Il prodotto surgelato è compatibile con l'alta ristorazione

surgelati-f30b5a58

Nel mondo della ristorazione la parola surgelato resta spesso un tabù. Eppure il prodotto sottozero, come si evince dalla costante e significativa crescita nei volumi di vendita (+5% lo scorso anno, con record di 16 kg pro capite, secondo Report IIAS), gode della piena fiducia del consumatore che vede nel surgelato non solo un alleato in cucina, ma anche un ingrediente sicuro e garantito.

A **sfatare** finalmente la sua **presunta incompatibilità** con l'alta cucina, uscendo "allo scoperto", sono **gli chef della Nazionale Italiana Cuochi** (NIC), vincitori della medaglia d'oro al Global Chefs Challenge 2022 di Abu Dhabi. Un'impresa storica resa possibile grazie anche al supporto di Orogel, dal 2020 sostenitrice della NIC, che proprio negli ultimi mesi si è allenata nel modernissimo centro di cucina, ricerca e sviluppo della cooperativa romagnola, dove ha potuto sperimentare e testare nuove ricette, sapori, abbinamenti.

"Dobbiamo sdoganare l'idea – spiega **Gianluca Tomasi**, General Manager della NIC – *che l'alimento surgelato sia un ripiego, per noi chef è una scelta assolutamente voluta e consapevole. Non parlo solo di praticità o della possibilità di ridurre gli sprechi. Parlo anche di sicurezza, igiene, e non da ultimo, qualità. Ovviamente non tutti i surgelati sono ottimi o equivalenti. Per questo abbiamo scelto di affidarci a* ***Orogel****: i loro prodotti, realizzati con materie prime tracciate fin dall'origine dai campi dei soci agricoltori e di assoluta qualità, garantiscono un risultato organolettico, una ricchezza di sapori e profumi, che non ha nulla da invidiare al fresco".*

"E' per noi – aggiunge **Daniele Lambertini**, Direttore Commerciale di Orogel Food Service – *motivo di estremo orgoglio essere stati scelti dalla Nazionale Italiana Cuochi, da oggi ufficialmente anche in cima ai migliori del mondo. Un attestato di apprezzamento che cerchiamo di meritare ogni giorno, seguendo quei tre pilastri che da oltre 50 anni guidano le nostre scelte: il rispetto dei cicli della natura*

e l’applicazione delle più moderne tecniche di agricoltura sostenibile; la selezione e la lavorazione di materie prime di qualità; il controllo rigoroso di ogni ingrediente e prodotto, la tracciabilità dell’intera filiera”.

Per rendere onore alle cucine di alcuni dei nostri campioni del mondo, la cooperativa romagnola ha organizzato quest’estate un mini tour di **shooting fotografici** tra Emilia Romagna, Veneto, Piemonte, Lombardia e Toscana. Protagonisti Fabio Gallo, del Ristorante Oltre di Rimini, Gianluca e Marco Tomasi, di Cucina Tomasi a Vicenza, Giordano Ricevuti del Villa Carolina Resort di Alessandria, Tommaso Bonseri Capitani del Sunny Valley Mountain Lodge di Santa Caterina Valfurva e dulcis in fundo la chef Maria Luisa Lovari de Il Verreno di Arezzo.

La collaborazione tra i **campioni della cucina e i campioni del surgelato** prosegue e si rafforza anche quest’autunno in vista di un altro appuntamento clou del settore, La Coppa del Mondo di Cucina in Lussemburgo, dove la squadra sarà chiamata a confermare il titolo appena conquistato. Anche per quell’occasione gli chef della NIC avranno la possibilità di allenarsi nelle cucine Orogel.