



## MEZZO SECOLO AL SERVIZIO DEL CONSUMATORE VERSO I PRIMI 50 ANNI DI SURGELATI IN ITALIA

E' vicino il traguardo dei primi cinquant'anni di surgelati in Italia e **l'Istituto Italiano Alimenti Surgelati** ha chiesto a due autorevoli figure (il Professor **Giovanni Siri, docente di Psicologia all'Università San Raffaele di Milano** ed il Dottor **Andrea Ghiselli, dirigente di ricerca INRAN**) di fare il punto sulle motivazioni che spingono oggi il consumatore italiano a scegliere con sempre maggior frequenza i prodotti surgelati.

"Tutti i dati di selling e di atteggiamento testimoniano che la prima dozzina d'anni del terzo millennio segna un'ascesa del loro consumo e del loro credito culturale: anche in questa fase di crisi dei consumi alimentari il comparto dei surgelati mantiene buone performance, con qualche flessione per il capitolo dei piatti pronti - evidenzia nella sua analisi sociologica **Siri** - I surgelati continuano ad intercettare trend alimentari e sociali importanti e forti: l'individualizzazione, il servizio, l'esplorazione, ma anche il bisogno di informazione e rassicurazione di qualità e controlli, la genuinità, la facilità d'uso. Devono però migliorare nella capacità - che comunque già esiste - di esprimere credibilmente le tradizioni gastronomiche italiane, circondandosi di maggiore cultura e sapienza nutrizionale. E possono conquistare coloro che amano il "piacere di cucinare" costruendo un'offerta da "kit di montaggio" intelligente e intrigante. Se sapranno unire l'orizzonte della tradizione riemergente e della commodity crescente, manterranno il loro potere di crescita".

"Un alimento surgelato di qualità sposa a pieno il concetto di stagionalità e prossimità - sottolinea dal suo osservatorio privilegiato di nutrizionista **Ghiselli** - in quanto le moderne tecnologie consentono di raccogliere (o trattare, a seconda dei casi) le materie prime a maturazione completa, permettendo l'ottenimento di alimenti surgelati di qualità eccellente, che surgelino la qualità del prodotto fresco. La possibilità di conservare per lungo tempo senza alterazione delle qualità nutritive e organolettiche permette di avere a disposizione tutto l'anno e a lunga distanza dal luogo di produzione alimenti "di stagione" e "a km 0".

"Si assiste oggi ad una maturazione delle strategie di consumo delle famiglie italiane - afferma **Vittorio Gagliardi, Presidente dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati**, - molto più attente e sensibili che in passato a cosa mettere nel carrello della spesa sotto il profilo della qualità dei prodotti, dei prezzi, della facilità d'uso e dei servizi incorporati, del benessere e della sicurezza; spesa che si orienta con sempre maggior decisione verso la rapidità e la facilità del consumo e predilige prodotti legati alle nuove modalità di fruizione dei pasti, che portano ad un'accelerazione della fase domestica di preparazione delle pietanze. All'interno di essa gli alimenti surgelati possono giocare il ruolo di autentici interpreti della modernità alimentare, in grado di attualizzare canoni gastronomici tradizionali che in tal modo confluiscono automaticamente verso stili alimentari evoluti".