliere un po' di burro con cui ungere un contenitore dove adagiare i tartufi, versandovi sopra strutto di maiale fino a colmare il contenitore. Il tutto viene poi completato da un disco di carta cosparso di acido salicilico e da un peso, con cui mantenere pressato il prezioso contenuto.

Uno dei sistemi di conservazione industriale più diffuso prevede che i preziosissimi tuberi, non appena il tartufaro giunge con il suo bottino, vengano innanzitutto privati del terriccio mediante apposite spazzoline dalle setole dure ed accuratamente lavati. Dopodiché, i tartufi vengono inseriti in capienti caldaie per sottoporli ad una sorta di scottatura preliminare, terminata la quale vengono conservati, nel loro stesso liquido, in piccoli vasi di vetro destinati a mantenerne intatto nel tempo il

sapore ed il profumo.

Scopo del presente trovato è quello di offrire una confezione monouso per tartufi freschi che ne garantisca la massima protezione durante il trasporto e la perfetta conservazione fino al momento dell'apertura per il consumo.

Detta confezione, facilmente realizzabile ad un costo contenuto e facilmente utilizzabile per prolungare la durata di uno o più tartufi freschi racchiusi, consiste in un primo contenitore rigido con cui garantire l'integrità dei tuberi ed in un involucro esterno flessibile, grazie al quale potere realizzare il sottovuoto e garantire l'effetto-barriera con cui isolare il tartufo dall'ambiente esterno, escludendone da una parte la contaminazione e dall'altra l'emanazione del noto aroma, non a tutti gradito.

Per meglio descrivere la confezione ideata sono state allegate tre tavole di disegno dove, a solo titolo indicativo e non limitativo, sono rappresentate:

- le FIGG. 1-2 che mostrano, rispettivamente, una vista esplosa dall'alto ed una vista esplosa dal basso di una confezione realizzata secondo il trovato;
- le FIGG. 3, 4 e 5 che mostrano, nell'ordine, la vista dall'alto, una vista laterale e la vista dal basso della vaschetta della confezione di cui alle FIGG. 1 e 2;
- la FIG. 6 che mostra la sezione XX relativa alla FIG. 4;
- le FIGG. 7-8 che mostrano, rispettivamente, la vista dall'alto ed una vista laterale del cupolino della confezione di cui alle FIGG. 1 e 2;
- la FIG. 9 che mostra la sezione YY relativa alla FIG. 7;



Geom. ALDO ANTONINO MICALI
Atto Mandatari N. 386 BM

- le FIGG. 10-11 che mostrano, rispettivamente, la vista in pianta ed una vista laterale del piatto di chiusura della confezione di cui alle FIGG. 1 e 2;
- la FIG. 12 che mostra, attraverso una sezione verticale, la confezione assemblata e completa di tartufo prima di essere inserita in un apposito involucro per la conservazione sottovuoto.

Dall'esame dei disegni allegati si evince che la confezione in oggetto comprende una vaschetta 1, un coperchietto 2 sagomato a cupolino ed un piatto di chiusura 3, il tutto completato da uno strato di apposito materiale 4 necessario per conservare al meglio il tartufo T e da un involucro esterno in materiale plastico flessibile che, non raffigurato, è necessario per realizzare il confezionamento sottovuoto.

La vaschetta 1, di materiale plastico, presenta una cavità centrale 1A in cui riporre il tartufo T e nel cui fondo sono realizzate una pluralità di aperture 1B che garantiscono il passaggio dell'aria per il sottovuoto. Il bordo superiore della cavità 1A è interamente interessato da una sede 1F su cui poggiare il bordo del cupolino trasparente 2 che racchiude e protegge il tartufo posizionato all'interno della cavità stessa.

In prossimità del bordo inferiore della vaschetta 1 è realizzata una sede 1C per realizzare l'accoppiamento in chiusura con il piatto 3, provvisto a tale scopo di appositi risalti 3A da inserire a pressione nei corrispondenti fori 1D realizzati nella sede 1C. Il piatto 3 chiude inferiormente la vaschetta 1 in modo da poter alloggiare, fra detto piatto ed il fondo della cavità 1A, uno strato di materiale 4, ad esempio carta secca od altro materiale igroscopico, atto a consentire il passaggio dell'aria per

Aldo Micali

Geom. ALDO ANTONINO MICALI
Albo Mandatari N. 386 BM

realizzare il vuoto ed avente proprietà tali da conservare il tartufo nell'atmosfera più idonea.

Proprio per realizzare detto confezionamento sottovuoto, due aperture 1E sono ricavate sulle pareti laterali della vaschetta 1 e ad un'altezza compresa fra il piatto di chiusura inferiore 3 e lo strato di materiale 4, in modo da consentire la fuoriuscita dell'aria dalla confezione recante il tartufo e racchiusa in un apposito involucro plastico flessibile.

Per quanto riguarda detto involucro, può trattarsi di un tradizionale sacchetto adatto per confezionamenti sottovuoto oppure dell'innovativo doppio involucro a barriera che, oggetto della Domanda di Brevetto per Invenzione Industriale n. RA2008A000019 depositata in data 21/05/2008 a nome della stessa Titolare della presente privativa, è particolarmente indicato per l'apposizione di quelle stampe o etichette recanti le informazioni indicative del prodotto.

Il cupolino 2 è realizzato in materiale plastico trasparente per consentire all'acquirente di vedere il tartufo che si accinge a comprare ed è anche realizzato in materiale rigido, come pure il piatto di chiusura inferiore 3, per resistere alle sollecitazioni di compressione che si verificano all'atto dell'estrazione dell'aria.

Da quanto esposto sin qui, si evince che la confezione ideata consente di conservare il tartufo sottovuoto per mantenerlo fresco e nelle condizioni migliori il più a lungo possibile, senza che l'estrazione dell'aria lo danneggi in alcun modo poiché protetto in un alloggiamento rigido che ne permette, nel contempo, la completa visibilità a garanzia dell'acquirente. Inoltre, lo strato 4 di materiale igroscopico, previsto all'interno



Geom. ALDO ANTONINO MICALI
Albo Mandatari N. 386 EM

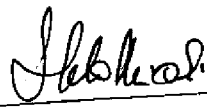
della confezione sigillata, contribuisce al mantenimento delle condizioni ambientali più idonee alla conservazione, pur non venendo in alcun modo a contatto diretto con il prezioso tubero.

Un'ulteriore conferma della necessità di un contenitore ermetico quale quello ideato e descritto, si evince dall'art. 10 della Legge 17 luglio 1970 n.578, che stabilisce che i tartufi devono essere venduti in recipienti ermeticamente chiusi e muniti di una etichetta indicante, tra l'altro, il nome e l'indirizzo della ditta confezionatrice.

L'art. 15 della stessa Legge vieta la vendita di tartufi in recipienti privi di etichetta o con indicazioni non veritiere.

Infine l'art. 16 stabilisce che ogni violazione delle disposizioni di Legge è punita sia con sanzioni amministrative e sia con il sequestro del prodotto.

E' ovvio che, ferme restando le caratteristiche di massima illustrate e descritte, non sono escluse modifiche e varianti che, comunque comprese nel presente ambito brevettuale, potrebbero tra l'altro riguardare differenti conformazioni della vaschetta 1, ma sempre prevedendo quegli accorgimenti necessari alla realizzazione del confezionamento sottovuoto senza danneggiare il tartufo.



RIVENDICAZIONI

1) Confezione per tartufi freschi, caratterizzata dal fatto di comprendere un contenitore (1), un elemento (2) di chiusura superiore, un elemento (3) di chiusura inferiore, uno strato di materiale igroscopico (4) per conservare al meglio il tartufo (T) ed un involucro esterno in materiale plastico flessibile, col quale realizzare il confezionamento sottovuoto.

2) Confezione per tartufi freschi, come alla rivendicazione 1, in cui detto contenitore (1) presenta una cavità centrale (1A) in cui riporre il tartufo (T) e nel cui fondo sono realizzate una pluralità di aperture (1B) che garantiscono il passaggio dell'aria per il sottovuoto.

3) Confezione per tartufi freschi, come alla rivendicazione 2, in cui il bordo superiore della cavità (1A) è interessato da una sede (1F) su cui poggiare il bordo dell'elemento (2) a chiudere e proteggere il tartufo sistemato all'interno della cavità stessa.

4) Confezione per tartufi freschi, come alla rivendicazione 2, in cui, in prossimità del bordo inferiore del contenitore (1), è realizzata una sede (1C) per consentire l'accoppiamento in chiusura con l'elemento (3), provvisto a tale scopo di appositi risalti (3A) da inserire nei corrispondenti fori (1D) realizzati nella sede (1C).

5) Confezione per tartufi freschi, come ad una o più delle precedenti rivendicazioni, in cui, fra l'elemento (3) di chiusura inferiore della vaschetta (1) ed il fondo della cavità (1A) è posizionato uno strato di materiale (4), tipo carta secca, atto ad essere attraversato dall'aria per realizzare il sottovuoto e tale da conservare il tartufo nell'atmosfera più


Geom. ALDO ANTONINO MICALI
Albo Mandatari N. 386 BM

idonea.

6) Confezione per tartufi freschi, come alla rivendicazione 5, in cui almeno un'apertura (1E) è ricavata sulle pareti laterali della vaschetta (1) e ad un'altezza compresa fra l'elemento di chiusura inferiore (3) e lo strato di materiale (4), in modo da consentire la fuoriuscita dell'aria dalla confezione recante il tartufo, quando racchiusa nell'apposito involucri plastico flessibile per ottenere il sottovuoto.

7) Confezione per tartufi freschi, come alla rivendicazione 1, in cui l'elemento (2) è realizzato in materiale plastico trasparente per consentire all'acquirente di vedere il tartufo che si accinge a comprare.

8) Confezione per tartufi freschi, come alla rivendicazione 1, in cui gli elementi (2) e (3) sono realizzati in materiale rigido, per resistere alle sollecitazioni di compressione che si verificano all'atto dell'estrazione dell'aria.

Il Mandatario

Aldo Antonino Micali

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Aldo Micali', is written over a horizontal line.

FIG. 1

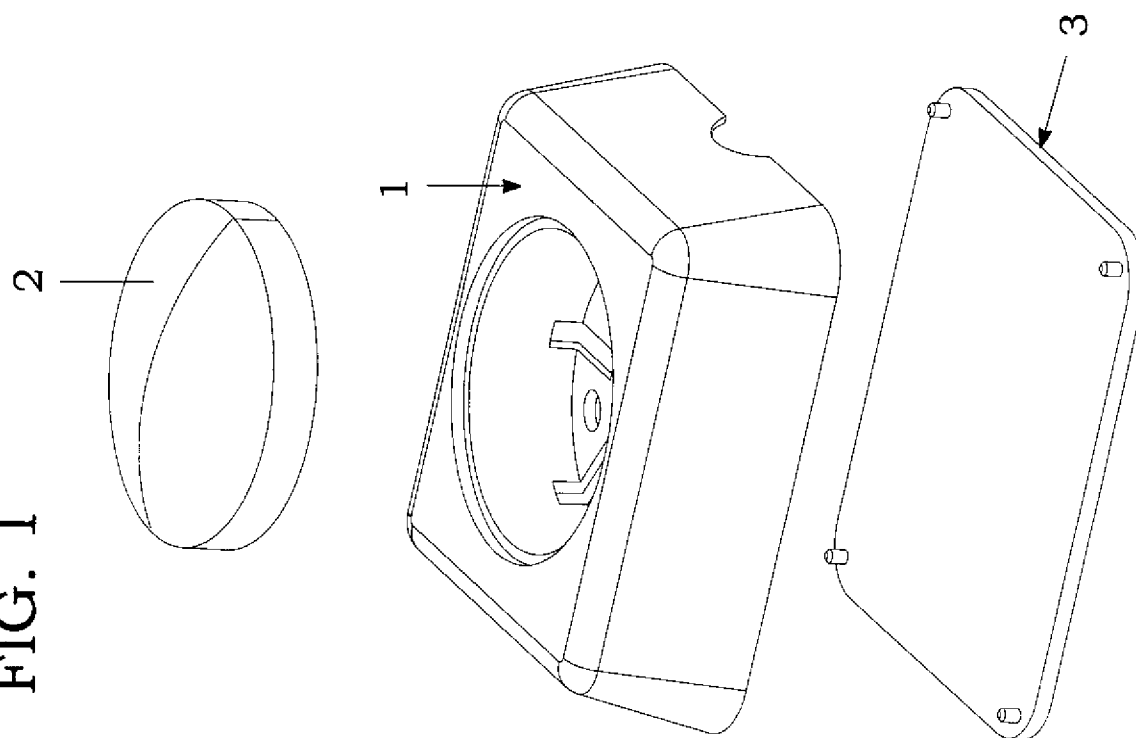


FIG. 2

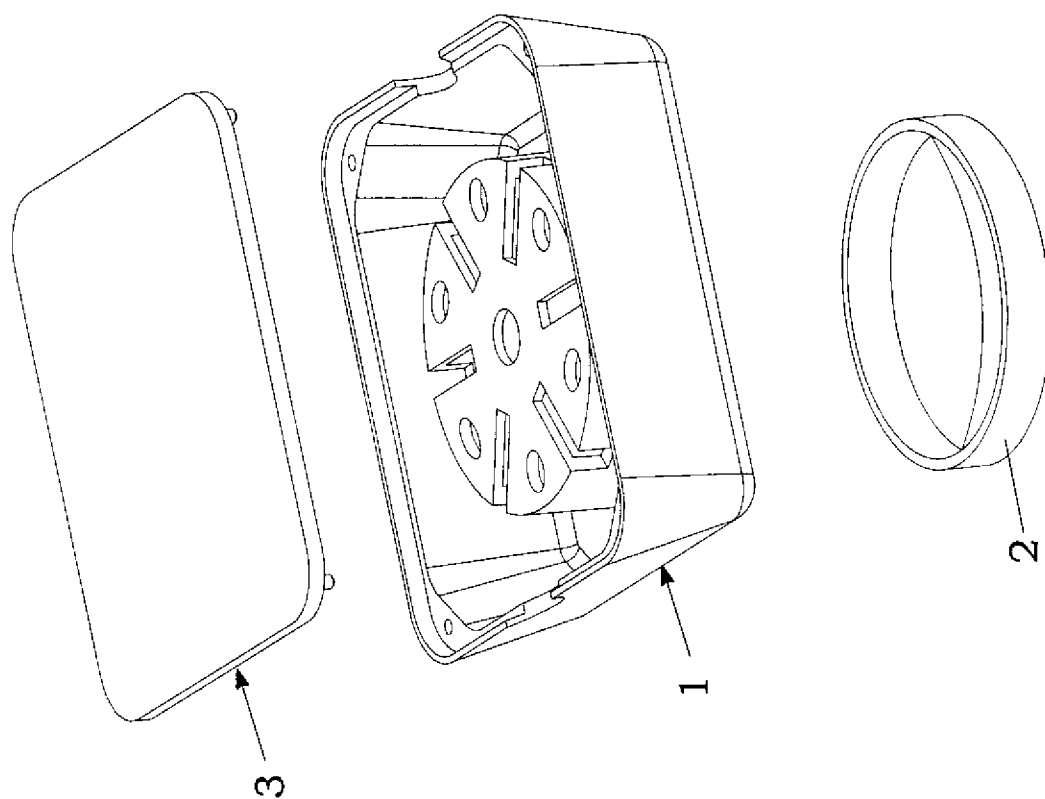


FIG. 5

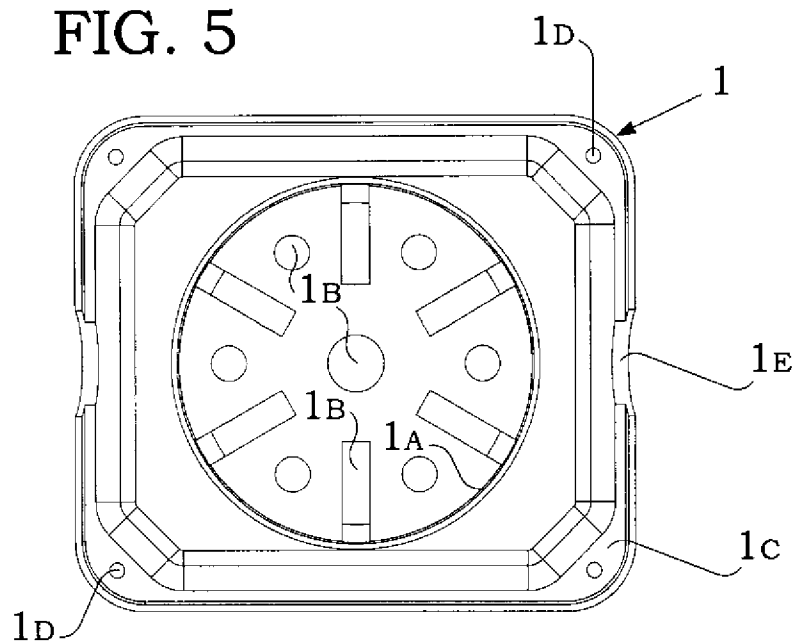


FIG. 6

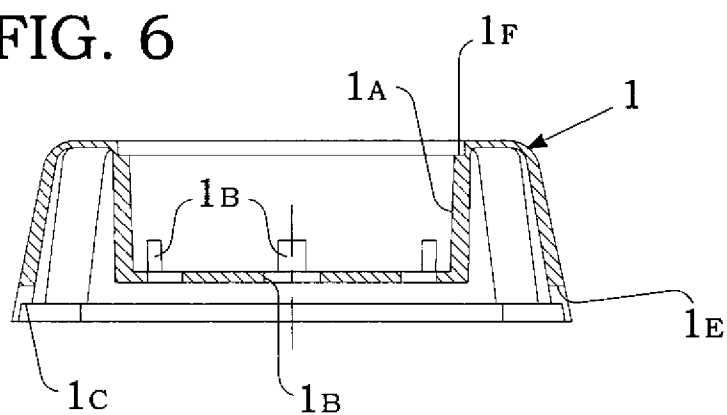


FIG. 3

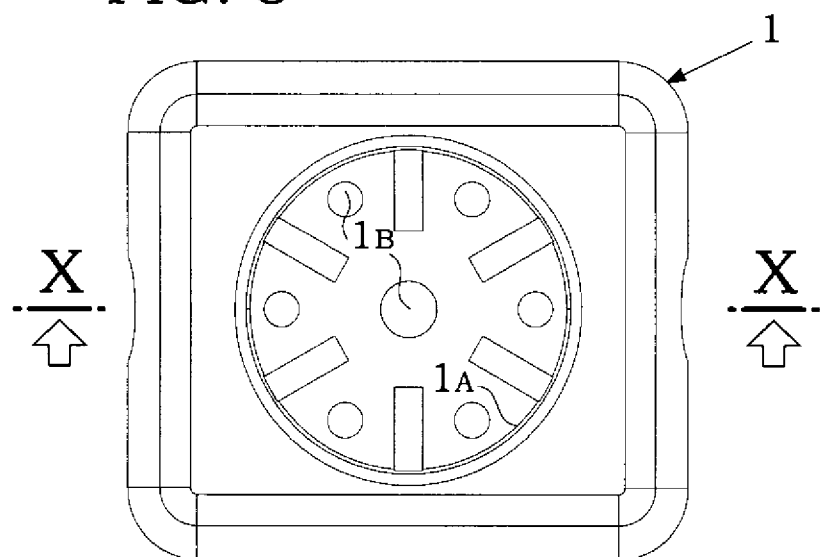
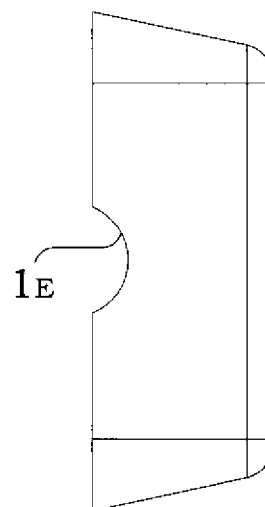


FIG. 4



Geom. ALDO ANTONINO MICALI
Albo Mandatari N. 386 BM

Aldo Micali

FIG. 9

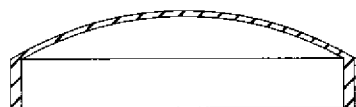


FIG. 7

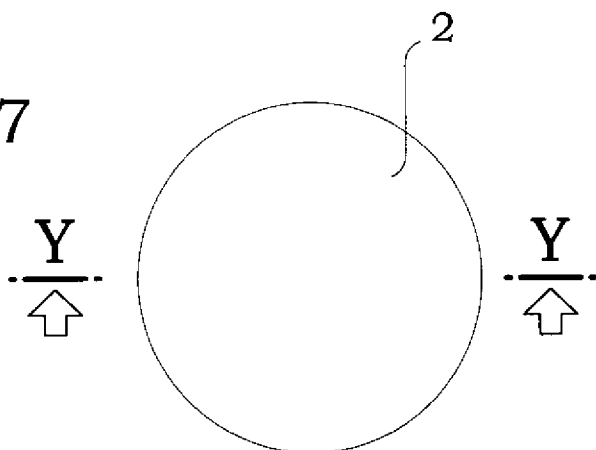


FIG. 8

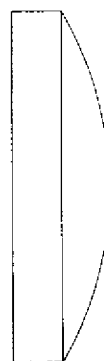


FIG. 10

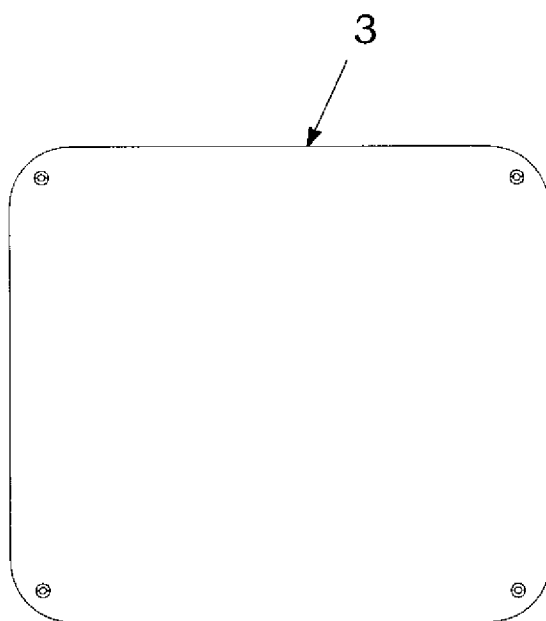


FIG. 11



FIG. 12

