Cattel: con il protocollo DYP pesce fresco come appena pescato

20240319130827crudi-2dd2ef29

E' una partnership finalizzata a **garantire un pescato freschissimo al canale Horeca** quella stretta tra **Cattel e Fiorital**. Attiva già da anni ma che ora resa più solida grazie al **protocollo DYP**, il progetto che consente di distribuire prodotti ittici di qualità extra, congelati a temperature estreme per non alternarne sapore e consistenza.

A fare la differenza è, infatti, l'attenta **selezione di origine e materie prime**, il **congelamento ultrarapido** a temperature estreme (da -60° a -120° C), il rigoroso **mantenimento delle temperature** di conservazione lungo l'intera filiera a -50° C e le **analisi sistematiche** su tutti i prodotti che garantiscono pesce della migliore qualità, proveniente da tutto il mondo, fresco come appena pescato.

Dopo una prima fase di test in cui Cattel ha osservato il grado di apprezzamento dei prodotti DYP di alcuni ristoranti selezionati, ne ha iniziato la distribuzione attraverso tutta la sua rete vendita, puntando **su una serie di vantaggi per i ristoratori**: in primo luogo, la possibilità di puntare materie prime eccellenti dalla qualità e freschezza costanti, **adatte anche per il consumo crudo**.

L'ultracongelamento tramite azoto, infatti, consente di evitare la formazione di sacche di grandi cristalli d'acqua che, una volta scongelato il prodotto, ne annacquano sapore e aspetto. Contemporaneamente vengono catturate le caratteristiche di freschezza prima che si inneschi il naturale processo di decadimento qualitativo, **senza la necessità di utilizzare conservanti o additivi**.

Con il protocollo DYP, **la texture e il colore originali delle carni dei prodotti ittici vengono mantenuti anche dopo la cottura**, con risultati eccellenti per ogni preparazione. Non meno importante è la **sicurezza alimentare** su cui i clienti possono fare affidamento perché i prodotti vengono scrupolosamente analizzati secondo numerosi parametri (istamina, analisi microbiologiche e

solfiti).

Di grande praticità e convenienza sono pure gli **altri vantaggi offerti dal protocollo**: oltre a contare sulla **disponibilità del prodotto per periodi più lunghi** rispetto alla normale stagionalità, vi è la garanzia di un **prezzo più stabile** nel tempo e, con esso, la possibilità di determinare con maggiore facilità l'effettivo food-cost di un piatto. Potendo **decongelare solo la quantità di prodotto necessario** si limitano enormemente gli **sprechi alimentari** e, trattandosi di prodotti porzionati e pronti all'uso, si riducono considerevolmente anche i tempi collegati alla lavorazione, preparazione e pulizia, con un **minor impiego di manodopera**.

"Il protocollo DYP è la risposta alle nuove esigenze del mondo della ristorazione, caratterizzato da forte incertezza nella disponibilità di materia prima, dall'instabilità dei prezzi e dall'impossibilità di contare su previsioni di consumo certe, oltre che da una crescente difficoltà legata alla disponibilità e competenze della forza lavoro", spiega **Mirko Zorzetto**, Area Manager DYP Specialist di Cattel SpA. *"Questa tecnica è in grado di fornire agli operatori della ristorazione prodotti ittici freschissimi a food cost certo, con costanza mensile di prezzo e disponibilità, per la realizzazione di piatti sicuri, di alta qualità e a scarto ridotto. Soddisfare queste esigenze non è realizzabile né con la filiera tradizionale del pesce fresco né con quella del pesce congelato poiché la prima garantisce una buona selezione e un'alta qualità percepita ma deve fronteggiare costantemente **l'instabilità di prezzo** e disponibilità oltre al **rapido decadimento qualitativo** e all'elevata **imprevedibilità dei consumi**, mentre la seconda riesce a soddisfare queste esigenze ma a fronte di una qualità percepita notevolmente inferiore. Il pesce DYP rappresenta una categoria di freschezza tutta nuova: il protocollo consente di **soddisfare tutte le esigenze del ristoratore**, semplificando la gestione del prodotto ittico e consentendo la fornitura di un prodotto ittico freschissimo grazie al freddo estremo"* conclude il manager dell'azienda veneta.