Surgelati e frozen: l'opinione dello chef Rugiati

Surgelati sempre più in auge, dunque? Parrebbe. E le motivazioni sono molteplici. Dalla riduzione degli sprechi all'ottimizzazione del tempo (sempre meno quello a disposizione oggi). Fino ad arrivare alla garanzia di elevati standard qualitativi. Infatti le moderne tecnologie di surgelazione consentono di mantenere inalterate al 100% le proprietà sensoriali e nutrizionali di tutti i prodotti freschi. Il prodotto è sicuro, tracciabile e rintracciabile; conserva il sapore autentico dell'ingrediente; non è facilmente deperibile e, una volta surgelato, non viene più manipolato o contaminato e la conservazione con il



freddo profondo garantisce l'igiene e l'inattaccabilità di batteri e muffe. "Le

moderne tecniche di surgelazione – spiega infatti lo chef **Simone Rugiati** – consentono di 'bloccare' un prodotto buono nel pieno della sua freschezza (e, quindi, delle sue proprietà organolettiche). In questo modo non solo riesco a garantire elevati standard ai miei clienti, ma posso tenere il piatto in menù per un po' di tempo. Ovviamente, e lo raccomando vivamente, bisogna conoscere bene la chimica e la fisica degli alimenti per garantire una corretta gestione del prodotto anche in fase di scongelamento. Quindi consiglio di sfatare la vecchia concezione dell'asterisco, visto come un simbolo di un prodotto di ripiego, scelto come piano B: è proprio il contrario: è simbolo di garanzia. Morale? Meglio un surgelato di qualità che un fresco che non sa di niente".

La rivincita dei surgelati