



GOGLIO VINCE IL BEST PACKAGING 2026 CON FRES-COOK

La premiazione si è svolta ieri – mercoledì 25 marzo – a Milano presso l’ADI Design Museum.

FRES-COOK rappresenta un sistema integrato per i pasti pronti in cui gli ingredienti rimangono separati fino al momento della preparazione.

26 marzo 2026, Daverio (VA) – **Goglio**, leader globale nel packaging flessibile con 176 anni di esperienza, ha vinto il **Best Packaging 2026**, premio promosso dall’Istituto Italiano Imballaggio, nella sezione Design, con **FRES-COOK** – l’innovativo sistema di packaging integrato per pasti pronti – distinguendosi per qualità, innovazione e attenzione agli aspetti funzionali e tecnologici del packaging. Il riconoscimento è stato consegnato nel corso della cerimonia di premiazione che si è tenuta ieri, 25 marzo, presso l’ADI Design Museum di Milano.

FRES-COOK combina in un unico pack elementi funzionali che lavorano in sinergia: una busta stand up Goglio in laminato flessibile multistrato contenente gli ingredienti separati che comporranno il piatto, caratterizzata da un sistema di apertura brevettato a pressione di vapore, un contenitore in cartoncino che al momento del consumo può essere utilizzato come vassoio e protegge le mani dal calore e le posate monouso. A distinguere FRES-COOK è soprattutto il suo meccanismo di funzionamento, che deriva dal suo particolare design: la **saldatura centrale a V**, infatti, si apre sotto l’effetto della pressione interna sviluppata durante il riscaldamento, **consentendo così la miscelazione automatica degli ingredienti senza alcun intervento manuale**. Il risultato è una modalità igienica e sicura dal punto di vista alimentare, in grado di offrire un’esperienza d’uso intuitiva e sostenibile nella gestione dei rifiuti post-consumo.

La confezione FRES-COOK permette così di **preparare piatti in cui i componenti devono rimanere separati ed essere uniti solo in fase di consumo**. La separazione degli ingredienti consente di conservare meglio e più a lungo il prodotto, mantenendo anche le caratteristiche organolettiche originarie, come la croccantezza degli elementi secchi.

Il cuore della soluzione è il laminato flessibile multistrato ad alta barriera Goglio, realizzato con strutture alu-free idonee all’utilizzo in microonde. In risposta alle crescenti esigenze di sostenibilità, il materiale è disponibile anche nella versione progettata per il riciclo grazie a composizioni monomateriale poliolefiniche. Il pack risulta inoltre completamente personalizzabile tramite stampa. La tecnologia produttiva si basa sul sistema GNova, sistema di riempimento con alimentazione da buste preformate a nastro, che garantisce una produzione ad alte prestazioni senza interruzioni.

Un aspetto particolarmente rilevante è l’ottimizzazione del volume post-consumo. La possibilità di appiattire la busta al termine dell’utilizzo permette, infatti, di ottenere **un rifiuto compatto che occupa fino all’80% in meno di spazio rispetto ai contenitori rigidi tradizionali**, rendendo lo smaltimento più efficiente.

L’integrazione di tutti gli elementi nel pack primario rende, inoltre, FRES-COOK una **soluzione all-in-one**, eliminando la necessità di accessori aggiuntivi.



Goglio si è dedicata allo sviluppo del prodotto in risposta alle esigenze della società contemporanea, dove i ritmi di vita accelerano costantemente e il mercato richiede packaging innovativi capaci di rispondere alle necessità di consumatori sempre più dinamici. FRES-COOK trova applicazione in molteplici contesti, dall'outdoor al turismo itinerante, fino agli ambienti professionali e domestici, rispettando i requisiti di praticità, qualità e ottimizzazione dello spazio. Allo stesso tempo, si inserisce nei nuovi scenari del retail moderno, inclusi vending evoluto ed e-commerce alimentare.

IL GRUPPO GOGLIO – Goglio S.p.A è uno dei principali player mondiali nel packaging flessibile. Fondato nel 1850, il Gruppo progetta, sviluppa e realizza sistemi completi per l'imballaggio fornendo linee di confezionamento, laminati flessibili alta barriera, accessori plastici (valvole e bocchelli) e servizi avanzati che trovano applicazione in molteplici settori industriali: caffè, alimentare, chimica, cosmetica, detergenza, beverage e pet food. Goglio, che ha un raggio d'azione mondiale, è presente con stabilimenti produttivi in Italia, Olanda, Stati Uniti, Cina e Brasile, e uffici commerciali dislocati in vari paesi europei e nel Sud-Est asiatico. Il Gruppo ha registrato nel 2024 un valore di produzione di 470 milioni di euro e conta circa 2.200 dipendenti nel mondo. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.goglio.it

Per ulteriori informazioni:

Ad Hoc Communication Advisors

Giorgio Zambelletti

Ivan Barbieri – Mob: 3351415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Sara Mastrorocco – Mob: 3351415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Maria Lucia Boi – Mob: 3426523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it