Le seppie migliori? Quelle a marchio Il Gelo

seppia-piatto-696x-0d7b982f

La seppia è uno tra i prodotti ittici più amati dai consumatori finali e, di conseguenza, dai ristoratori,. La sua particolare versatilità le consente di trovare impiego in numerose ricette della tradizione italiana, dall'antipasto, all'insalata mista. Per questo non poteva mancare nell'assortimento de Il Gelo, il brand nell'ambito del sottozero, che contraddistingue i prodotti a marchio privato di Cooperativa Italiana Catering.

La scelta dei nostri partner è dettata da parametri quali: capacità di fare selezione a monte della filiera; elevata programmazione delle forniture; dotazione di moderne tecnologie di produzione; Top quality in termini di igiene e di sicurezza nei luoghi di lavorazione della materia prima. Una buona conoscenza dei fornitori locali consente di avvalersi, per ogni specie e origine ittica, del produttore migliore. «Per le nostre seppie atlantiche e indiane, infatti – racconta **Stefano Del Vecchio**, responsabile settore ittico e gelo per CIC – abbiamo scelto di attingere dai canali d'approvvigionamento che meglio garantiscono continuità qualitativa e costanza di reperibilità della materia prima. La seppia atlantica a marchio Il Gelo, (nome scientifico sepia officinalis - zona di pesca Fao 27), provenendo dai mari freddi, si presenta con uno spessore maggiore di altre specie, e una consistenza della carne più morbida e tenera. Per questi motivi è la specie più simile alla seppia del mediterraneo.

seppia_0La materia prima viene acquistata direttamente nella zona d'origine,ma la lavorazione avviene in territorio nazionale. Questo ci permette di realizzare e proporre un prodotto che rispetta appieno i parametri della tradizione gastronomica nazionale: qualità, prodotto naturale, maggiore resa in cucina, sapore più gustoso al palato. Molteplici sono le varianti di lavorazione realizzabili, dando corso ad una produzione più "artigianale", che meglio incontra le esigenze di un mercato in continua evoluzione.

La seppia indiana a marchio Il Gelo, (nome scientifico sepia pharaonis - zona di pesca Fao 51) viene acquistata e prodotta direttamente nei paesi d'origine. In costante contatto col fornitore, la Cooperativa realizza un checking periodico sulla qualità della materia prima e sull'efficienza degli stabilimenti di lavorazione. La produzione avviene utilizzando le tecniche e i macchinari più all'avanguardia, che

consentono di ottimizzare i tempi di produzione, di preservare le qualità della materia prima, e di ottenere un prodotto naturale in assenza di additivi chimici. La nostra seppia Indiana si presenta bianca, con una forma regolare e tondeggiante, e una tipica conformità che la rende idonea a diversi utilizzi in cucina, in totale sicurezza e gusto. Oltre alla varietà, anche la lavorazione gioca un ruolo determinante nella qualità del prodotto finito.

Le seppie Il Gelo immediatamente dopo la cattura già a bordo nave vengono immerse in acqua, ghiaccio e acido citrico: in questo modo il prodotto viene sbiancato, e si mantiene fresco fino al successivo processo di surgelazione, che avviene mediante il passaggio della seppia in un tunnel di raffreddamento a -40°. A tale temperatura si parla di “congelamento rapido”: si formano molti cristalli di piccole dimensioni, (nucleazione), che non danneggiano le cellule del prodotto. Ed è proprio la trasformazione dell’acqua in cristalli di ghiaccio che blocca l’azione eventuale dei microorganismi nocivi.

Quindi, una volta scongelata, la seppia, conserva la propria tessitura e i propri liquidi intracellulari. In questo modo si preservano le caratteristiche organolettiche ed estetiche del prodotto, si ottiene una surgelazione più uniforme, in conformità alle esigenze di una domanda di mercato in continua crescita. Controlli periodici e uno staff qualificato garantiscono qualità della filiera. dalla materia prima fino al prodotto finito. Professionalità, moderne tecniche di produzione, qualità nella ricerca dei propri partner e analisi dell’esigenze di mercato, sono espresse e rappresentate dal nostro marchio Il Gelo».

logo-cic**ATTENZIONE ALLA CONSERVAZIONE**

Ogni seppia viene surgelata singolarmente, (I.Q.F. Individual Quick-Freezing): il freddo, quindi, penetra rapidamente, in quanto colpisce il prodotto singolarmente. Il confezionamento avviene insaccando il prodotto e richiudendolo in cartoni da 10 chili. Le confezioni vengono stoccate a -18/-21°C e spedite in container refrigerati via mare, senza che la catena del freddo venga interrotta. Tra la documentazione che accompagna il prodotto, ci sono le schede tecniche, che descrivono nel dettaglio il processo di trasformazione e lavorazione. Ogni confezione riporta in etichetta il nome scientifico che identifica la specie, la zona di pesca, il codice che individua il produttore e tutti i dati per la tracciabilità. «I formati che proponiamo – sottolinea Del Vecchio – sono ottimali per i ristoratori, tanto più che essendo surgelate una ad una, il ristoratore può prelevare ogni volta il quantitativo di prodotto desiderato, evitando sprechi e ottimizzando l’utilizzo. E’ ovvio però che l’utilizzatore deve stare attento a non interrompere la catena del freddo, altrimenti rischia che quello che nasce come prodotto surgelato singolarmente diventi un monoblocco». Anche il ristoratore, quindi, ha un ruolo importante, e non solo ai fornelli, nel far sì che la qualità delle seppie Il Gelo arrivi inalterata fino al piatto del proprio cliente. *(Elena Consonni)*

www.coopitcatering.com