



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

DOMANDA NUMERO	101999900751271
Data Deposito	12/04/1999
Data Pubblicazione	12/10/2000

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	G		
Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
B	65	D		

Titolo

CONTENITORE EDIBILE PER GELATI E CREME SEMIFREDDE.

DESCRIZIONE

a corredo di una domanda di Brevetto per Invenzione Industriale
avente per titolo: " Contenitore edibile per gelati e creme semifredde "
a nome: FOODINVEST GROUP S.R.L.
Inventore designato: Aristide Romano MALAVOLTA

La presente invenzione si riferisce al campo dei prodotti alimentari e, più specificatamente, riguarda un contenitore edibile per gelati e creme semifredde.

E' noto che i gelati destinati ad essere consumati mentre si cammina, siano essi preparati artigianalmente o prodotti a livello industriale, necessitano sempre di un supporto che ne permetta l'impugnatura. Tale supporto può essere costituito da un'asticella, da una cialda edibile a cono, da un contenitore di varia forma da gettar via, da una coppia di biscotti a forma di sandwich, e così via.

La presente invenzione prende le mosse dalla considerazione che l'attuale supporto per gelato, del tipo di quelli sopra menzionati, ha generalmente la funzione strutturale di sostegno preponderante rispetto alle sue proprietà alimentari, anche laddove sia fatto di una sostanza edibile. In altre parole, l'attuale contenitore edibile per gelato è scarsamente valorizzato nelle sue caratteristiche organolettiche a tutto vantaggio di quelle del gelato. Ad esempio la cialda del cono, fatta di pasta di farina, poco dolce, lievemente aromatizzata, cotta senza grassi fra due testì, serve solo ad esaltare il gusto del gelato.

Nel caso del gelato a sandwich fra biscotti, generalmente di tipo confezionato, cioè a produzione industriale, le basi di biscotto danno al prodotto caratteristiche simili, in senso lato, a quelle di un trancio di torta gelato con una base forno che trattiene una crema gelata.

Tuttavia, il gelato a sandwich presenta alcuni inconvenienti che si riscontrano nelle modalità di consumo. Poiché i suoi lati, adiacenti alle basi di biscotto, sono aperti, esso va consumato con una certa celerità, altrimenti, anche a seguito della vicinanza delle mani, la crema gelata tende a sciogliersi velocemente e a colare.

Inoltre, dovendo essere consumato a morsi, la consistenza dei biscotti deve essere morbida, con il risultato di dare ad esso un senso di stantio. In caso contrario, se il biscotto fosse croccante, il gelato trattenuto fra le basi, di biscotto appunto, schizzerebbe fuori lateralmente a seguito di una compressione senza un'incisione da parte dei denti nelle basi del biscotto stesso.

Uno scopo della presente invenzione è quello di consentire che un consumatore di gelato o dessert da passeggio assapori insieme la crema gelata e il contenitore della stessa senza dover essere vincolato all'immediato consumo, a causa della trasformazione fisica della crema gelata, che pur mantiene le sue caratteristiche di crema aerata e morbida.

Un altro scopo della presente invenzione è quello di conferire ad un contenitore di gelato caratteristiche organolettiche diverse da quelle di una cialda o di un biscotto di un gelato a sandwich fra biscotti, conservando a quest'ultimo modalità di consumo adatte mentre si cammina.

Pertanto, secondo la presente invenzione viene fornito un contenitore edibile per gelati e creme semifredde, caratterizzato dal fatto di avere una struttura fatta di un impasto stampato e successivamente cotto al forno, comprendente pareti poco permeabili a liquidi che racchiudono una cavità, destinata a ricevere gelato o crema semifredda e comunicante con l'esterno attraverso almeno un'apertura.

L'impasto è stampato, vale a dire il contenitore è realizzato meccanicamente con stampi secondo desiderati formato, volume e dimensioni.

Un contenitore edibile secondo la presente invenzione conferisce il vantaggio, non solo di scegliere il consumo del gelato nello stato fisico che più aggrada, solido, morbido o addirittura semifluido, ma anche nel modo di gustarlo, ad esempio a morsi, vale a dire contenitore e crema gelata insieme, leccandolo, assumendo la crema gelata con un cucchiaino o una paletta.

La presente invenzione verrà ora descritta con riferimento ad una sua forma di realizzazione, pur comprendendo che possono essere apportate varianti esecutive senza peraltro uscire dall'ambito di protezione della presente invenzione e facendo riferimento alla figura del disegno allegato, in cui:

la Figura 1 è una vista prospettica di un contenitore edibile secondo la presente invenzione.

Con riferimento alla Figura 1 è mostrato l'aspetto generale di un contenitore edibile per gelati e creme semifredde. Esso è rappresentato come avente una forma prismatica dotata di pareti laterali piane (sono mostrate due pareti consecutive 1 e 2) e un fondo ricurvo 3. Il contenitore è privo

della parete corrispondente alla faccia superiore, in cui è prevista un'apertura 4. La cavità delimitata dalle pareti e dal fondo del contenitore è indicata con 5. Si deve intendere che la forma di contenitore rappresentata è soltanto indicativa di una struttura di contenitore dotata di un'apertura e che qualsiasi altra forma potrebbe essere adottata, come cilindrica, conica, troncoconica, parallelepipedica (di sezione variabili da rettangolare, circolare, ellittica, triangolare, quadrata, etc.). Anche la capacità della cavità interna può essere scelta nella misura desiderata.

La struttura del contenitore edibile per gelati e creme semifredde è fatta con un impasto stampato e successivamente cotto al forno. L'impasto può essere pasta frolla. Il processo produttivo del contenitore edibile secondo la presente invenzione comprende le fasi di preparazione dell'impasto, previa miscelazione degli ingredienti; trasferimento dell'impasto all'attrezzatura formatrice costituita da stampo e controstampo di caratteristiche variabili; formatura del contenitore; apertura degli stampi ed espulsione del contenitore; cottura in forno; raffreddamento; stoccaggio del contenitore con l'impiego di materiali di imballaggio idonei, col mantenimento delle proprietà organolettiche come consistenza e gusto.

Per sua natura, la pasta tipo frolla è poco permeabile ai liquidi e quindi non richiede trattamenti particolari d'impermeabilizzazione necessari invece per la cialda. Inoltre, la composizione impiegata è finalizzata a tale scopo. Ovviamente, le superfici delle pareti possono essere ricoperte con una pellicola di olio vegetale aromatizzato fungente da barriera protettiva eventualmente anche da altri agenti esterni, per una conservazione idonea a

mantenere integre le sue proprietà originarie, impedendo la migrazione dell'acqua da gelato o crema al contenitore.

Per quanto riguarda le sue caratteristiche organolettiche, la pasta frolla, cotta al forno ha un gusto gradevole, preferibilmente dolce. Il colore può essere bruno, eventualmente marrone, la sua consistenza solida, omogenea. L'impasto di pasta frolla può avere gli ingredienti, con a fianco indicati i relativi intervalli delle percentuali in peso, elencati nella seguente Tabella 1.

Tabella 1

Zucchero a velo	15 - 25
Margarina MV1	8 - 15
Albume	4 - 10
Latte fresco	5 - 15
Farina di grano	20 - 25
Farina d'orzo	5 - 9
Granella di nocciole	5 - 9
Fibre vegetali	5 - 9
Aroma panna	0,10- 0,30
Aroma cioccolato	0,10- 0,30

Le fibre vegetali possono essere di varia natura, ad esempio di cereali, frutta, etc.

Naturalmente, gli ingredienti possono essere variati secondo i gusti e secondo i valori nutrizionali desiderati. Espressi in percentuali sul totale in peso, essi sono, mediamente, quelli elencati nella seguente Tabella 2.

Tabella 2

Proteine	6
Lipidi	16
Carboidrati	40

La cavità 5 è destinata a ricevere gelato o crema semifredda (non mostrata) attraverso l'apertura 4.

Quando il contenitore edibile è utilizzato per ottenere un prodotto confezionato, il processo produttivo di riempimento comprende il posizionamento di contenitori edibili vuoti su porta-contenitori, che, ad esempio, convenzionalmente, avanzano a moto alternato guidati lateralmente da due catene di trascinamento; il dosaggio ad iniezione di crema per gelato o semifredda mediante ugelli azionati in sincronismo con la posizione dei contenitori edibili e in corrispondenza della loro apertura 4; il congelamento e la refrigerazione del prodotto così ottenuto; e il trasferimento al gruppo di confezionamento.

Attraverso la stessa apertura 4 il gelato può essere estratto per essere gustato, ad esempio mediante un cucchiaino o una paletta, ovvero mordendo insieme contenitore e il suo contenuto; di gelato o crema semifredda, o, ancora, mordendo il contenitore e leccando il gelato.

La presente invenzione è stata descritta con riferimento ad una sua specifica forma di realizzazione, ma deve essere espressamente inteso che modificazioni, aggiunte e/o omissioni possono essere fatte, senza per questo uscire dal relativo ambito di protezione, definito dalle rivendicazioni allegate.

RIVENDICAZIONI

1. Contenitore edibile per gelati e creme semifredde, caratterizzato dal fatto di avere una struttura fatta di un impasto stampato e cotto al forno, comprendente pareti poco permeabili a liquidi che racchiudono una cavità, destinata a ricevere gelato o crema semifredda e comunicante con l'esterno attraverso almeno un'apertura.

2. Contenitore edibile secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto impasto è pasta frolla.

3. Contenitore edibile secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto impasto presenta i seguenti ingredienti con il relativo intervallo della percentuale in peso:

Zucchero a velo	15	-	25
Margarina MVI	8	-	15
Albume	4	-	10
Latte fresco	5	-	15
Farina di grano	20	-	25
Farina d'orzo	5	-	9
Granella di nocciole	5	-	9
Fibre vegetali	5	-	9
Aroma panna	0,10-		0,30
Aroma cioccolato	0,10-		0,30

4. Contenitore edibile secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che dette pareti sono rivestite internamente da uno strato di olio vegetale aromatizzato come barriera protettiva.



Per incarico FOODINVEST GROUP S.R.L.


Dr. Giulliana CIONCOLONI

RM 99 A 0002 17

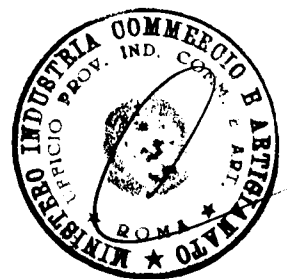
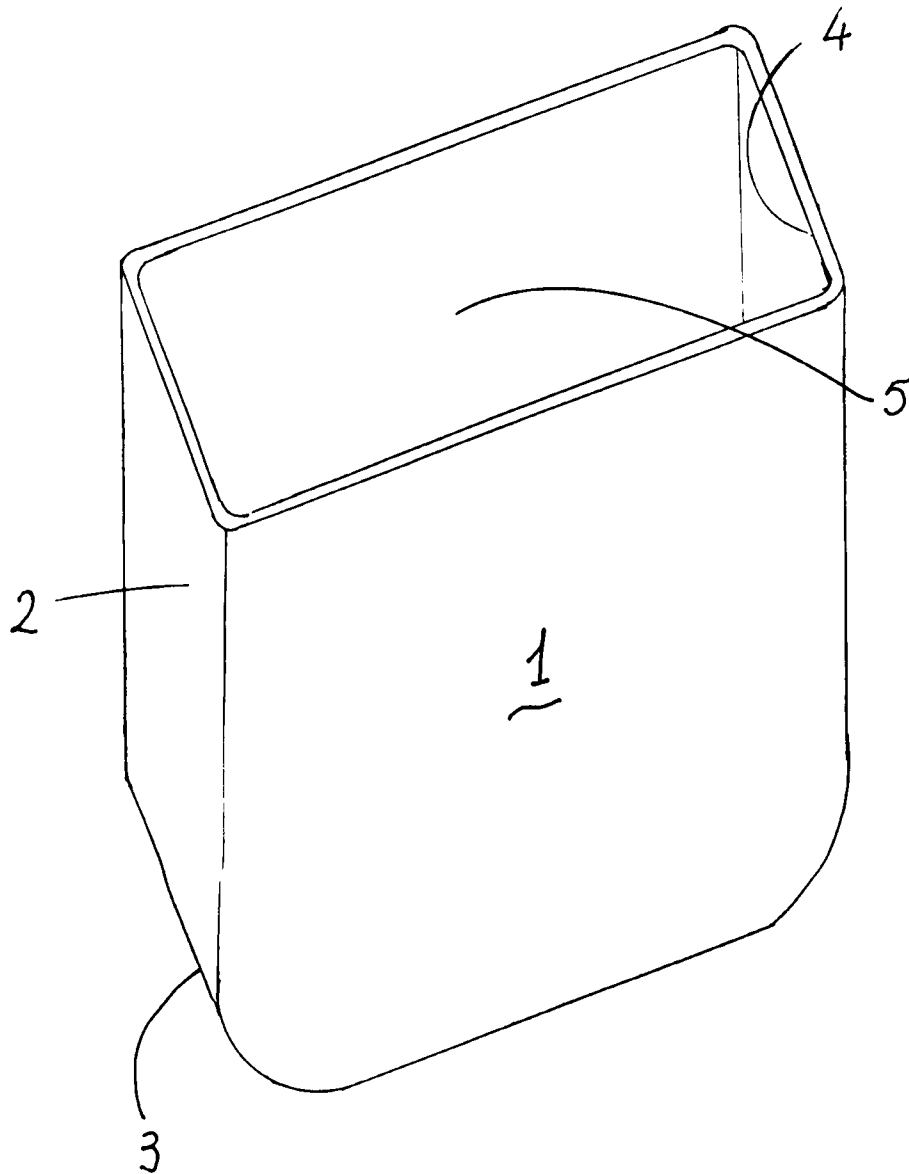
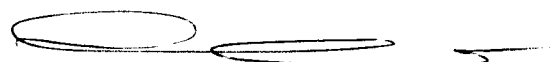


Fig. 1


Dr. Giullana CIONCOLONI