

# VETRO TIME

**MERCATO**  
Olio, aceto ed  
erbe aromatiche

**NEWS**  
Vetropack Improved  
Performance Glass

**FÊTE DES VIGNERONS**  
Omaggio alla viticoltura



04   IN EVIDENZA	Vetro decorativo
06   NEWS	Vetropack Improved Performance Glass
08   MERCATO	Alimenti nobili
12   INSIGHT	Economia circolare
16   FÊTE DES VIGNERONS	Una secolare tradizione viticola
18   NUOVI DESIGN	Le infinite declinazioni del vetro
26   PILLOLE DI CULTURA	Consigli di viaggio

**Stampa**

Revisione e testi:  
Comunicazione aziendale  
Vetropack Holding Ltd, Bülach

Design: Arnold & Braun  
Grafik Design, Lucerne

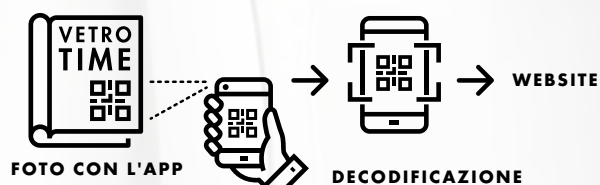
Stampa: Kalt Medien AG, Zug

Carta: LuxoArt Silk, no risma,  
senza legno, rivestita  
su entrambi i lati, semi-opaca

Questa edizione di Vetrotime è  
stampata su carta certificata  
FSC a impatto climatico neutro.



No. 01-19-342981 – www.myclimate.org  
© myclimate – The Climate Protection Partnership

**Il collegamento diretto con Vetrotime: i nuovi codici QR**

Vi siete persi un'edizione di  
Vetrotime? Con il seguente  
codice QR potrete rivedere  
le edizioni precedenti:



**Immagine di copertina.** Olio, aceto ed erbe aromatiche sono ingredienti immancabili per una gustosa insalata estiva. E il vetro è il materiale di imballaggio ideale per questi nobili alimenti. Non vi sono limiti alla varietà di forme dei contenitori: bottiglie e vasi regalano ai prodotti un look irresistibile, non solo sugli scaffali ma anche in tavola.



### Care lettrici, cari lettori,

Stiamo vivendo un periodo magnifico: il sole splende e le giornate sembrano non finire mai, regalandoci sempre un buon motivo per festeggiare. Luglio, agosto e settembre sono per antonomasia i mesi dedicati ai festeggiamenti estivi, sia che si tratti di grandi eventi importanti, sia le festicciole in famiglia. Quest'anno, la festa nazionale svizzera (1 agosto) viene celebrata nella cornice della Fête des Vignerons (Festa dei vignaioli), di cui è sponsor ufficiale anche Vetropack (articolo a pagina 16 e 17). Se ancora non avete deciso dove e come festeggiare, ecco altri due consigli: lasciatevi ispirare dalla Strada del Vino dell'Alto Adige o percorrete la Strada del Vetro bavarese con una visita al Waldmuseum di Zwiesel (pagine 26 e 27).



Ma c'è anche un altro motivo per cui amo i mesi estivi. Questo è il periodo migliore per gustarsi una bibita fresca. Il piacere inizia afferrando con la mano la bottiglia ghiacciata. Non è una coincidenza che, in caso di caldo torrido, sia consigliato rinfrescare i palmi delle mani e i polsi. Io, quest'estate, anche se il caldo non si facesse sentire troppo, sceglierei sempre una birra leggera. Non solo per il grado, ma anche per il peso quasi assente della bottiglia. Per la prima volta al mondo, infatti, con il birrificio Vorarlberger Mohrenbrauerei, abbiamo portato sul mercato le bottiglie a rendere prodotte con VIP Glass, acronimo di Vetropack Improved Performance Glass. Le bottiglie VIP Glass sono realizzate in vetro leggero e vengono prodotte in esclusiva da Vetropack. Le bottiglie da 33 cl pesano solo 210 g, un terzo rispetto a quelle precedenti. Questo, tuttavia, è solo uno dei vantaggi, gli altri li potete leggere a pagina 6 e 7.

Un'altra novità di quest'estate è la simbiosi tra l'edizione cartacea di Vetrotime e le info disponibili online. Non tutto infatti si può comprimere tra le pagine di una rivista, ci vogliono anche delle immagini dinamiche. Oggi, grazie al codice QR, non solo potrete visualizzare le edizioni precedenti di Vetropack in formato PDF, ma anche i video. In questo numero, potrete scoprire con i vostri occhi come avviene la tempra del VIP Glass a rendere (pagina 7) e osservare da vicino i nuovi design (pagina 19 e 21). Ne vale la pena.

Buon divertimento alla scoperta dell'estate e di Vetrotime!

Cordiali saluti

A handwritten signature in blue ink that reads "J. Reiter".

Johann Reiter  
CEO Vetropack Holding Ltd

# IN EVIDENZA



© Upperview Production

UN PERCORSO ISTRUTTIVO

## "VITROPARCOURS"

Il nuovo sentiero didattico lungo i bastioni di Romont, cittadina della Svizzera occidentale, invita a esplorare il vetro in tutte le sue sfaccettature. Vitroparcours - questo il nome del percorso - permette di informarsi in modo divertente su tutte le fasi della produzione del vetro, compreso il riciclo, grazie a otto apposite postazioni. La passeggiata lungo le mura della città offre ai visitatori una vista mozzafiato sul paesaggio circostante, creando una stretta connessione con il patrimonio storico della regione. In caso di maltempo, vale comunque la pena fare un salto al Vitromusée ([www.vitromusee.ch](http://www.vitromusee.ch)).

## Un alveare di vetro

Grazie al piccolo alveare con pareti in vetro realizzato nella Repubblica Ceca, è possibile osservare l'affascinante vita delle api in tutta sicurezza. Facile da trasportare, questo alveare è perfetto in caso di presentazioni presso fiere, scuole o asili. Non essendoci alcun peri-

colo di essere punti, anche i bambini possono ammirare da vicino l'operoso andirivieni delle api. Inoltre l'alveare può essere utilizzato anche per allevare nuovi sciami. Vetropack Moravia Glass ha premiato l'alveare di vetro nell'ambito del progetto "Le piccole cose attorno a noi".





## LIBRI

## Consigli di lettura

Il libro **"Noch besser leben ohne Plastik"** ("Vivere ancora meglio senza plastica") dimostra che oggi è possibile affrontare la vita quotidiana rinunciando quasi completamente a questo materiale. In molti Paesi esiste già la possibilità di acquistare merci sfuse in appositi negozi, contribuendo così a ridurre i rifiuti derivanti dagli imballaggi.

## RICICLO CREATIVO

## DA PRODOTTO DI MASSA A PEZZO UNICO



L'artista di Amburgo, Sybille Homann, ha iniziato a sperimentare con le bottiglie di vetro già negli anni Novanta. Tagliando il materiale e disponendo in maniera diversa i pezzi ottenuti, la designer mette in evidenza la grande varietà di forme e colori che contraddistingue questi contenitori. Alla raccolta delle bottiglie usate contribuiscono amici e vicini di casa, ma anche i ristoranti. Attingendo da questo "bacino", Sybille Homann crea i suoi originali accostamenti di forme e colori. Tutti i prodotti vengono realizzati a mano in piccole serie, perciò ogni pezzo differisce leggermente dagli altri.

## NOVITÀ SUL MERCATO

## Vetropack Improved Performance Glass – le prime bottiglie a rendere realizzate in vetro leggero

*L'attesa è stata lunga, ma ne è valsa la pena: dopo un'intensa attività di ricerca e innumerevoli test, arrivano sul mercato le prime bottiglie a rendere realizzate in vetro leggero. Il vetro temprato con cui vengono realizzate le bottiglie si chiama VIP Glass, acronimo di «Vetropack Improved Performance», prodotto in esclusiva da Vetropack.*



Accanto alla Mohren Spezial, anche la Mohren Pfiff si annovera tra le tipologie più apprezzate del birrificio Mohren.

Le prime bottiglie a rendere, realizzate con VIP Glass, sono disponibili sul mercato dallo scorso 15 aprile. Il birrificio austriaco Mohrenbrauerei di Vorarlberg si è "regalato" queste bottiglie innovative per festeggiare il compleanno dell'amata Mohren Pfiff. Questa tipologia di birra, una delle più apprezzate tra quelle del birrificio, quest'anno spegne 30 candeline. Proprio per questo motivo la Pfiff si è rifatta il look: la bottiglia si presenta con una veste nuova e orientata al futuro, il cui contenuto è un mix di tradizione e modernità, gusto e tutela dell'ambiente.

### **Trattamento di tempra termica per le bottiglie a rendere**

Le bottiglie a rendere, realizzate in VIP Glass, sono il risultato di un processo in due fasi. La prima consiste nella produzione

Gli amministratori delegati del birrificio Mohrenbrauerei Vertriebs KG, Heinz Huber (a destra) e Thomas Pachole, presentano la prima bottiglia a rendere in vetro leggero.

delle bottiglie in vetro leggero grazie al consolidato processo presso-soffio a imboccatura stretta, mentre nella seconda fase, le bottiglie vengono sottoposte al procedimento di tempra termica. Questo processo prevede che i contenitori vengano portati ad una temperatura inferiore di 700° C e successivamente raffreddati all'interno e all'esterno in modo uniforme. Grazie a questo processo, il vetro leggero può essere utilizzato per le bottiglie a rendere, il cui peso può essere paragonato a quello delle bottiglie in vetro a perdere.

### **Per amore dell'ambiente**

La nuova bottiglia a rendere della Pfiff da 33 cl, realizzata in vetro leggero, pesa solo 210 g circa, ovvero 90 g in meno rispetto a quella precedente. Per ogni cassa il peso



si riduce di ben 1,8 kg! La riduzione di peso comporta altri vantaggi che interessano anche l'ambiente: la produzione di bottiglie leggere richiede una minore quantità di materie prime, preservando così le risorse. Al contempo, le emissioni di CO<sub>2</sub> diminuiscono drasticamente, grazie a un consumo di materiale notevolmente inferiore e all'elevata percentuale di vetro riciclato sotto forma di materia prima secondaria. Oltre a risparmiare risorse ed energia in fase di produzione, si riducono notevolmente anche i costi di trasporto.

"Nello svolgimento delle attività quotidiane, anche i nostri collaboratori traggono vantaggio dalle bottiglie a rendere in vetro leggero, essendo più leggere e facili da pulire", afferma con orgoglio Heinz Huber, uno degli amministratori delegati di Mohrenbrauerei Vertrieb KG. Anche nel processo di lavaggio viene consumata meno energia, tuttavia, l'aspetto che dà più soddisfazione all'amministratore delegato, è l'entusiasmo dimostrato dai consumatori in relazione alla riduzione del peso e alla facilità di maneggiare le bottiglie.

Gradualmente, nei prossimi sei mesi, il birrificio Mohrenbrauerei provvederà a sostituire le vecchie bottiglie con quelle a rendere in vetro leggero. I quasi quattro milioni totali delle vecchie bottiglie di Pfiff verranno restituite a Vetropack su rotaia, così da poter produrre nuovi contenitori in vetro.



### Tempra termica

Come le bottiglie leggere in vetro diventano riutilizzabili VIP Glass – prodotte esclusivamente da Vetropack.

### VIP Glass – il passo successivo

Il VIP Glass temprato con procedimento termico, destinato alle bottiglie a rendere, ha le stesse caratteristiche delle bottiglie in vetro tradizionali: è inerte e riciclabile al 100%, è inodore e insapore, impermeabile e non consente alcun trasferimento tra il contenuto e l'ambiente esterno.

Le prime bottiglie di birra a rendere in vetro leggero da 33 cl sono solo il primo passo. Per i prossimi mesi, Vetropack prevede di sviluppare altri formati di bottiglie in VIP Glass.

Rimanete sintonizzati!

### Processo presso-soffio a imboccatura stretta

Questa forma di produzione è una variante del processo presso-soffio. Per far sì che lo spessore del contenitore sia omogeneo e al tempo stesso più sottile, già nella preforma viene inserito un maschio nella massa di vetro liquido che la comprime. Il passaggio dalla tecnologia tradizionale al processo presso-soffio nella variante a imboccatura stretta ha consentito la produzione di contenitori in vetro con uno spessore ridotto, quindi in vetro leggero.

### Tempra termica del vetro piano

Per aumentare la stabilità del vetro, lo si può sottoporre a un trattamento di tempra termica, che consiste nel riscaldamento uniforme del vetro, seguito dal raffreddamento rapido e mirato del contenitore. Sono secoli che questo processo viene utilizzato in modo efficace per il vetro piano. Gli ambiti di applicazione più diffusi sono il vetro di sicurezza per finestre, facciate, pannelli espositivi, parabrezza, ecc.

### Tempra termica dei contenitori in vetro

Sembra facile, ma non lo è. I contenitori in vetro si differenziano dal vetro piano per le diverse geometrie e spessori delle pareti, il che rappresenta un'enorme sfida tecnica nel processo di tempra. Trasformare una bottiglia in vetro leggero, in una bottiglia a rendere in vetro leggero, richiede esperienza, tecnologia avanzata e una grande sensibilità.

## OLIO, ACETO ED ERBE AROMATICHE

## L'allegria colorata delle insalate estive

Olio e aceto non possono mancare in una gustosa e leggera insalata estiva, mentre aromi e spezie contribuiscono a renderla ancora più appetitosa. Vetropack produce per questi ingredienti dei contenitori in vetro di diverse forme e capacità. Oltre a saltare all'occhio sugli scaffali dei negozi, questi contenitori sono garanzia di qualità del prodotto.

Quando fa caldo si tende a prediligere piatti freschi e leggeri, come le croccanti insalate estive, sempre molto apprezzate dai consumatori. Olio e aceto di qualità, così come erbe e spezie, sono gli ingredienti che - se ben combinati - contribuiscono al gusto di una buona insalata. Si tratta di alimenti nobili, la cui conservazione merita particolare riguardo. E a tale scopo non c'è imballaggio migliore di quello in vetro. Il vetro preserva la varietà dei diversi aromi e non altera in alcun modo il sapore dei cibi.

Il Gruppo Vetropack produce sia bottiglie per olio e aceto che una vasta gamma di vasi per erbe e spezie e non

soltanto in formati standard, ma anche in varianti realizzate ad-hoc per il cliente. Le varietà di forme è pressoché infinita: dalla bottiglia tonda per l'aceto a quella decagonale per l'olio, fino ai vasi quadrangolari per le erbe. Lungo e stretto oppure corto e largo, anche il collo delle bottiglie si presenta in vesti diverse, così come la superficie del vetro, che può essere liscia oppure incisa.

*"La varietà dà  
sapore alla vita."*  
("Variety is the spice of life")

William Cowper, 1785

Per le varietà particolarmente pregiate di olio e aceto si scelgono spesso formati da 0,5 litri, che vanno ad affiancarsi alle tradizionali bottiglie da 0,75 e 1 litro in vendita nei supermercati. Per distinguersi dalla concorrenza,







i clienti richiedono sempre di più packaging personalizzati. Così per olio e aceto si possono trovare bottiglie in vetro marrone, verde o bianco. Per erbe e spezie si tende invece a preferire il vetro bianco, che consente di valorizzare il variopinto contenuto e di portare un tocco di colore sulle mensole o nella credenza della cucina.

**Il ruolo decisivo degli acidi grassi**

Nella scelta dell'olio alimentare, i consumatori si lasciano guidare dal sapore. Ma ai fini di una sana alimentazione sono determinanti la percentuale e la composizione degli acidi grassi, che possono avere effetti benefici oppure dannosi sui vasi sanguigni. Olio di semi di girasole, olio di colza e olio d'oliva si differenziano in misura significativa proprio in questo.

L'olio di oliva ha una percentuale elevata di acidi grassi insaturi ed è ricco di vitamina E e K. Inoltre, la presenza

di sostanze come i polifenoli aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari.

L'olio di semi di colza contiene una percentuale particolarmente alta degli acidi grassi essenziali linoleico e linolenico, che appartengono al gruppo degli acidi grassi omega 3 e apportano benefici all'organismo. Elevato è anche il contenuto di vitamina E: basta un cucchiaino da tavola di olio di colza per coprire un terzo del fabbisogno giornaliero.

**Le molteplici proprietà dell'aceto**

Già gli antichi Egizi e i Romani producevano aceto facendo fermentare dei liquidi a contenuto alcolico con i batteri acetici. Oggi l'aceto viene prodotto con uva e mele da coltiva-





zione convenzionale. Per l'aceto biologico si utilizza invece soltanto frutta coltivata senza sostanze chimiche. Tra le varietà di aceto più diffuse figura quello di mele, che grazie al particolare sapore trova largo impiego come condimento per le insalate, nella preparazione di piatti a base di pesce e pollame e come ingrediente base di bevande alla frutta. Oltre a essere molto amato, l'aceto di mele vanta un elevato contenuto di potassio.

C'è poi l'aceto balsamico, altrettanto apprezzato in cucina. Prodotto nella provincia di Modena, è un aceto profumato di colore marrone scuro e dal sapore agrodolce, ideale non solo per condire l'insalata, ma anche per arricchire i dessert.

In virtù delle sue proprietà disinfettanti, l'aceto trova impiego nella naturopatia, per problemi alla pelle oppure come rimedio per disinfettare rubinetti e lavandini. Infine, basta aggiungerne qualche goccia nell'acqua per pulire i vetri delle finestre senza lasciare aloni e senza ricorrere a prodotti chimici.

## Come fare scorta di delizie con le insalate conservate in contenitori di vetro

La preparazione di insalate in vasi di vetro per conserve è una valida soluzione per avere un pratico pranzo da consumare fuori casa. Perché le foglie di insalata rimangano belle fresche e croccanti, è bene osservare qualche accorgimento:

- Dapprima si inserisce il condimento nel contenitore in vetro.
- Poi si aggiungono le verdure più dure, come carote o ravanelli.
- Successivamente è la volta delle foglie di insalata, che devono essere perfettamente asciutte affinché si conservino più a lungo.
- Per ultimo si possono aggiungere alimenti proteici, quali pollo, formaggio o tofu.
- Prima di gustare il piatto, basta agitare bene il contenitore in modo che il condimento si distribuisca uniformemente sui vari ingredienti. Buon appetito!

In questo modo l'insalata si mantiene fresca e preserva il suo aspetto invitante.





## SPONSORIZZAZIONI

## Occhi puntati sulla sicurezza alimentare

A Zagabria, a fine aprile, si è svolta una conferenza nazionale sul tema della sicurezza alimentare. In veste di sponsor, era presente anche Vetropack Straža. Questo tema, che va assumendo sempre maggior importanza, è strettamente collegato anche alla scelta del giusto imballaggio.

Secondo le stime dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, a causa del consumo di alimenti e bevande contaminati da batteri, virus, parassiti o sostanze chimiche, ogni anno si ammala una persona su dieci. Oltre ai danni provocati alla salute, il cibo contaminato e adulterato incide anche sullo sviluppo sociale ed economico di un paese. Entro il 2030, gli Stati Membri delle Nazioni Unite si sono prefissati numerosi obiettivi di sviluppo sostenibile e in questo contesto la sicurezza alimentare riveste un ruolo fondamentale.

Il termine "sicurezza alimentare" comprende misure e concetti che contribuiscono a far sì che il consumatore non si debba preoccupare di ciò che ingerisce, né dei possibili effetti nocivi causati alla salute da cibi e bevande.

L'industria alimentare rappresenta l'attore più importante ai fini di garantire la sicurezza del cibo e delle bevande. È proprio questo settore, infatti, che deve assicurare la conformità degli alimenti e delle bevande prodotte ai requisiti di legge, scongiurando qualsiasi pericolo per i consumatori. Il rispetto di queste normative viene controllato regolarmente.

### Il vetro, sinonimo di garanzia di prodotti di qualità

Nel corso della conferenza "Sicurezza alimentare, autenticità e tutela dei consumatori" tenutasi a Zagabria, sono intervenuti esperti di diversi settori, trattando, tra gli altri, i temi relativi alla "salute" e alla "qualità alimentare". Si è discusso inoltre delle possibilità di contrastare in modo efficace gli sprechi alimentari.



In video conferenza era collegata anche la dottoressa Biljana Borzan. Originaria di Zagabria, siede al Parlamento Europeo e fa parte della Commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare. Il suo intervento si è focalizzato sulle differenze qualitative dei prodotti nei singoli stati dell'UE.

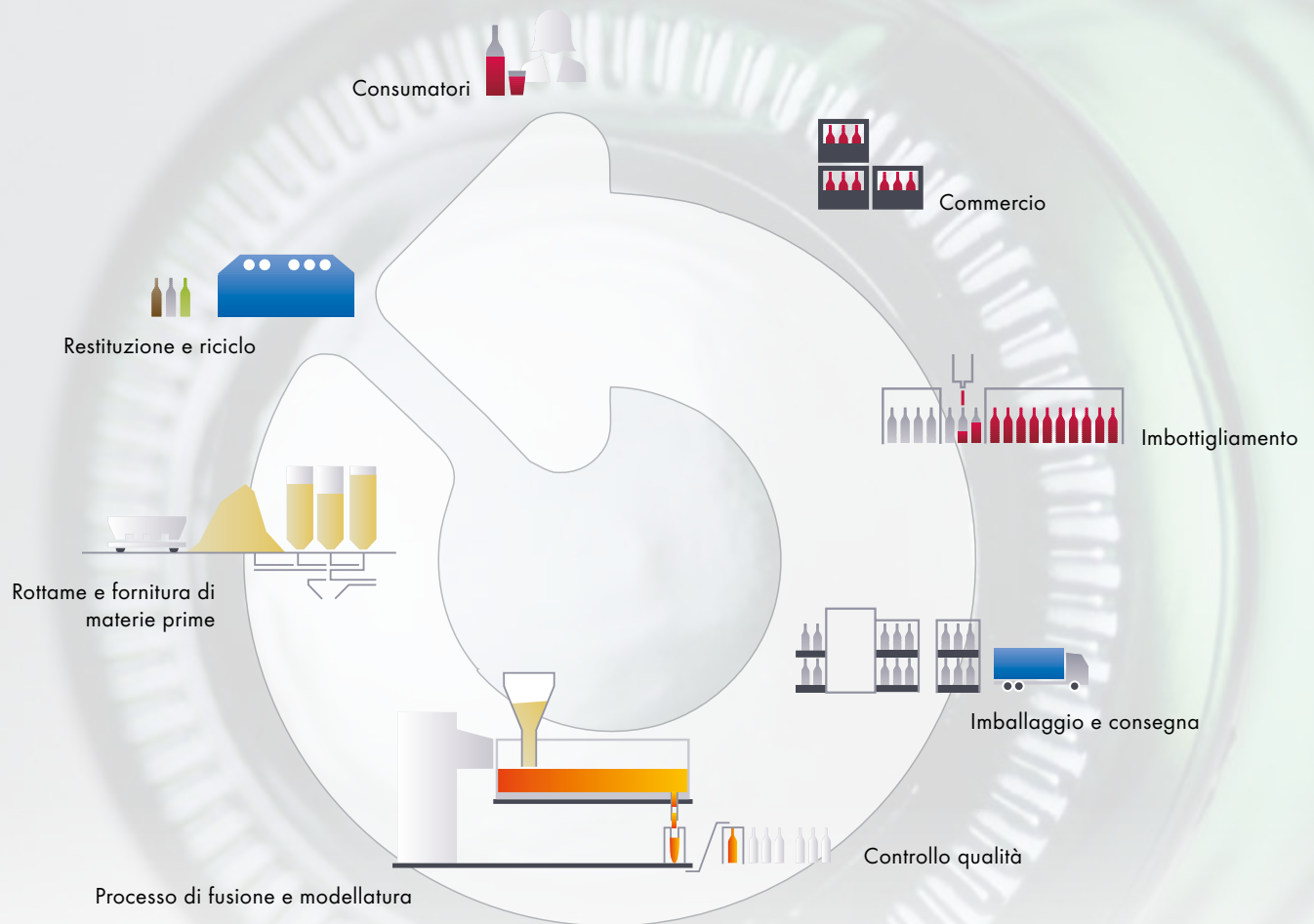
La sicurezza alimentare non si limita solo alla produzione degli alimenti. Gli imballaggi, per esempio, possono contenere sostanze che, per ingestione, vengono trasmesse al corpo e possono rappresentare un pericolo per la salute in alcuni casi.

Robert Zdolec (foto), Direttore dell'Assistenza tecnica clienti dello stabilimento croato di Vetropack, ha spiegato il ruolo dell'imballaggio come garanzia di sicurezza e qualità del prodotto. In questo senso, rispetto ad altri materiali di imballaggio, il vetro presenta notevoli vantaggi:

- completamente impermeabile e inerte;
- inodore e insapore;
- non consente alcun trasferimento tra il contenuto e l'ambiente esterno;
- mantiene il sapore naturale, l'aroma originale e le vitamine degli alimenti.

### "La giornata internazionale della sicurezza alimentare"

Per sensibilizzare ulteriormente i consumatori sull'importanza della sicurezza alimentare e della tutela della salute, la 73° Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato una risoluzione per istituire la "Giornata Internazionale della sicurezza alimentare" il 7 giugno.



## ECONOMIA CIRCOLARE

# “Il vetro: materiale ottimale per un'economia circolare”

*Nel marzo 2019, la Commissione europea ha pubblicato una relazione completa sull'attuazione del piano d'azione per l'economia circolare. La relazione delinea le sfide future relative all'economia europea e spiana la strada verso un'economia circolare a impatto climatico zero, in cui la pressione sulle risorse naturali e di acqua dolce e sugli ecosistemi sia ridotta al minimo.*

L'economia circolare implica condivisione, prestito, riutilizzo, riparazione, ricondizionamento e riciclo dei materiali e prodotti esistenti il più a lungo possibile. In questo modo si estende il ciclo di vita dei prodotti, contribuendo a ridurre i rifiuti al minimo. Al termine del ciclo di vita di un prodotto, le risorse e i materiali di cui è composto vengono reintrodotti, laddove possibile, nel ciclo economico.

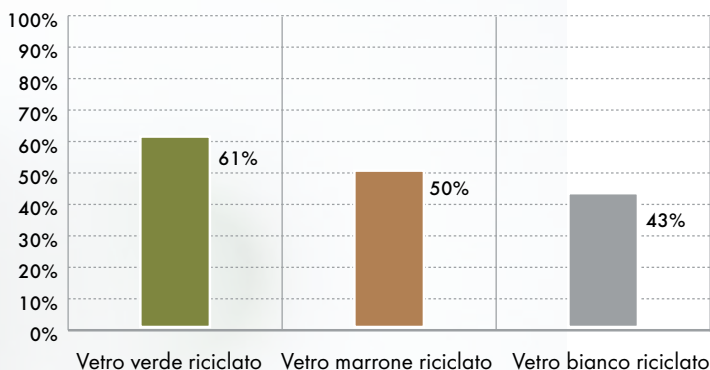
### Aumento delle quote di raccolta

L'economia circolare è un modello che si contrappone a quello dell'economia lineare (“modello usa e getta”) e nel

settore degli imballaggi in vetro non è affatto una novità. Non ci sono pressoché limiti alla riutilizzabilità del vetro. In Svizzera, Vetropack ha svolto un ruolo pionieristico, introducendo il riciclo del vetro già negli anni '70. Oggi il Gruppo Vetropack, da solo o insieme a dei consorzi, raccoglie vetro usato in tutti i paesi che ospitano i suoi stabilimenti, per poi destinarlo al riciclo. Infatti, per la produzione di vetro bianco e vetro marrone è possibile utilizzare fino al 60% di vetro riciclato, mentre per il vetro verde la percentuale può arrivare addirittura al 100%. Determinante è la qualità dei sistemi di raccolta e di



### Percentuale di vetro riciclato nella produzione del vetro



La percentuale di vetro riciclato si riferisce all'intero Gruppo Vetropack. Nei singoli stabilimenti la quota può arrivare a costituire l'83% della materia prima.

trattamento del vetro. Nel 2018, la quota di vetro riciclato all'interno della produzione del Gruppo Vetropack si è attestata al 54%.

L'impiego di rottame, inoltre, consente di abbattere il consumo energetico nel processo di fusione: per ogni 10% di vetro usato si riduce del 3% l'energia utilizzata e del 7% la quantità di emissioni di CO<sub>2</sub>.

Con la produzione di contenitori in vetro, Vetropack crea valore aggiunto a livello economico, ambientale e sociale. La sostenibilità sta assumendo sempre più importanza per i nostri clienti, perché il consumatore di oggi è maggiormente attento alla salute e all'ambiente.

Per il futuro si prevede un aumento della domanda di contenitori in vetro, con conseguente impatto positivo sull'economia circolare. Da un lato si assisterà nell'UE a un ulteriore innalzamento delle quote di raccolta prescritte e, dall'altro, verrà inserita nel processo di riciclo una quantità maggiore di vetro usato. Pertanto, in futuro si disporrà di quantitativi più alti di materia prima in rottame.

#### Un impegno proattivo per l'ambiente

La produzione del vetro è un processo a elevato consumo di energia. Ma i contenitori in vetro sono sostenibili, perché il vetro può essere riutilizzato all'infinito senza perdite

di qualità. Puntando a una produzione che sia il più possibile ecologica, Vetropack ha fatto della tutela dell'ambiente un elemento imprescindibile della propria strategia aziendale. La quota di vetro usato all'interno del processo produttivo cresce quindi costantemente, così come è costante la riduzione del consumo energetico. Vetropack soddisfa in questo modo le istanze di clienti, investitori, collaboratori e opinione pubblica in uguale misura.

*“Si percepisce che è in atto una transizione: la scelta del vetro rispetto ad altri materiali di imballaggio. Ed è la società a promuoverla, perché il vetro viene sempre più visto, a ragione, come un prodotto salutare ed ecologico. Le sue ottime proprietà e il fatto che sia riciclabile al 100% ne accrescono l'appeal. Ecco perché il vetro è un prodotto ottimale per l'economia circolare.”*

Johann Reiter, CEO

Rimane una sfida la sicurezza dei trasporti dallo stabilimento al cliente. Già da alcuni anni si assiste a una contrazione nell'offerta dei servizi di trasporto pesante. Vetropack ha saputo attrezzarsi, grazie al passaggio parziale dalla strada alla rotaia e alla creazione di una borsa trasporti propria. Su questa borsa trasporti vengono continuamente pubblicate offerte di trasporto da parte di aziende selezionate, tra cui poi Vetropack identifica quelle ottimali in base

alle proprie esigenze. Ma anche la mobilità dei nostri dipendenti e la composizione dei parchi macchine aziendali sono aspetti importanti ai quali si è deciso di riservare la giusta attenzione.

Per via del loro elevato consumo energetico, i produttori di vetro sono soggetti a una crescente pressione normativa. In collaborazione con l'associazione "International Partners in

Glass Research”, Vetropack è impegnata ad adottare sempre nuovi approcci e ad affrontare nuove tematiche. Si discute, ad esempio, della possibilità di realizzare una produzione del vetro a zero emissioni di CO<sub>2</sub> impiegando energia elettrica per la fusione del vetro riciclato e delle materie prime. Poiché anche la fusione stessa delle materie prime genera emissioni di CO<sub>2</sub>, l’obiettivo è ridurre l’apporto delle materie prime primarie a favore di un maggiore ricorso al vetro usato.

#### **Investimenti nei forni di fusione**

Per ridurre al minimo l’impronta ecologica dei nostri contenitori in vetro e al contempo soddisfare i più alti standard di qualità ed efficienza, operiamo continui investimenti nei forni, che rappresentano il cuore della nostra produzione. Nel 2018 abbiamo rimesso a nuovo il forno di vetro bianco nello stabilimento slovacco di Nemšová. Inoltre, l’instal-

lazione di un’ulteriore macchina formatrice ha dotato l’impianto di una linea aggiuntiva che ha consentito di incrementare la capacità produttiva di circa il 40%. Nel contempo è stato possibile ridurre il consumo energetico specifico e le conseguenti emissioni di gas. Per lo stabilimento slovacco si è trattato di un investimento importante e lungimirante, che darà inoltre sostegno alla crescita di Vetropack nella regione. Anche lo stabilimento austriaco di Kremsmünster ha visto lo scorso anno il rifacimento totale

di un forno. Il nuovo forno non solo ha una superficie di fusione maggiore, ma vanta anche emissioni ridotte.

Nell’anno in corso è stato rimesso a nuovo il forno 72 dello stabilimento di Nemšová (si veda a pag. 22s.). Per ulteriori informazioni, consultare il Rapporto di sostenibilità.

*Il rifacimento di un forno di fusione porta generalmente a un miglioramento dell’efficienza energetica pari a circa il 10-15%.*

## Politica sul clima: le attività dell’Unione europea

### **Un pianeta pulito per tutti**

Nel novembre 2018, la Commissione europea ha presentato una visione a lungo termine strategica per realizzare un’economia prospera, moderna, competitiva e climaticamente neutra entro il 2050: “Un pianeta pulito per tutti”. La strategia evidenzia come l’Europa possa intraprendere la strada verso un futuro a impatto climatico zero investendo in soluzioni tecnologiche realistiche e coinvolgendo i cittadini. L’obiettivo per l’Europa è essere la prima grande economia politica a raggiungere entro il 2050 la neutralità climatica.

### **Al bando la plastica monouso**

A Strasburgo, il Parlamento europeo ha votato a larga maggioranza per la messa al bando degli articoli in plastica monouso, come piatti, posate, cannucce e cotton fioc. Oltre l’80% dei rifiuti marini è infatti riconducibile a oggetti d’uso quotidiano, come gli imballaggi di alimenti e bevande, i contenitori per fast-food o per piatti pronti.



## Una bottiglia per spumante viene insignita del premio ucraino per l'imballaggio



La bottiglia per spumante da 0,75 litri viene annoverata tra i migliori imballaggi dell'Ucraina nell'ambito del concorso "Ukrainian Star Pack". La bottiglia è prodotta da Vetropack Gostomel nell'esclusiva tonalità cuvée.

La nobile forma della bottiglia seduce con la sua eleganza. Il corpo massiccio si fa più armonioso salendo verso il collo, che con la sua apertura sorprendentemente piccola è stato giudicato "eccezionale" dagli esperti del mercato ucraino. L'intenso colore cuvée esalta la silhouette della bottiglia, contraddistinta da linee marcate e al tempo stesso generose.

L'apprezzatissima tonalità cuvée è stata introdotta in Ucraina qualche anno fa dallo stabilimento Vetropack di Gostomel. Questa bottiglia per spumante è realizzata su misura secondo le indicazioni del cliente. È adatta non solo per vini spumanti, ma anche per vini fermi o altre bevande, con o senza bollicine. Può essere chiusa con tappo di sughero o plastica, ma anche con tappo a corona, cosa che offre un evidente vantaggio concorrenziale.

Con questo riconoscimento, lo stabilimento ucraino di Vetropack conquista il suo 15° "Ukrainian Pack Award".





## Apertura in pompa magna

*La Fête des Vignerons si è aperta a metà luglio con la cerimonia di incoronazione. In una spaziosa arena da 20.000 posti è andato in scena uno spettacolo moderno e coloratissimo, che ha permesso agli spettatori di immergersi in una secolare tradizione vitivinicola.*

La Fête des Vignerons si tiene soltanto ogni vent'anni. Eppure la manifestazione culturale più grande e antica della Svizzera francese vanta una storia che ha origini lontanissime. Il destino di questa festa popolare si lega in maniera indissolubile alla Confrérie des Vignerons, la confraternita dei vignaioli del Lavaux.

Nella vasta piazza del mercato di Vevey è stata costruita un'arena apposta per l'evento. Le venti rappresentazioni previste dallo spettacolo hanno offerto al pubblico un variegato mix di tradizione, modernità ed emozioni legate alla viticoltura svizzera. Con il passare del tempo la fama di questa festa ha ampiamente superato i confini della regione del lago Lemano, come ha dimostrato la presenza di tutte le

più importanti zone viticole svizzere all'interno dell'arena. Gli abitanti dell'area sono orgogliosi di questa tradizione, non a caso migliaia di loro hanno partecipato agli spettacoli in veste di cantanti, ballerini o attori.

Vetropack è stata scelta come sponsor dell'edizione 2019, la più grandiosa nella storia dell'evento. La bottiglia ufficiale della manifestazione è stata realizzata dallo stabilimento svizzero di Vetropack a St-Prex, cosa che sottolinea il legame dell'azienda con la zona vinicola del Lavaux.

### **Il momento clou: la cerimonia di incoronazione**

La Fête des Vignerons si apre con un momento tipico: l'incoronazione dei migliori viticoltori degli anni precedenti,



scelti tra le zone del Lavaux e dello Chablais. La confraternita dei vignaioli svela questo segreto ben custodito in occasione della cerimonia di apertura. Nel corso degli anni, gli esperti della Commission des Vignes esaminano e valutano 94 vignaioli professionisti: i migliori vengono premiati a cadenza triennale con medaglie d'argento e di bronzo, mentre la medaglia d'oro viene assegnata soltanto durante la cerimonia d'incoronazione della kermesse. La premia-

zione rappresenta senza dubbio un momento saliente per qualsiasi vignaiolo del Canton Vaud. Secondo il sistema di valutazione adottato, i candidati incoronati possono essere anche più di uno. Per l'edizione 2019 Jean-Daniel Berthet è stato insignito del titolo. Il vino ottenuto dalle rispettive uve non è soggetto alla valutazione, poiché la fase di pigiatura non rientra nelle competenze dei vignaioli.

## Intervista a Frédéric Hohl, direttore esecutivo della Fête des Vignerons

### **Che cosa distingue la Fête des Vignerons dalle altre manifestazioni?**

La Fête des Vignerons è un evento unico, innanzitutto per la sua lunga storia: esiste addirittura dal 1797. Inoltre coinvolge quasi 8.000 abitanti della regione, di cui ben 5.500 partecipano come attori e figuranti allo spettacolo allestito da Daniele Finzi Pasca. Sono dati che testimoniano il successo della festa, un evento che racconta l'identità di un'intera regione.

### **Quali sono state le sfide più grandi durante i preparativi?**

La Fête des Vignerons si svolge nella piazza del mercato di Vevey, dove è stata appositamente costruita un'arena da 20.000 posti. La sfida più grande è stata integrare questa gigantesca struttura in una città di dimensioni modeste, un'impresa che ha richiesto svariati mesi di lavoro. A questo proposito è stato decisivo il sostegno di Vevey, dei suoi abitanti, dei commercianti e delle aziende del trasporto pubblico. Anche la mobilità ha rappresentato una grande sfida: volevamo organizzare un evento che garantisse il massimo rispetto dell'ambiente, perciò dovevamo assicurare al più alto numero di visitatori la possibilità di raggiungere la location con i mezzi pubblici.

### **A ogni edizione la Fête des Vignerons continua a far sognare. Cosa devono aspettarsi i partecipanti?**

I visitatori vivranno un'esperienza unica, indimenticabile, sbalorditiva! L'attrazione principale è ovviamente lo spettacolo, un magnifico mix di poesia, arte contemporanea, tradizioni secolari e competenze tecniche. Ma non è tutto: nell'ambito delle giornate cantonali, la città di Vevey ha in serbo tre settimane all'insegna di una vasta offerta

culturale e gastronomica, con attività in programma dalla mattina alla sera. Così i visitatori potranno venire a Vevey in svariate occasioni, insieme a familiari o amici e partecipare ogni volta a esperienze diverse.

### **Che ricordo si porteranno a casa i visitatori della Fête des Vignerons 2019?**

Chi partecipa a una Fête des Vignerons non se la scorda più, già solo per il fatto che si svolge a cadenza generazionale. I visitatori torneranno a casa con la sensazione di essere entrati a contatto diretto con un'intera regione e con i suoi abitanti, di aver partecipato attivamente ai festeggiamenti di una comunità in un'atmosfera conviviale particolarmente sentita.



Frédéric Hohl (56 anni) è stato nominato direttore esecutivo della Fête des Vignerons dal consiglio della confraternita dei vignaioli. Vanta una lunga esperienza nell'organizzazione di eventi su vasta scala ed è noto in tutta la Svizzera per aver rivestito il ruolo di Chief Operation Officer nell'ambito di Expo.02.

## DESIGN

## La cura dei dettagli

*Contenitori in vetro per alimenti e bevande, dall'ideazione alla creazione dei prototipi, fino alla produzione e alla spedizione: tutto questo e molto di più, è ciò che Vetropack offre ai suoi clienti.*



La cura dei dettagli è un requisito essenziale per un buon design e differenzia i prodotti di eccellenza da altri di livello più basso. I contenitori in vetro offrono infinite possibilità realizzative, rese uniche dalla forma, dal colore e dalle diverse finiture. In altre parole: i contenitori in vetro comunicano chiaramente al consumatore l'identità del prodotto e della marca e lo fanno non solo direttamente, tramite le informazioni riportate sull'etichetta, ma anche attraverso l'immagine che l'aspetto del contenitore evoca.

Vetropack sviluppa il design dei contenitori sulla base di progetti propri oppure di idee fornite dai clienti o, in altri casi, partendo dalle idee di designer esterni incaricati dai clienti. In ogni caso, indipendentemente dall'ideatore, la stretta collaborazione e la sinergia tra i clienti e gli speciali-

sti di Vetropack garantiscono la buona riuscita del progetto. A tale scopo, con quanta più precisione e completezza si conoscono le caratteristiche che il futuro contenitore dovrà avere, tanto più efficientemente e rapidamente può prendere forma il lavoro di sviluppo. L'utilizzo di progetti dettagliati in 3D, che comprendono anche la chiusura e l'etichetta, rende più facile al cliente decidere in merito ai diversi dettagli stilistici. Successivamente vengono realizzati modelli in legno, acrilico o mediante stampa 3D per perfezionare il design. Infine, la campionatura consente di mettere a punto il design sulla linea di imbottigliamento.

Solo a questo punto si passa alla produzione finale. Nelle prossime pagine è possibile ammirare alcuni esempi di design.





#### UN VINO ECOLOGICO

## Sostenibilità a 360°

Vetropack Svizzera produce la bottiglia borgognotta da 75 cl color cuvée per il primo vino rosso biologico di Rouvinez, azienda vinicola a conduzione familiare situata nel Canton Vallese. Il peso ridotto della bottiglia contribuisce a fare di Nez Noir uno dei vini più ecologici in tutto il territorio elvetico.

Il tratto distintivo di questa nuova bottiglia borgognotta è la leggerezza. Per produrla è necessaria una minore quantità di materiale, cosa che a sua volta consente di risparmiare energia. Inoltre la breve distanza che separa St-Prex dall'impianto di imbottigliamento permette di ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> durante il trasporto.

La famiglia Rouvinez ha deciso di passare alla viticoltura ecologica già da qualche anno. Nez Noir ("naso nero") è il primo vino a fregiarsi del marchio biologico "bio-conversione". Si tratta di una miscela ottenuta da uve Merlot, Syrah e Gamaret. Il nome del prodotto rende omaggio alla pecora dal naso nero del Vallese, che in primavera bruca l'erba tra i filari. La presenza dei greggi mantiene il terreno in condizioni ottimali, in uno stato di perfetta armonia con la natura.

#### LIQUORI TRADIZIONALI

## Una bottiglia dal grande appeal

Da molti decenni, Maraska d.d. utilizza per i propri liquori e distillati le bottiglie zaratine da 0,7 litri prodotte da Vetropack Straza. Per restare al passo con i tempi, la bottiglia originaria si è rinnovata con un tappo a vite. Inoltre è stata messa a punto una versione più grande destinata all'esportazione.

Il corpo della bottiglia sfoggia sull'intera superficie un motivo a rilievo a imitazione del cristallo. Il tappo a T utilizzato finora è stato sostituito con un tappo a vite, che garantisce maggiore sicurezza e protezione durante il trasporto e la consegna. Oltre al formato classico, è stata sviluppata una nuova bottiglia da 0,75 litri: guardando la sezione trasversale risulta identica a quella da 0,7 litri, solo leggermente più alta. Il nuovo formato è pensato per l'esportazione.

Il maraschino Maraska viene prodotto nella città portuale di Zara (Croazia) secondo la ricetta tradizionale, che prevede l'impiego di amarene. La varietà utilizzata è la maraska, un frutto originario dell'Asia con un sapore molto deciso. Oltre al maraschino, Maraska d.d. produce altri eccellenti liquori, nonché succhi di frutta e marmellate.



Siete alla ricerca di un contenitore in vetro per alimenti o di una bottiglia? Nel nostro catalogo online potrete trovare più di 900 articoli. Lo si può sfogliare comodamente con questo QR-Code!



#### PRODOTTI A PROVA DI FUTURO

## Una birra d'eccellenza in una veste accattivante

*Le origini del birrifico privato Egger risalgono al XVII secolo. Vetropack Austria, nello stabilimento di Kremsmünster, produce le nuove bottiglie da 0,33 litri in vetro ambrato destinate a questo storico birrifico.*

Situato nel quartiere Unterradlberg di Sankt Pölten, capoluogo della Bassa Austria, il birrifico privato Egger punta a perfezionare i propri prodotti restando sempre al passo con i tempi e radicato nel territorio. Di recente, tutte le birre hanno subito un restyling a 360 gradi. Un caso su tutti è quello della bottiglia in vetro da 0,33 litri. In corrispondenza della spalla, la pratica bottiglia in vetro ambrato presenta un motivo in rilievo che raffigura l'antico stemma del birrifico.

Una birra d'eccellenza non può che presentarsi in una veste accattivante: oggi l'alta qualità di queste birre pluripremiate viene ulteriormente enfatizzata dal nuovo packaging. Il nuovo design unisce efficacemente tradizione e innovazione, come dimostrano i tocchi estetici minimalisti. Tra questi spiccano il sigillo di garanzia sul collo e il tappo a corona twist-off.

Il birrifico Egger si è impegnato a rispettare la legge di purezza del 1516: gli unici ingredienti consentiti sono luppolo, acqua e malto d'orzo. La maggior parte della produzione complessiva viene venduta in Austria, mentre il resto è destinato all'esportazione.

#### FRESCHEZZA IN VETRO

## Ingredienti selezionati per un'inaspettata fusione

*All'inizio dell'anno scorso Coca-Cola ha portato il suo marchio di fascia alta Fuzetea nei mercati europei, tra cui quello ceco e quello slovacco. Lo stabilimento Vetropack di Kyjov produce la nuova bottiglia a rendere da 0,25 litri.*

La nuova bottiglia a rendere da 0,25 litri per Fuzetea è stata sviluppata in esclusiva per Coca-Cola. Queste pratiche bottiglie vengono appositamente realizzate per l'industria alimentare, rispondendo a una precisa richiesta del mercato. A giugno le prime bottiglie sono finite nelle mani dei consumatori cechi e slovacchi, giusto in tempo per l'estate.

Forte di un successo planetario, l'assortimento Fuzetea è in rapida crescita. Alla base delle bevande c'è un mix di estratti di tè da piantagioni sostenibili e succhi di frutta, con l'aggiunta di erbe aromatiche o note floreali. Perfetta nei momenti di relax, questa miscela offre in ogni sua variante un'esperienza di gusto dalle mille sfumature, che si concretizza negli aromi raffinati del mango e della camomilla uniti al tè verde, nelle note di limone e lemongrass mischiate al tè nero e infine nel tè nero con aromi di pesca e ibisco. Completano la gamma le opzioni ipocaloriche.







#### SAPORI MORBIDI

## Un vino baciato dal sole

*I vigneti terrazzati del Lavaux sono patrimonio mondiale dell'UNESCO. Complice la posizione soleggiata, questi ripidi pendii affacciati sul lago Lemano rientrano in una delle aree viticole più belle della Svizzera: un luogo capace di affascinare chiunque, dai turisti di passaggio agli artisti.*

La bottiglia leggermente conica da 0,7 litri viene prodotta da Vetropack in Svizzera. Il simbolo del sole, inciso sulla spalla della nuova bottiglia Vaudoise con tappo BVS 28/44, fa subito pensare a una distesa di vigneti inondata dalla luce. Il logo e la parola "Chardonne" scritta a mano sono opera del designer di Vetropack Jean-Franck Haspel: nel 2003 l'azienda produttrice ha vinto il Premio Vetropack, aggiudicandosi la creazione di una bottiglia personalizzata. E oggi questa bottiglia Vaudoise con la sua bocca a fascetta alta è ancora in uso. Il design appartiene alla cooperativa "Syndicat agricole et viticole de Chardonne et Jongny société coopérative", con sede a Chardonne, nel Canton Vaud.

#### SAPORI AVVOLGENTI

## Il design tradizionale

*Da decenni, Božkov Originál è sinonimo di qualità e tradizione nella Repubblica Ceca: si tratta di un distillato locale dal tipico colore dorato, noto come "Tuzemák". Lo stabilimento ceco di Vetropack a Kyjov produce la bottiglia da un litro.*

La bottiglia tradizionale di Božkov Originál è in vetro bianco. Tra le due incisioni, che rappresentano lo stemma dell'azienda (sulla spalla) e il nome del prodotto (sulla base), spicca l'etichetta. La terza incisione allude invece alla tradizione pluridecennale del marchio.

Božkov Originál (noto in passato come "Domestic Rum") viene prodotto dal 1948 dalla distilleria ceca Stock Plzeň-Božkov s.r.o. ed è il marchio più grande su tutto il mercato. La ricetta - rimasta pressoché invariata da allora - si basa sull'alcol più pregiato, unito ad acqua dolce di Plzeň (la città della Pilsner) e diversi aromi di rum, che conferiscono alla bevanda un sapore equilibrato. Il Tuzemák più venduto del Paese può essere gustato così com'è, ma è ottimo anche per creare cocktail o preparare dolci al forno.



Su richiesta progettiamo e realizziamo un genitore in vetro su misura perfetto per le vostre esigenze: colorato e raffinato - a voi la scelta.

## RICOSTRUZIONE

## Incremento della capacità di fusione grazie al rifacimento di un forno

*Dopo il rifacimento della vasca di fusione per vetro bianco portato a termine nell'ultimo anno, il project team di Nemšová ha affrontato un'ulteriore sfida: la rimessa a nuovo del forno di vetro verde.*



Lo stabilimento Vetropack di Nemšová è l'unico produttore di vetro della Slovacchia e anche il principale fornitore di contenitori in vetro per il settore food & beverage domestico. Grazie al regolare servizio e alle periodiche attività di manutenzione, il vecchio forno di vetro verde aveva ormai raggiunto i 14,4 anni di vita, una durata superiore alla media.

Una vasca di fusione di questo tipo è come un grande forno, disegnato ad-hoc e poi costruito con mattoni sagomati. La revisione completa di una vasca di fusione, che

come nel caso di Nemšová è simile a una costruzione ex novo, avviene esattamente nello stesso luogo della vecchia. L'installazione di una macchina di produzione a tripla goccia contribuisce all'incremento della capacità di fusione. Con 300 tonnellate al giorno, la capacità post-rifacimento sarà quindi nettamente più alta, e lo stesso vale per la superficie di fusione, che arriverà a 94 m<sup>2</sup>. Al tempo stesso sarà possibile ridurre sia il consumo energetico specifico sia le emissioni. Inoltre, il nuovo forno concorrerà a migliorare ulteriormente la qualità e l'omogeneità del vetro. Infine, a



beneficiare della rimessa a nuovo della vasca sarà anche la sicurezza sul lavoro, un criterio sempre più importante per chi cerca un impiego.

#### **Intervento coordinato**

La nuova vasca di fusione per vetro verde è stata innalzata di 40 cm e le tre macchine soffiatrici sono state integrate nella parte superiore, una misura che consente di velocizzare la formatura degli articoli. Inoltre, sono stati sostituite tutte e tre le tempere. Grazie all'installazione di pallettizzatori completamente automatici è stata notevolmente ampliata la zona fredda, mentre nel tetto del capannone è stato installato un sistema di aerazione controllata.

#### **Grandi risultati in tempi brevi**

Una volta raggiunta la temperatura, un forno resta continuamente in funzione per una media di dieci anni. Pertanto,

ogni rimessa a nuovo deve essere pianificata con scrupolo e lungimiranza, vista la difficoltà di intervenire a posteriori per rimediare ad eventuali errori. A Nemšová, il rifacimento

totale del forno è stato completato in appena 63 giorni. La demolizione del vecchio forno, così come il rifacimento di quello nuovo, oltre ovviamente all'avviamento, sono stati momenti significativi. Zuzana Hudecova (foto), responsabile vendite dello stabilimento Vetropack di Nemšová, era presente alla posa dell'ultima pietra. "Avviare il secondo forno completamente ricostruito di Nemšová con questo gesto simbolico è stato un momento davvero speciale. Quest'ultimo progetto di investimento a Nemšová consente a

*"Avviare il secondo forno completamente ricostruito di Nemšová con questo gesto simbolico è stato un momento davvero speciale. Quest'ultimo progetto di investimento a Nemšová consente a Vetropack di consolidare la propria posizione di mercato nell'intera Europa centrale.*

*Una prospettiva che mi riempie di gioia e di fiducia."*

Zuzana Hudecova, responsabile ufficio vendite, Vetropack Nemšová

Vetropack di consolidare la propria posizione di mercato nell'intera Europa centrale. Una prospettiva che mi riempie di gioia e di fiducia."



## Nuovo responsabile marketing, vendite e pianificazione della produzione

*Il Consiglio d'amministrazione di Vetropack Holding AG ha nominato Evan Williams nuovo responsabile marketing, vendite e pianificazione della produzione a livello di Gruppo a partire dal 1° giugno 2019. Williams diventa inoltre membro della Direzione del Gruppo.*



*Evan Williams (sinistra) è subentrato a Marcello Montisci nella direzione del gruppo nel reparto marketing, vendite e pianificazione della produzione.*

Evan Williams, 52 anni, si è laureato, con il titolo Bsc Honours, in economia aziendale e psicologia applicata presso la Aston University di Birmingham nel Regno Unito. Nato in Gran Bretagna ha conseguito inoltre un MBA presso la Ashridge Hult International Business School nel Regno Unito. Negli ultimi 25 anni, il manager dalle spiccate doti di negoziatore ha concentrato la sua attenzione professionale sugli imballaggi in vetro: per O-I Europe è stato responsabile marketing e vendite per diverse regioni e categorie. Nella

sua posizione più recente è stato responsabile a livello globale dei team di key account trasversali. Williams adotta un approccio orientato alla strategia e agli obiettivi e conosce molto bene anche la pianificazione della produzione.

Marcello Montisci, predecessore di Williams, ha ridotto il proprio carico di lavoro del 50% già alla fine di febbraio. Fino al meritato pensionamento alla fine del 2019 continuerà ad essere disponibile per i progetti speciali del Gruppo Vetropack.



## Manifestazioni

### BrauBeviale 2019

dal 12 al 14 novembre 2019,  
Fiera di Norimberga

# BrauBeviale2019

### SIMEI 2019

dal 19 al 22 novembre 2019,  
Fiera Milano Rho



### CULTURA GASTRONOMICA

## Una sosta a St-Prex



*In occasione del suo road tour, l'associazione di categoria Restauration ha fatto tappa anche a St-Prex.*

Con il tema "Table Top", l'associazione di categoria Restauration si propone di esplorare la cultura culinaria moderna. Il secondo dei cinque appuntamenti previsti ha riunito i partecipanti a St-Prex. Il vetro è uno dei materiali più antichi in ambito gastronomico, nonché uno dei più importanti. Avendo a che fare ogni giorno con bottiglie e altri contenitori in vetro, i professionisti della ristorazione sentivano il

bisogno di osservare da vicino le varie fasi produttive del vetro, in modo da conoscerne tutti i retroscena.

Grazie a un tour guidato all'interno del museo e dello stabilimento, i partecipanti hanno potuto assistere in prima persona alla produzione di questo materiale. Tra i fattori che hanno suscitato maggior interesse spiccano l'impianto di riciclo e l'elevata percentuale di rottame utilizzata nella produzione, pari all'83%. Durante l'aperitivo finale i partecipanti hanno avuto modo di confrontarsi su tradizioni e tendenze del mondo culinario.

## LA STRADA DEL VINO DELL'ALTO ADIGE

## In vino veritas

Anche quest'anno, da metà aprile a fine novembre, la Strada del Vino dell'Alto Adige offre un assaggio della cultura vinicola di questa regione, un luogo dove la tradizione si unisce alla modernità. Per gli amanti del vino è un'occasione unica per entrare in contatto con viticoltori ed esperti in materia.



Vantando 300 giorni di sole all'anno e un clima alpino-continentale sempre mite, il paesaggio attraversato dalla Strada del Vino dell'Alto Adige è una meta turistica molto amata, nonché il luogo di origine di celebri vini. Con una superficie complessiva di oltre 4000 ettari, la zona di produzione che costeggia la Strada del Vino altoatesina è la più estesa della regione.

L'eterogeneità dell'area viticola, che spazia dai 200 ai 1000 metri sul livello del mare, consente di coltivare le varietà di viti più disparate: sono presenti vitigni internazionali, ma anche autoctoni. Lungo i 42 chilometri che separano

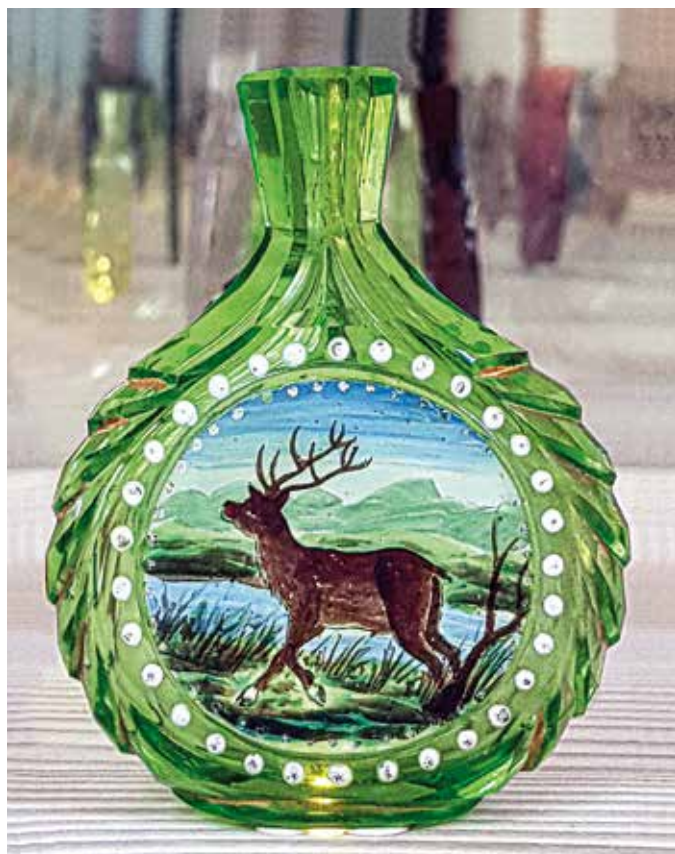


Nalles da Salorno, i vignaioli fanno sfoggio di tutta la loro tradizione, accomunati dalla passione per la viticoltura e da una spiccata ospitalità.

I turisti di passaggio possono approfittare di un ricco programma di attività. Quindici cantine vinicole aprono le proprie porte per viziare gli ospiti con delizie culinarie, musica e vini di produzione propria. Nell'ambito dell'iniziativa "Vino & Architettura", alcuni rinomati architetti altoatesini sono riusciti a conferire un carattere autentico alle cantine, valorizzando la natura circostante. C'è poi il museo del vino, che consente ai visitatori di immergersi appieno nella storia della cultura vinicola locale. La bellezza pittoresca della Strada del Vino e i suoi castelli possono essere esplorati anche in bicicletta, scegliendo fra tre percorsi diversi.







## Il museo della foresta di Zwiesel

*Zwiesel, nel cuore della Foresta Bavarese, è tra i maggiori centri della produzione del vetro. Per questo è anche chiamata la "città del vetro". Il Waldmuseum di Zwiesel vanta una storia secolare fatta di collezioni ed esposizioni. I preziosi e artistici oggetti in vetro della regione sono tra i protagonisti del museo sin dalle sue origini.*

Quello dei vetrai è uno dei mestieri più antichi della Foresta Bavarese. Oltre alle vetrerie, Zwiesel ospita anche una scuola professionale e diversi laboratori di artigianato artistico. Non sorprende, quindi, che il motto della cittadina sia "Fein Glas, gut Holz sind Zwiesels Stolz" (Il buon vino e il buon legno sono l'orgoglio di Zwiesel).

Da alcuni anni, il Waldmuseum (Museo della Foresta) si è trasferito negli ampi e luminosi spazi di un ex collegio femminile, nel centro cittadino. Come suggerisce il nome stesso, il museo accompagna i visitatori in un viaggio che ripercorre la storia della Foresta Bavarese. La mostra permanente dedicata al vetro, con il suo ricco allestimento, consente invece di scoprire le basi della produzione del vetro e i mestieri legati alla lavorazione di questo materiale. Tra i pezzi esposti, le storiche bottiglie per tabacco da fiuto sono le più rappresentative dell'elaborata e impegnativa arte vetraria.

La sala principale del centro culturale del Waldmuseum ospita fino al 3 ottobre 2019 una mostra internazionale dedicata a una collezione di tesori in vetro, intitolata "Glas-schätze gesammelt - gesehen - neu geschaffen" (Tesori in vetro - raccolti, visti, ricreati).

Lo scorso anno, inoltre, il Waldmuseum di Zwiesel ha vinto la decima edizione del Premio della Strada del Vetro, iniziativa promossa dall'associazione per il turismo della Baviera orientale. La Strada del Vetro è tra gli itinerari turistici più belli della Germania. Si snoda su un percorso che attraversa la foresta della Baviera e dell'Oberpfalz (Alto Palatinato), raccontando i 700 anni di tradizione vetraria della regione.



**Contatti ufficio vendite****Svizzera**

Telefono +41 44 863 34 34  
Fax +41 44 863 34 45  
marketing.ch@vetropack.com

**Austria**

Telefono +43 2757 7541  
Fax +43 2757 7541 202  
marketing.at@vetropack.com

**Repubblica Ceca**

Telefono +420 518 733 111  
Fax +420 518 612 519  
marketing.cz@vetropack.com

**Repubblica Slovacca**

Telefono +421 32 6557 111  
Fax +421 32 6589 901  
marketing.sk@vetropack.com

**Croazia, Slovenia,  
Bosnia-Erzegovina,  
Serbia, Montenegro,  
Macedonia del Nord, Kosovo**

Telefono +385 49 326 326  
Fax +385 49 341 154  
prodaja@vetropack.com

**Ucraina**

Telefono +380 4439 241 00  
Fax +380 4597 311 35  
sales.ua@vetropack.com

**Italia**

Telefono +39 02 458771  
Fax +39 02 4587714  
sales.it@vetropack.com

**Altri paesi dell'Europa occidentale**

Telefono +43 7583 5361  
Fax +43 7583 5361 225  
export.west-europe@vetropack.com

**Altri paesi dell'Europa orientale**

Telefono +420 518 733 341  
Fax +420 518 612 519  
export.cz@vetropack.com