La nuova collezione Thermic Glass Accademia Luigi Bormioli

thermic-glass-4437b345

Sembrano ancora lontane, ma sono dietro l’angolo: dall’inizio di dicembre saremo tutti catapultati nel fermento delle feste natalizie, alle prese con brindisi, buffet, pranzi e cene da organizzare fino all’Epifania e la comprensibile voglia di sorprendere gli invitati con piatti e stuzzichini gustosi e originali.

Avere le idee chiare e organizzarsi per tempo, iniziando sin d’ora ad annotare su un’agenda i menu da proporre e provando con anticipo le ricette non ancora collaudate è un ottimo sistema per non farsi sopraffare dallo stress a ridosso delle molte occasioni conviviali in programma; così come affidarsi ad “alleati” funzionali e resistenti in cucina e a tavola.

La **collezione Thermic Glass Accademia Luigi Bormioli**, che comprende un’ampia scelta di **contenitori, bicchieri da bibita e bicchierini per il servizio di monoporzioni, tazze di vario formato, una coppa gelato, una bottiglia con tappo e due oliere** assomma tutte queste caratteristiche, e si presenta con un design innovativo che permette di vestire la tavola con ricercatezza ed eleganza.

La **funzionalità** è invece assicurata dal materiale con cui sono realizzate tutte le referenze: il vetro borosilicato fatto a mano, in doppia parete. La particolare concezione di tutti i prodotti (eccezion fatta per le oliere, in vetro termico ma prive di doppia parete), fa sì che vi sia presente un vuoto nell’intercapedine fra le due pareti di vetro; questo consente l’**isolamento termico del liquido o del cibo contenuto**, ed evita la formazione di condensa all’esterno del contenitore. Ne deriva un maggior contenimento di temperatura rispetto ai contenitori di vetro comune e ceramiche; e lo stesso avviene per i contenuti freddi, che mantengono la temperatura di degustazione desiderata e non creano condensa sulla superficie esterna, evitando di conseguenza il deposito sulle superfici di contatto e sulle mani. I prodotti in vetro borosilicato della linea Thermic Glass sono, inoltre, idonei al forno a microonde e lavabili in lavastoviglie.

Ogni referenza è stata concepita in modo tale da rivoluzionare il servizio in tavola, rendendolo particolarmente raffinato. La trasparenza del vetro e le forme dei contenitori, infatti, permettono di proporre ricette dolci e salate, creme, dessert e pietanze al cucchiaio direttamente in porzioni monodose, aumentandone l'impatto visivo, la semplicità di realizzazione e l'originalità. La destinazione d'uso ideale è il **buffet in piedi**, ma il servizio in monoporzioni può rivelarsi altrettanto indovinato, e a prova di sprechi, anche se il pranzo o la cena sono placée e prevedono numerose portate, così da proporre piccoli assaggi di ciascuna di esse.

Fra le referenze della linea Thermic Glass ritroviamo **piccoli contenitori monoporzione** che ricalcano le forme di quello per il tajine arabo e del wok orientale, e pentolini e tegamini in vetro con o senza manico, perfetti per il servizio di pietanze esotiche e fusion, risotti, stufati e sformati. I bicchierini, disponibili in diverse forme e dimensioni, accoglieranno raffinati antipasti di mare e di terra.

Completano la gamma diverse proposte di **bicchieri termici da bibita** e un modello di **coppa gelato**, oltre alle **tazze da latte, tè, cappuccino**. Grande cura e attenzione a esaltare il contenuto è stata prestata per la realizzazione delle tazzine da caffè: parte di queste, infatti, sono state concepite per dare enfasi alle note aromatiche dei caffè monorigine Jamaica, Brasile, Costa Rica, India, Etiopia e Colombia.

Particolarmente adatti a questo periodo dell'anno, infine, sono il **bicchiere mignon da liquore** e la **tazza pensata per il servizio dell'Irish Coffee**, il celebre caffè zuccherato corretto con whiskey e guarnito con panna, ottimo per scaldare le sere invernali.