

# Il surgelato vince e convince ma è finita l'era del sospetto?

PER L'ENNESIMO ANNO CRESCONO I CONSUMI A CASA, SOPRATTUTTO DI VERDURE, PESCE E CARNE. AL RISTORANTE PERÒ PERMANGONO VECCHI PREGIUDIZI. EPPURE LA QUALITÀ È FUORI DISCUSSIONE: VA SOLO COMUNICATA. *Riccardo Oldani*

Sono utili, rapidi da preparare, ricchi di proprietà nutritive ma, nei ristoranti, scontano ancora un pregiudizio. Sono i surgelati, che nei menu vanno per legge segnalati con un asterisco, una sorta di marchio che troppo spesso induce nei consumatori il sospetto di un prodotto di qualità inferiore. Quegli stessi consumatori che poi, tra le mura domestiche, premiano i surgelati, acquistandoli in misura sempre più massiccia. Nel 2008, secondo dati forniti dal Mia, salone riminese dell'alimentazione che ospita una rassegna tutta sui surgelati, Frigus, il consumo di questi prodotti è cresciuto dell'1,7% rispetto al 2007, con un incremento che riguarda soprattutto i vegetali, e le patate in particolare. Salgono anche pesce e carni, mentre registrano un calo sensibile soltanto i "ricettati", cioè i piatti pronti. Un dato che indica il tentativo di contenere le spese e la ricerca di un'alimentazione più naturale e più rapida.

## Per legge i surgelati non possono contenere conservanti

I surgelati, in effetti, sono un'autentica garanzia di naturalità. «A questi prodotti», spiega Franca Peron, responsabile della divisione surgelati di Aiipa, l'Associazione italiana delle industrie dei prodotti alimentari, non è consen-

tito aggiungere conservanti. Lo stabilisce un decreto legislativo del 1992, che attua una direttiva europea». Gli unici additivi consentiti sono quelli impiegati nella preparazione di prodotti composti, i già menzionati "ricettati", e presenti negli ingredienti di partenza soltanto per motivi di trasformazione o conservazione. Sostanze che finiscono nelle confezioni per effetto di preparazioni precedenti e non per motivi di conservazione con il freddo.

«Un ultimo caso ammesso», spiega Peron, «è quello dell'utilizzo di conservanti per crostacei e cefalopodi (polpi, calamari, seppie e si-

mili)». Ma se i consumatori mostrano fiducia negli alimenti surgelati, forse non sono del tutto consapevoli che, in molti periodi dell'anno, essi danno una garanzia perfino superiore al prodotto fresco. Questo vale in particolare per le verdure. Secondo ricerche svolte dall'Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione e riprese dall'Iias (Istituto italiano degli alimenti surgelati, [www.ias.it](http://www.ias.it)), dopo tre giorni a temperatura ambiente i carciofi perdono il 30% della vitamina C che contengono, asparagi e broccoli subiscono una riduzione addirittura dell'80%, mentre gli spinaci registrano un calo nei contenuti della vitamina del 75% in appena due giorni. Per non parlare poi del fatto che verdure fresche tenute lì troppo a

**-18°** la soglia di temperatura da non superare per conservare i surgelati

**90** la percentuale di italiani che consuma surgelati

**1928** l'anno del primo stabilimento di surgelati

## CONSUMI 2008

PRODOTTO	QUANTITÀ (T)	DIFFERENZA CON IL 2007 (%)
VEGETALI	223.000	+ 2,4
PATATE	69.000	+ 2,9
PESCE	90.400	+ 1,7
CARNI ROSSE	4.100	+ 3,5
CARNI BIANCHE	7.000	+ 8,0
PIZZE	68.000	+ 0,1
RICETTATI	-	- 1,5
PASTA PRONTA	-	- 10,0
PESCE PANATO	-	+ 6,0
TOTALE	526.850	+ 1,7

Fonte Mia, dati genn-ott 2008 rispetto a genn-ott 2007

## METODI E TECNICHE



**Congelazione e surgelazione**  
Congelazione e surgelazione sono due cose diverse. La prima riguarda la conservazione con il freddo sottozero di tipo domestico o industriale per grosse pezzature: si realizza in tempi lunghi e a temperature tra -7 e -12°C, che devono scendere a -18°C per il pesce. La surgelazione invece porta in tempi molto ra-

pidi la temperatura degli alimenti ad almeno -18°C: la velocità dell'operazione è fondamentale per ridurre le dimensioni dei cristalli di ghiaccio che si formano all'interno degli alimenti senza alterarne la struttura. La surgelazione si ottiene solo con macchinari industriali oppure, nelle cucine professionali, mediante l'utilizzo di abbattitori.

**Il termine di conservazione**  
Tmc è una sigla importante nel mondo dei surgelati e indica il termine minimo di conservazione, cioè la data fino alla quale l'alimento mantiene intatte tutte le sue proprietà. Non indica una scadenza, ma un tempo ideale di consumo, oltre il quale comunque il prodotto non è mai pericoloso per la salute.

lungo rischiano di sviluppare sostanze nocive, mentre i surgelati vengono prodotti a poche ore dalla raccolta. Lo sottolinea uno tra i più noti nutrizionisti italiani, il professor Carlo Cannella, docente di scienza dell'Alimentazione all'Università La Sapienza di Roma. Secondo Cannella «i vegetali hanno sviluppato la capacità di produrre elementi che li proteggono dai danni dell'ossidazione e dell'esposizione ai raggi ultravioletti: sostanze scudo, che permettono alle piante di sopravvivere in condizioni avverse. La raccomandazione di consumare verdure fresche si riferisce quindi a prodotti stagionali, in buone condizioni di conservazione e di utilizzo. Altrimenti i vegetali surgelati sono pre-



SECONDO UNA RECENTE INDAGINE DOLCI E DESSERT SONO GLI ALIMENTI SURGELATI MIGLIORI PER IL 17% DEGLI ITALIANI.

feribili a quelli che provengono dalla coltivazione forzata in serra, anche perché le piante sottoposte ad accrescimento veloce, con larga disponibilità d'acqua, temperatura controllata e trattamenti antiparassitari, come avviene in serra, producono modeste quantità di antiossidanti, utili alla nostra salute e garanzia di qualità a lungo termine dell'alimento».

## Mantengono a lungo inalterate le proprietà nutritive degli alimenti

E infine, sottolineano sempre all'Iias, è stato dimostrato, da studi condotti alla Stazione sperimentale per le conserve alimentari di Parma, come i nutrienti rimangano pressoché stabili durante tutto il ciclo di vita di un prodotto surgelato. Per fare un esempio, in 40 mesi il contenuto di folati (derivati dell'acido folico fondamentali per il nostro metabolismo) dei piselli surgelati scende da 0,3 a 0,2 milligrammi per chilogrammo di prodotto, con una perdita minima di contenuti nutritivi. Appurato quindi che i surgelati garantiscono una qualità paragonabile a quella dell'alimento fresco, in che modo il ristoratore può sfruttarli al meglio? Pur essendo tenuto a segnalarli in menu con l'asterisco, può per esempio intro-

dure nella carta o nel modo di comunicare alla clientela (sul sito, o al tavolo) notizie sulle proprietà nutritive di questi alimenti e sulla propria politica di approvvigionamento.

**La persistenza di frodi alimentari impone una scelta attenta dei fornitori**

Anche perché i maggiori problemi riguardo ai surgelati riguardano le modalità di conservazione e il rispetto delle scadenze. Timori purtroppo riaccesi da notizie di cronaca che rivelano il persistere di atteggiamenti irresponsabili da parte di distributori e ristoratori con pochi scrupoli. È per esempio dello scorso 9 aprile la notizia di un sequestro a Casoria, in provincia di Napoli, di 17 tonnellate di pesce surgelato scaduto, trovato dalla Guardia Costiera in un deposito. Le merci, in alcuni casi risalenti al 2004, avevano etichette contraffatte e provenivano in buona parte dalla Thailandia. A Roma, invece, a due passi da Piazza Navona, la Polizia ha pizzicato il 24 aprile scorso gli addetti di un famoso ristorante mentre cercavano di scongelare in tutta fretta del pesce surgelato che veniva invece servito come fresco. Fatti come questi, purtroppo, sono all'ordine del giorno, e rappresentano un monito per i ristoratori a comportarsi secondo le norme e ad assicurarsi bene della qualità dei propri fornitori. Una garanzia sono i marchi noti e importanti, che hanno alle spalle una lunga esperienza nella lavorazione di questi prodotti e sono dotati delle tecnologie più aggiornate per la produzione.

Individuato il referente giusto, il surgelato può diventare davvero un buon alleato nella gestione della cucina. «La scelta di questi prodotti da parte del ristoratore sta crescendo», spiegano alla McCain, azienda nata in Canada nel 1957 che oggi opera in tutto il mondo, con 55 stabilimenti in tutti i continenti, «e questo è dovuto essenzialmente a tre motivi: consentono di gestire meglio il flusso di produzione, riducendo gli scarti e semplificando gli ordini; danno minori problemi nell'assicurare un livello di qualità costante e hanno costi ridotti, soprat-



**il pesce surgelato è consumato dal 68% degli italiani e il prodotto preferito sono i "bastoncini"**

Stockfood

tutto per quanto riguarda il pesce». Vantaggi riconosciuti da una fetta sempre più ampia di ristoratori, anche di livello: «Esiste sicuramente», sottolineano ancora in McCain, «una nicchia o, meglio, una fascia ristretta della ristorazione che si vuole differenziare con un'offerta esclusiva di prodotti freschi, e sicuramente il consumatore la riconosce; come riconosce però che l'offerta di alcuni prodotti surgelati è ormai parte integrante anche della maggior parte della ristorazione qualificata»

**La scelta di surgelati per la ristorazione è sempre più ampia e completa.**

Non è un caso, quindi, se negli ultimi anni l'offerta di surgelati per la ristorazione si è sempre più arricchita, allargandosi dalle materie prime ai semilavorati. Questo grazie anche a una serie di innovazioni tecnologiche e, in particolare, all'introduzione dell'Iqf (Individually quick

frozen), che consente di congelare singoli pezzi separatamente dagli altri. Il vantaggio di questa tecnica è quello di porzionare il prodotto già in confezione, in modo da consentire l'utilizzo soltanto delle quantità desiderate. La tecnica è molto usata per la pasta, in particolare per quella fresca, che al naturale presenta vari problemi di conservazione. «Problemi superati con il congelamento ultrarapido delle paste», spiega Giovanni Panatta, specialista in scienza dell'alimentazione all'Università di Ferrara e consulente per Surgital ([www.surgital.it](http://www.surgital.it)), «che può avvenire con metodo criogenico, per immersione diretta in anidride carbonica o azoto liquidi, a temperature da -80 fino a -196°C, o con metodo meccanico, per introduzione in surgelatori statici o continui a temperature fino a -40°C. Di solito, si preferisce la surgelazione criogenica per le paste di piccolo formato, la meccanica per quelle di pezzatura maggiore».



**FRIGO ABBATTITORE**



**Il principio di funzionamento**

L'abbattitore è un potentissimo frigorifero, in grado di portare da +90 a -18°C gli alimenti in tempi molto brevi, meno di due ore. Questo è possibile grazie all'introduzione di aria ad almeno -40°C fatta circolare all'interno della macchina, le cui teglie sono disposte per facilitare il flusso dell'aria. Secondo le norme, non si possono surgelare gli alimenti in un ristorante senza l'ausilio di un abbattitore.

**Soluzioni tecnologiche**

Gli abbattitori più moderni in commercio (come il modello Irinox nella foto) sono provvisti di soluzioni tecnologiche ed elettroniche avanzatissime. Consentono di memorizzare decine di processi di abbattimento, tarati su ogni tipo di alimento in modo da conservarne le proprietà nutritive e l'umidità interna. E sono inoltre dotati di sistemi per facilitare la pulizia e l'igiene, inibendo in modo assoluto la proliferazione di microrganismi.