Verdure surgelate, qualità e praticità sottozero

verdure-evid-74375115

Se il prodotto fresco è irrinunciabile per un cuoco, per contro presenta anche numerose problematicità: necessità di un rifornimento costante, di operazioni di selezione e pulizia, che portano a un inevitabile scarto e calo peso della materia prima, per non parlare del tempo necessario per effettuare tutte le operazioni preliminari alla preparazione.

verdure 1ASPETTI SUPERATI, per chi scelga di orientarsi su un prodotto gelo. Spiega Luca Cerati, direttore della divisione foodservice di Bonduelle:«Oltre alla costante disponibilità e uniformità di prodotto, un aspetto determinante a favore del prodotto vegetale surgelato riteniamo sia la pronta soluzione per risolvere ogni necessità in cucina. All'interno della categoria dei surgelati è necessario comunque fare delle distinzioni tra prodotto di qualità, con determinate caratteristiche e peculiarità, e prodotti più orientati al prezzo. Negli ultimi anni noi di Bonduelle abbiamo lavorato tantissimo al fianco dei professionisti del fuori casa per conoscere le necessità all'interno dei loro processi di cucina per offrire un assortimento che rispondesse ad ogni loro esigenza». «Il cuoco sa che non può rinunciare al fresco - evidenzia Daniele Lambertini, direttore commerciale foodservice di Orogel - e proprio per questo apprezza sempre più i prodotti surgelati. Perché? Il cuoco sa che si tratta prima di tutto di prodotti freschi che mantengono inalterate le caratteristiche salienti del prodotto e la freschezza a poche ore dalla raccolta grazie all'unico conservante naturale utilizzato: il freddo. I cibi surgelati, inoltre, consentono un importante abbattimento dello spreco alimentare in quanto sono privi di scarti e con un periodo di conservazione decisamente ampio, che consente un più facile impiego del prodotto. I surgelati sono pratici, immediatamente utilizzabili perché già puliti e lavati: caratteristiche importanti anche dal punto divista del risparmio energetico, della contrazione dei tempi di preparazione e cottura. Bisogna sottolineare inoltre che i prodotti freschi surgelati sono disponibili tutto l'anno: nel caso dei vegetali nello specifico, i prodotti sono raccolti al giusto grado di maturazione e nella stagione ideale, ma poi sono utilizzabili, garantendo la massima versatilità d'uso, in qualsiasi momento. Senza contare che il prezzo di vendita è costante indipendentemente dal periodo o dalle disponibilità del mercato, consentendo di pianificare e quantificare con precisione i costi durante l'anno». Anche Marta Rondoni, direttore vendite Italia di Pinguin, sottolinea: «Il surgelato, soprattutto quello delle verdure, ha

numerosi aspetti vantaggiosi sia in termini qualitativi che pratici. Le verdure surgelate sono trasportate, lavate, lavorate e surgelate entro poche ore dalla raccolta e ciò permette di preservare al meglio i principi nutritivi del prodotto e di garantire un prodotto stabile: in ogni momento dell'anno si potrà utilizzare il medesimo prodotto in termini di gusto, colore, consistenza e resa. Le raccolte sono effettuate in precisi momenti dell'anno, quelli migliori per ogni singolo prodotto, che poi potrà essere consumato durante tutto l'anno, soprattutto quando il prodotto fresco non è disponibile».

SOLO SURGELATI, CONSERVANTI ZERO

[caption id="attachment_80942" align="alignleft" width="251"]
Luca Cerati, direttore della divisione foodservice di Bonduelle Luca Cerati, direttore della divisione foodservice di Bonduelle[/caption]

È bene sottolineare un aspetto, che serve a sfatare false opinioni che a volte si hanno nei confronti del surgelato in genere. Si tratta di un prodotto senza conservanti: è solo il freddo ad agire sulla loro lunga conservabilità. A spiegarne in modo sintetico le fasi salienti della lavorazione è proprio Marta Rondoni: «Il prodotto fresco arriva presso i nostri stabilimenti e viene prima di tutto verificato da un attento controllo qualità, che ne accerta tutte le caratteristiche chimico fisiche, scartando il prodotto non conforme; viene poi lavato e centrifugato meccanicamente, dopo diche è sottoposto a diversi controlli manuali e meccanici per identificare ed eliminare eventuali corpi estranei(con metal detector e macchine con scanner in grado di selezionare per consistenza e colore). Successivamente, a seconda del prodotto, possono esserci ulteriori passaggi di lavorazione(taglio, porzionatura, realizzazione di mix di diverse verdure).Segue poi il «blanching » ovvero una sbollentata del prodotto ed infine la surgelazione». «In Bonduelle - specifica a sua volta Cerati - per ogni tipologia di verdura esiste un processo differente che deve contemplare le caratteristiche della materia prima e la volontà di ottenere un determinato prodotto. All'interno dei nostri stabilimenti il prodotto è raccolto in stagione e lavorato entro le 24 ore successive. Entra quindi nel ciclo di produzione che prevede: calibrazione, una serie di lavaggi, processo di blanching e successivamente una vera cottura a vapore. La fase finale è la surgelazione e lo stoccaggio. Oggi possiamo vantare stabilimenti che lavorano solo su una determinata tecnologia di prodotto, ad esempio abbiamo una fabbrica in Portogallo in grado di produrre solo verdure grigliate, con un altissimo livello di competenze sia a livello agronomico che industriale».

SCARTI AZZERATI

[caption id="attachment_80943" align="alignright" width="198"]
Daniele Lambertii, direttore commerciale foodservice di Orogel Daniele Lambertini, direttore commerciale foodservice di Orogel[/caption]

Una carta importante che il surgelato vegetale gioca nelle cucine professionali è quella dell'assenza scarto, che come ben si sa nel prodotto fresco gioca sempre un ruolo significativo nel computo finale del food cost. Dice Lambertini: «Uno dei plus più evidenti delle verdure surgelate è che sono già lavate, pulite e pronte all'uso, quindi tutto ciò che si acquista può essere consumato. Non basta. Utilizzabili in qualsiasi momento, i vegetali surgelati sono anche un ottimo prodotto di "salvataggio": nel caso dei ristoranti, per esempio, l'arrivo di un numero in aspettato di clienti può essere affrontato senza problemi se si tiene qualche scorta di confezioni surgelate in freezer. È importante ricordare inoltre che negli ultimi anni la ricerca e l'innovazione in questo campo hanno migliorato esponenzialmente la resa e il contenuto di servizio dei prodotti. In un mix di surgelati oggi si trovano, per esempio, prodotti scottati e lavorati con procedimenti molto differenti tra loro, si pensi alla presenza in una stessa confezione di cereali e di verdure, che una volta rinvenuti in cucina hanno una resa perfetta».Il costante affinamento delle tecniche produttive ha visto coinvolti tutti i principali attori di questo mercato. «Da qualche anno - conferma Ceratidi Bonduelle - proponiamo al mercato una gamma di prodotti precotti a vapore e successivamente surgelati, i prodotti "Minute" che non hanno quindi un calo peso poiché il processo di cottura è già avvenuto pressoi nostri stabilimenti garantendo una rapidità unica in fase di preparazione e una resa ottimale del prodotto». Dal canto suo Marta Rondoni su questo delicato aspetto specifica: «Le verdure surgelate sono molto stabili e quindi non soggette ad alcun calo di peso ed essendo già state private degli scarti di lavorazione sono a tutti gli effetti pronte all'uso. Inoltre un procedimento ad alto valore aggiunto come quello del blanching permette di poter offrire un prodotto che, inibendo il sistema enzimatico, risulta stabile sia dal punto di vista delle proprietà nutritive che organolettiche, limita l'ossidazione e mantiene le qualità intrinseche del prodotto».

TREND E NOVITÀ

Importante anche scoprire come le aziende si adeguano ai nuovi trend di consumo e assecondano le nuove esigenze dei ristoratori. Da Bonduelle dicono: «L'offerta negli ultimi anni si è notevolmente differenziata dando vita allo sviluppo di nuove categorie, ad esempio siamo stati i primi ad introdurre sul mercato italiano la verdure 2tecnologia "millefoglie" sulle verdure in foglia. Oggi la ricetta vincente è offrire soluzioni per le necessità dei professionisti. Non è più sufficiente vendere in prodotto ma occorre rispondere alle esigenze dei nostri clienti utilizzatori». Rondoni per Pinguin nota che: «Il fuoricasa predilige senza dubbio le classiche "monoverdure": spinaci, fagiolini, broccoli, solo per

citarne alcune; sta però emergendo la richiesta di prodotti più elaborati come i mix etnici oppure di verdure “Express” dove il valore aggiunto più importante è il sostanziale azzeramento del tempo di cottura, che si traduce in risparmio di tempo e denaro». Orogel non è da meno, grazie a un team chef dedicato a ricerca e sviluppo: «Abbiamo elaborato almeno 50 prodotti esclusivi negli ultimi anni - conclude Lambertini - che sono diventati in poco tempo top seller come il Couscous vegetariano, i Carciofi a fette ma anche la verza, la scarola e tante altre referenze che hanno subito riscosso un buon successo. Ci sono tantissime novità in cantiere, tra le ultime arrivate ricordiamo le Polpettine di soia con verdure, le Melanzane a rondelle panate, i Fagiolini alla Paesana, le puree di verdure. Vorrei sottolineare, tra le caratteristiche più importanti del pack dei prodotti Orogel FoodService, la carta geografica stampata nel retro delle buste, che permette di sapere da quale regione italiana arrivano i prodotti, affiancata da un QR code, che una volta scansionato dà accesso a un mondo di informazioni, curiosità e ricette legate alla referenza, direttamente dal nostro sito internet. Inoltre, abbiamo dotato la linea biologica di un esclusivo pack compostabile, in linea con la filosofia green che contraddistingue da sempre Orogel».

Verdure surgelate, i termini che occorre conoscere