Surgelati: consumi in ripresa anche nel fuori casa

vegetali-piselli-b5658364

Negli ultimi tre anni, dal 2019 al 2021, il consumo di surgelati in Italia è cresciuto del 10%, arrivando a quasi 950.000 tonnellate, con un consumo pro-capite annuo di 16 kg. E' quanto è emerso in occasione della presentazione del primo Report Ambientale sul settore degli alimenti surgelati in Italia realizzato da IIAS - Istituto Italiano Alimenti Surgelati insieme a Perfect Food (società di consulenza specializzata nell'ambito della sostenibilità, con competenze focalizzate sui temi del food), ora dss+.

Gran parte della crescita, va detto, si è realizzata nell'ambito del retail e del porta-a-porta: molti consumatori si sono approcciati per la prima volta a questa categoria di prodotto, ma hanno continuato a sceglierla anche dopo il rientro alla normalità. Nel fuori casa i consumi hanno avuto un andamento differente: dopo il prevedibile crollo dei consumi tra il 2020 e l'inizio del 2021, **anche il canale Horeca è tornato ad acquistare i prodotti sotto zero**, grazie ai vantaggi offerti in termini di organizzazione del lavoro in cucina, programmazione della spesa, riduzione degli sprechi. La lunga conservabilità e la surgelazione in pezzi singoli (IQF – Individually Quick Frozen), rinvenibili sulla base dell'effettivo bisogno contribuiscono significativamente a ridurre gli sprechi.

Proprio questo è uno temi toccati dal rapporto. "*In Italia* – ha spiegato **Giorgio Donegani**, presidente di IIAS - *soltanto il 2,5% delle quasi 1,8 milioni di tonnellate di cibo sprecate ogni anno proviene dai surgelati. La riduzione degli sprechi impatta anche su altri due aspetti rilevanti. Il primo è economico: di fronte all'inflazione, ridurre drasticamente lo spreco*

alimentare consente di combattere efficacemente l'aumento del costo della spesa, provocato dal boom dei prezzi dell'energia e delle materie prime. Il secondo aspetto, di natura nutrizionale, riguarda la salute: i surgelati evitano la dispersione delle sostanze nutritive del cibo e non a caso, nel mondo anglosassone, sono definiti 'long fresh', perché grazie ai moderni processi di surgelazione, conservano intatte, per un tempo lunghissimo, le qualità nutrizionali e organolettiche del miglior fresco".

Il tema del controllo della spesa è particolarmente caro, in questo contesto, al mondo del fuori casa. Il motivo? L'impiego di surgelati, che consentono un preciso calcolo del costo/porzione aiuta a stabilire correttamente i prezzi delle pietanze proposte.
Resta il limite dell'obbligo (esclusivamente italiano) di **apposizione dell'asterisco sui menù** in caso di impiego di ingredienti surgelati. "Il marchio di Caino", come lo definisce Giorgio Donegani. La crescente accettazione dei surgelati in ambito domestico contribuirà molto probabilmente ad abbattere le resistenze residue nel ritrovare l'uso di questi prodotti anche al ristorante.

I surgelati vincono la sfida della sostenibilità

Secondo il Report Ambientale realizzato IIAS - Istituto Italiano Alimenti Surgelati con Perfect Food/dss+, nel periodo in esame il settore è riuscito a **ridurre i consumi di energia, le relative emissioni di CO2 e l'utilizzo di acqua**. L'analisi mostra un settore che è riuscito a ridurre di ben il 10% la CO? emessa (per un valore di 31.400 tonnellate, pari a più di 350.000 auto che percorrono la tratta Milano-Roma), del 4% l'uso di acqua (per un valore di 284.000 m3, equivalenti a più di 3 milioni di docce da 5 minuti) e del 2% l'utilizzo di energia elettrica e termica (per un valore di 19.000 MWh, pari al fabbisogno energetico annuo di più di 8.500 famiglie di una o due persone).

I risultati acquistano ancora più valore se si tiene in considerazione il fatto che il processo di surgelazione prevede l'ottimizzazione e l'efficientamento di alcune attività che sul prodotto fresco andrebbero eseguite all'interno di ogni singolo locale, come la mondatura delle verdure o la pulizia del pesce. Sebbene, infatti, la maggiore organizzazione delle cucine professionali rispetto a quelle domestiche consenta di rendere più efficienti alcuni processi, ci sono ancora **ampi margini di spreco di acqua ed energia**, che si riducono via via che si riesce a standardizzare il processo di preparazione dei pasti. L'attività di una mensa è, quindi, più standardizzata ed efficiente rispetto a quella di un ristorante con servizio alla carta.

Insomma, poiché l'attenzione dei consumatori alla sostenibilità è sempre più spiccata anche nel fuori casa, l'**impiego di surgelati può aiutare i ristoratori** ad ottenere dei risultati anche sotto questo profilo.