Consumi alimentari: gli italiani mangiano sempre più pesce

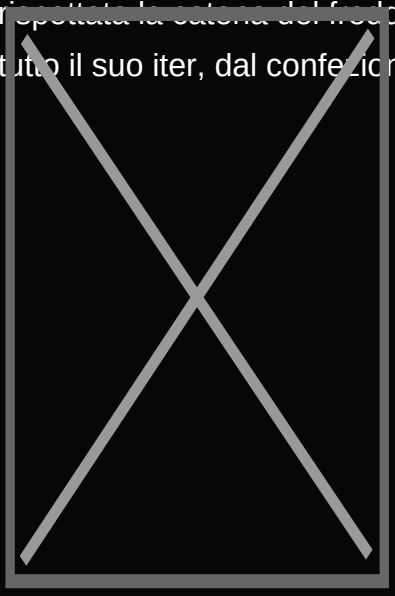
bastoncini-di-pesce-5ccf3ab3

Sulle tavole italiane si mangia sempre più **pesce**: nel 2017, ne abbiamo consumato complessivamente **oltre 28 kg a testa**, ponendo l'Italia al di sopra della media nella classifica europea e mondiale del consumo di prodotti ittici. Secondo i dati ISMEA, lo mangiamo soprattutto **fresco e decongelato**, ma 1 volta su 5 lo scegliamo **surgelato** (17% dei consumi). Un trend, questo, che si attesta in continua crescita. L'IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati – ricorda che nel 2017 ne sono state consumate 113.400 tonnellate, con un aumento del +5% rispetto all'anno precedente. Insomma, gli italiani amano il pesce, indipendentemente che sia fresco o surgelato, e iniziano a mangiarlo già in tenera età.

Il consumo di pesce nel mondo è in crescita: per il 2017 se ne stimano oltre 20 kg annui a testa, più del doppio dei 9 che si registravano nel 1991; in Europa la media è di circa 22,7 chili. In Italia il consumo è di 28,4 Kg pro capite (+2% sull'anno precedente). In linea con questi trend generali sul prodotto, si registrano performance interessanti nell'ittico surgelato. Nel solo canale retail, il "pesce naturale" ha registrato un incremento del +7% negli acquisti, seguito a breve distanza da mollane e crostacei (+ 6,7%); ma anche le versioni panate e pastellate hanno chiuso l'anno con risultati lusinghieri (+3%). I consumatori premiano la qualità e soprattutto il "servizio" di questi prodotti - già puliti e pronti al consumo - consapevoli anche delle tecniche di lavorazione ottimali messe in atto dalle aziende produttrici e della sostenibilità della produzione garantita dalla certificazione MSC (Marine Stewardship Council), di cui molte aziende del settore si sono dotate.

E i consumatori sembrano apprezzare il pesce, soprattutto quello surgelato, **già da bambini**. Numerose ricerche internazionali, infatti, hanno dimostrato come il consumo abituale di pesce (1 o 2 volte a settimana) da parte dei più piccoli, li aiuti a sviluppare un quoziente intellettivo più alto, a dormire meglio, a migliorare le capacità cognitive e verbali[3].

Il pesce è un **alimento fondamentale per la dieta alimentare** e che sia esso fresco o surgelato poco importa: “Il pesce surgelato - spiega Vittorio Gagliardi, Presidente IIAS - ha le stesse proprietà nutrizionali di quello fresco. È una fonte naturale di macronutrienti, tra cui proteine nobili e acidi grassi omega-3, ma è anche ricco di micronutrienti come vitamine (in particolare A e D) e sali minerali (iodio e selenio). Le sue proprietà restano intatte anche se surgelato, perché viene scrupolosamente rispettata la catena del freddo, mantenendo sempre il prodotto a una temperatura di -18 °C durante tutto il suo iter, dal confezionamento alla tavola”.



NEL 2017, BOOM DI PRODOTTI ITTICI SURGELATI: L’IIAS SPIEGA I

5 MOTIVI DI QUESTO SUCCESSO - Ma perché il pesce surgelato riscuote così tanti consensi sulle tavole degli italiani? L’IIAS lo illustra in 5 punti:

1) il pesce surgelato mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche più a lungo. Mentre i prodotti ittici “freschi” possono essere venduti anche dopo diversi giorni dall'effettivo approvvigionamento (ovvero quando è iniziato il naturale processo di degradazione), quelli surgelati sono portati a bassissime temperature subito dopo la cattura, bloccando così ogni eventuale processo di alterazione;
2) i prodotti ittici surgelati sono pratici e fanno risparmiare tempo: i consumatori sono liberi di preparare i propri piatti preferiti quando vogliono, senza limiti dovuti alla stagionalità o alla lontananza dal mare. Inoltre, poiché non si devono pulire, eviscerare, squamare, spinare e sfilettare, i tempi di preparazione si riducono drasticamente;
3) il pesce surgelato è sicuro: la surgelazione a bassissime temperature frena la proliferazione batterica insita naturalmente in ogni alimento, garantendo l'integrità del cibo. Inoltre, prima di essere messo in commercio, il pesce surgelato è controllato in ogni fase di lavorazione e trasformazione, nonché dotato di un'etichettatura chiara, che specifica il luogo in cui è stato pescato, la specie ittica, la

data di scadenza e le indicazioni per una corretta conservazione;
4) i prodotti ittici surgelati sono versatili: oltre ad essere un ingrediente fondamentale per tantissime ricette diverse, il pesce surgelato si presta a molteplici modalità di cottura: rosolato in padella o gratinato al forno, fritto o al cartoccio, le preparazioni possibili sono le stesse del pesce fresco;
5) il pesce surgelato, infine, è sempre disponibile e consente di rispettare una dieta bilanciata e salutare e di ridurre gli sprechi in cucina: anche quando non si ha il tempo per andare in pescheria, rappresenta una valida alternativa al pesce fresco ed è sempre "a portata di mano", nel freezer delle nostre case. Inoltre, non dovendo essere pulito e spinato, con il pesce surgelato si mangia il 100% di quello che si compra, senza ulteriori sprechi alimentari.

E PER I BAMBINI? AL TOP DEL GRADIMENTO I BASTONCINI DI PESCE: PRODOTTO "MITO" CHE HA CONQUISTATO INTERE GENERAZIONI - Quando si pensa al pesce surgelato, uno dei primi prodotti che viene in mente ad ogni consumatore è senza dubbio il **bastoncino di pesce**: e non potrebbe essere altrimenti, visto che si trova sulle tavole degli italiani da più di mezzo secolo, ottenendo il gradimento di adulti e bambini. Correva il 1967 quando questo prodotto venne realizzato per la prima volta in Italia, riscuotendo da subito un enorme successo; 12 anni prima, con il nome di "fish finger", aveva fatto ingresso nel mercato UK, primo Paese del vecchio continente ad accogliere l'innovazione proveniente dagli USA: solo nel primo anno se ne consumarono 600 tonnellate, al prezzo di una sterlina e 80 cent.

Le ragioni del successo dei bastoncini di pesce sono tutte contenute nello slogan pubblicitario che ne accompagnò il lancio in Italia: "**Senza spine, senza sprechi, senza sforzo**". Ancora oggi, la versione più venduta dei bastoncini è quella "classica", all'interno della quale il pesce presente è filetto di merluzzo avvolto in pangrattato. Nel corso degli anni, sono approdate sul mercato anche nuove varianti a base di altri pesci e con l'aggiunta di ulteriori ingredienti, ma tutte senza la minima traccia di conservanti aggiunti ai fini della surgelazione, come prescrive la legge. Il merluzzo presente nei bastoncini viene sfilettato ancora fresco e surgelato a bordo delle navi in cui viene pescato, per garantire la massima qualità. Il processo di surgelazione porta l'alimento in pochi minuti a bassissime temperature (mai superiori ai -18 °C), cosa che consente di mantenere intatte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche del pesce fresco, che unite alla praticità e alla velocità di preparazione del surgelato, fanno dei bastoncini uno dei prodotti più apprezzati nel mondo.

Qualità che sono alla base del successo del bastoncino di pesce anche nel nostro Paese: **10 milioni di famiglie italiane lo consumano oggi abitualmente**, riuscendo, fra l'altro, a far apprezzare anche ai più piccoli un alimento - il pesce - che non è sempre stato in cima ai loro gusti, ma che è senza

dubbio essenziale per una dieta equilibrata, soprattutto nella fase della crescita.