Surgelati: 60 anni e non dimostrarli

20230315114002donegani-evento60anni-iias-0ed56eec

In concomitanza con la **“Giornata del cibo surgelato”** (6 marzo), l'**Istituto Italiano Alimenti Surgelati** (IIAS) celebra i 60 anni di attività ripercorrendo le tappe più significative di questa storia, che si intreccia inestricabilmente con quella del Paese e delle nostre abitudini di consumo. Era il 1963 quando su iniziativa delle più importanti industrie produttrici di surgelati operanti all’epoca in Italia, nacque IIAS, con lo scopo di valorizzare i prodotti sotto zero in Italia. Pochi prodotti come i surgelati hanno accompagnato l'evoluzione del Paese, che negli anni del Dopoguerra, insieme ai primi frigoriferi, ha portato nelle case degli italiani anche questa categoria di prodotti.

“Nel nostro Paese - ricorda **Giorgio Donegani**, Presidente IIAS - la cultura del cibo surgelato è arrivata con qualche anno di ritardo rispetto all’Europa centro-settentrionale e ha portato una grande innovazione nel settore alimentare, introducendo elementi come praticità, facilità di conservazione, velocità di preparazione, fondamentali per accelerare la rivoluzione sociale che ci ha accompagnato fino ad oggi”. Oggi li scelgono 9 italiani su 10, che ne consumano 16 kg pro-capite all’anno (erano 3 nel 1980), per un valore di mercato in continua ascesa, che nel 2021 si stima 4,8 mld di euro.

In questo lasso di tempo i surgelati sono entrati anche nel fuori casa, anche se la loro diffusione è stata ostacolata dall’**obbligo di apposizione dell’asterisco sul menù per indicarne l’uso**. “Questa decisione – racconta Donegani– risale agli anni Settanta. Nel frattempo le tecnologie di produzione sono decisamente evolute e i surgelati di oggi hanno un livello qualitativo che non possedevano in quegli anni. Non possiamo che augurarci che così come i cittadini hanno imparato ad apprezzare questi prodotti nel consumo domestico, le istituzioni deputate riconoscano quanto questo obbligo sia ormai anacronistico. Infatti, le ricerche più recenti hanno dimostrato che se il pubblico “senoir” nutre ancora qualche diffidenza nei confronti dei surgelati al ristorante, per i più giovani vedere l’asterisco su un menù non rappresenta un problema”.

Con la loro **capacità di ottimizzare i flussi di lavoro, l’organizzazione delle scorte e di ridurre gli scarti, i surgelati possono offrire un valido aiuto ai professionisti della ristorazione**. “Non è un caso, quindi – sottolinea Donegani – che dopo il crollo dei consumi nei due anni di chiusure a causa

della pandemia, oggi le vendite di surgelati nel fuori casa siano in netta ripresa. Anzi in questi ultimi mesi, in cui l’inflazione sta rallentando le vendite nel canale domestico, sono proprio i consumi nel fuori casa a mantenere le vendite. Riteniamo che i numerosi vantaggi dei surgelati possano far superare tutti i pregiudizi e che l’asterisco possa diventare un indice di qualità e sicurezza alimentare”.