

## Opportunità commerciale nella sezione cerco trovo di Bargiornale



### Le penne sono servite

Rivitalizzare la pausa pranzo al bar con i primi piatti surgelati si può. I consigli dei nostri esperti in termini di igiene, ergonomia e marketing

14 Febbraio 2012

Riccardo Oldani

- Link correlati
- www.istitutosurgelati.it
  - www.giubilesiassociati.com
  - www.chiaracerea.it
  - www.marketingtrade.it

La pausa pranzo è una delle principali voci di introito per i bar. Nello scegliere dove andare a mangiare a mezzogiorno gli italiani continuano a premiare il bar, ma con numeri assoluti in calo. Scendono nel 2011, rispetto al 2010, la spesa complessiva per la pausa pranzo, il totale delle visite e il valore dello scontrino medio, calcolato in 8,69 euro (secondo i dati forniti da Npd Group/Crest Italy in esclusiva a Bargiornale). Del resto, secondo stime di Federconsumatori, i prezzi applicati nei bar e nei punti di ristoro self service sono aumentati in media di oltre il 3% rispetto allo scorso anno. Un pasto tipo al bar, può arrivare a costare 12,31 euro al giorno, per mezzo litro d'acqua, un piatto di pasta, macedonia e caffè. Una cifra elevata, che vuol dire una spesa mensile di 270,82 euro, il 123% in più di quanto si spendeva per lo stesso tipo di servizio nel 2001. Non c'è da stupirsi, quindi, se un numero sempre maggiore di lavoratori si porta il pranzo da casa o lo compra in negozi e supermercati, riducendo le puntate al bar.

#### Il nuovo corso dei surgelati

Di fronte a questo dato di fatto c'è qualche strumento in mano al gestore per migliorare il proprio servizio, proponendo un pasto caldo e sfizioso alla propria clientela ma a costi concorrenziali? Una strada da esplorare, molto meglio di quanto fatto finora dalla media dei locali pubblici italiani, ci sarebbe. Si tratta dei primi piatti surgelati, prodotti che grazie all'innovazione tecnologica e all'impegno delle aziende più serie del settore hanno fatto passi da gigante negli ultimi anni. «Un tempo - dice Vittorio Gagliardi, presidente dell'Iias, Istituto italiano alimenti surgelati (www.istitutosurgelati.it) - ci trovavamo di fronte a ricette molto basiche e a una varietà ridotta di proposte, ma oggi non è più così. I primi surgelati a disposizione del mercato sono moltissimi, di alta qualità e preparati in una grande gamma di proposte, consentendo così al consumatore finale di scegliere anche piatti sfiziosi, preparati con cura, anche dietetici per chi li desidera». Un salto in avanti è stato reso possibile dall'introduzione ormai consolidata della tecnologia Iqf (individually quickly frozen), in cui ogni elemento (per esempio il singolo tortellino o gnocco, in un primo piatto) viene surgelato individualmente e separatamente dagli altri. In questo modo lo scongelamento è più rapido e omogeneo e avviene senza la formazione di grumi o di blocchi di cibo ancora freddi all'interno. «Si sono differenziate anche le tecniche di preparazione - dice Gagliardi - per cui un surgelato per microonde oggi viene appositamente formulato e preparato per questo tipo di apparecchiatura». Questo comporta il fatto che anche un bar senza licenza di cucina, dotato quindi del solo microonde, può davvero presentare alla sua clientela un primo piatto come si deve, uniformemente caldo e ricco di fragranza e di sapori.

#### Spazi per crescere

I margini di crescita per il bar ci sono tutti. Dice ancora Gagliardi: «Il 92% degli italiani consuma alimenti surgelati a casa propria, ma la percentuale scende al 70% nel fuori casa. Questo accade perché le aziende del settore non sono ancora riuscite a trasmettere completamente al gestore l'alto livello di qualità e salubrità raggiunto dagli alimenti surgelati». Ma le cose stanno cambiando: le aziende più agguerrite, quelle che hanno investito di più nello sviluppo di questi prodotti, sono in grado di assistere i gestori anche con materiale promozionale, menù graficamente accattivanti e strumentazione fornita in comodato per una preparazione ottimale. I margini di crescita sono evidenti se si considera il segmento dei surgelati "ricettati". Secondo statistiche Iias, nel consumo domestico questa categoria copre il 9% del totale dei surgelati acquistati (47.090 tonnellate su un totale di 539.251 nel 2010), mentre nel settore catering (che aggrega ristorazione, mense, bar, tavole calde) la percentuale dei prodotti surgelati "ricettati" scende al 4% (13.295 tonnellate su 297.685 sempre nel 2010). Certo, nel proporre questi prodotti il professionista non deve fare errori. La scelta del prodotto è fondamentale. «Attenzione ai no brand - dice per esempio Gagliardi - perché rappresentano un'incognita in ogni senso. Il suggerimento è rivolgersi ad aziende note, grandi marchi ma anche imprese artigiane che da anni lavorano nel segmento, possono dimostrare la qualità attraverso i prodotti e la costanza dei risultati, indicando chiaramente la sede e la provenienza sulle confezioni».

#### Offrire una vera esperienza di gusto

Pesano molto anche l'aspetto finale e il modo di servire il piatto. Un bar senza licenza di cucina non può rielaborare i piatti pronti ed è tenuto a informare in modo chiaro la clientela che serve prodotti surgelati. Ciò non toglie, sottolinea Carlo Meo, esperto di consumi e amministratore della società milanese Marketing&Trade (www.marketingtrade.it), «che il surgelato può avere successo soltanto se riesce a rivaleggiare con il prodotto fresco in termini di aspetto, qualità e presentazione.

Questo a maggior ragione per i primi piatti, segmento particolarmente difficile in Italia, perché si confronta con un pubblico che sa benissimo prepararsi un'ottima pasta a casa propria. Il barista deve quindi offrire un primo piatto appetitoso, anche se scongelato, di bell'aspetto e a un costo senz'altro non superiore al buono pasto». Come si può dare al cliente quel qualcosa in più con un piatto surgelato? Secondo Oscar Cavallera, esperto di marketing e pr e direttore dei corsi della Bar University: «Tropo spesso i primi piatti surgelati hanno un aspetto misero. Per renderli più appetitosi basterebbe trovare 15 secondi in più per impiattare la porzione e renderla più presentabile. Si può anche cercare di essere originali, pensando per esempio a una ciotola».

#### Servirsi delle attrezzature giuste

Ma attenzione. I bar senza licenza di cucina devono informarsi con scrupolo delle normative che a livello del loro Comune riguardano la somministrazione di piatti precotti surgelati. In molti casi, infatti, per questi esercizi non è consentita la manipolazione dei prodotti, che vanno serviti in confezione sigillata e monodose. Se è vietato perfino l'impiattamento bisogna almeno assicurarsi di una cottura a regola d'arte. «Bisogna avere un microonde professionale - sottolinea Cavallera - mentre troppi bar in Italia hanno modelli per uso domestico. Quindi fate un acquisto ad hoc o fatevi aiutare dall'azienda fornitrice». Se si punta sui surgelati, pensate che i vostri primi possono essere preceduti nella pausa pranzo da un piccolo snack, sempre surgelato. «Una sorta di amuse-bouche - conclude Cavallera - da proporre a ricarichi bassi per creare fidelizzazione».

#### I Flip Magazine di Bargiornale

Tutti i Flip Magazine di Bargiornale

#### L'ORIGINALE ESPRESSINO FREDDO

Senza Grassi Vegetali Idrogenati

emidea  
Dipart S.r.l. - emidea.it

#### Le newsletter di Bargiornale

20 Dicembre 2011 Bargiornale Newsletter

I nuovi talenti della mixability italiana si mettono in mostra

5 / 7

Iscriviti Tutte le Newsletter di Bargiornale

#### Abbonati!

Clicca qui per abbonarti a Bargiornale

Le ultime uscite Archivio copertine

## Entra nella rete epay.

Ricariche conto gioco per scommesse on line





## ACQUISTOBIOLOGICO.COM

 Search

## I surgelati tengono nonostante la crisi. Bene vegetali, pesce e pizze - Con i piedi per terra



Con i piedi per terra

I surgelati tengono nonostante la crisi. Bene vegetali, pesce e pizze

Con i piedi per terra

Nel 2011 gli acquisti alimentari domestici sono stimati in riduzione, con una flessione della domanda piu' marcata nel Mezzogiorno che nel resto d'Italia, ma i **surgelati** "tengono" pur in presenza di un mercato difficile. "In Italia" precisa Vittorio ...

il surgelato come piatto forteTGCOM

Surgelati, il mercato non si 'raffredda'PubblicitàItalia

Alimentare: surgelati, in cucina per 9 italiani su

10ANSA.it

all 7 news articles »

### Argomenti

Biologico

Ecologia

Agricoltura

Edilizia

Salute

Moda

Fotovoltaico

Prestiti

Cucina

Naturale

Assicurazioni





Iscriviti gratis! ENTRA NEL Benessere Privilege Club

BLOG blog.benessere.com

- SHOPPING VIAGGI BENESSERE FITNESS E SPORT SALUTE TERME DIETETICA ALIMENTAZIONE SANA BELLEZZA ESTETICA PSICOLOGIA SESSUOLOGIA

Benessere.com Novembre 2011

SONDAGGI: Il ruolo degli alimenti surgelati

Comunicato del 23/11/2011

Il ruolo degli alimenti surgelati nelle scelte alimentari degli italiani (ricerca IIAS - Astarea).

Perché la ricerca? Gli alimenti surgelati sono sempre più al centro delle scelte alimentari degli italiani e l'IIAS decide di lanciare - dopo quasi dieci anni dalla precedente - una nuova ricerca sul vissuto di questi prodotti. L'Istituto Astarea, chiamato a svolgere la ricerca, ha interpellato la scorsa estate un campione di 1.000 casi rappresentativo della popolazione italiana (18 - 65 anni); modalità di intervista CAWI (via internet). Il quadro che ne esce è confortante, il consumatore identifica, infatti, i surgelati come gli autentici interpreti della modernità alimentare.

Dati e orientamenti Oggi circa il 92% degli italiani dichiara di consumare surgelati; di essi circa il 70% li utilizza una o più volte alla settimana. Le famiglie più alto consumanti sono quelle con figli piccoli; l'incremento del consumo dei surgelati negli ultimi 5 anni riguarda in primis la categoria più consigliata dai nutrizionisti, i vegetali (zuppe e minestrone al primo posto). A testimonianza della "universalità" e "trasversalità" dei surgelati troviamo a seguire differenti tipologie di prodotto: patate fritte/preparate e pizza, da una parte; il pesce, dall'altra. Gli alimenti surgelati guadagnano un riconoscimento molto positivo presso gli italiani: il "voto" sui diversi elementi di valutazione è sempre molto alto. I valori funzionali, praticità e servizio, ma anche un valore ad alto contenuto culturale come la sicurezza, sono tra i più riconosciuti.

Approcci e nuove tendenze d'acquisto

Door to Door Il principale vantaggio riconosciuto dal consumatore alla vendita di surgelati a domicilio risulta la comodità a 360°: trasporto diretto a domicilio, risparmio di tempo e possibilità di disporre dei prodotti in casa sempre e comunque. Viene richiesta in ogni caso una logistica più snella (orari, tempi, attese), che venga incontro alle aspettative di un fruitore oggi sempre più impegnato fuori casa.

Mense scolastiche La presenza degli alimenti surgelati nelle mense scolastiche riscontra un consenso "moderato" (molto + abbastanza favorevoli: 66%), anche se i consumatori poco favorevoli sono una minoranza. Da segnalare l'ampia propensione delle famiglie a identificare l'alimentazione scolastica quale garante di una sana dieta per i bambini, come dimostra l'invito ad utilizzare nelle mense i vegetali o il pesce, che sono alimenti più difficilmente gestibili - per motivi diversi - a livello domestico.

Conoscenze e competenze Il consumatore mostra di conoscere meglio che in passato l'importante differenza esistente tra alimenti surgelati e congelati. Anche la sua competenza rispetto ai peculiari vantaggi offerti dai surgelati (valori nutrizionali "bloccati" entro poche ore dalla tecnologia del freddo profondo e mantenuti ad alti livelli) appare decisamente accresciuta.

Alimenti surgelati e stili alimentari

Il vissuto degli alimenti surgelati risulta molteplice sul piano socio-culturale. Prendendo a riferimento la mappa delle tendenze Astarea "Andare a tempo @", sono stati evidenziati 4 stili alimentari che denotano approcci diversi.

- I "Pragmatici Risparmiosi" (31,3% della popolazione) - la tipica famiglia italiana media con un forte bisogno di efficienza - dichiarano un'altissima frequenza di consumo dei surgelati che privilegia vegetali, patate fritte, hamburger.
• Anche i "Frugalisti Smart" (24,5%), di gusti essenziali e qualificati, fautori della cultura ambientalista, del biologico e delle diete vegetariane, si rivelano alto consumanti di alimenti surgelati, ma con un approccio più selettivo che riduce la scelta di prodotti fast come patate fritte ed hamburger, e preferisce decisamente i vegetali.
• I "Basici Disimpegnati" (22,9%), buone forchette senza troppe pretese, e guidati nelle scelte da esigenze di semplificazione e di risparmio, appaiono abbastanza disinteressati nei confronti della categoria e leggermente sotto-media nel consumo, soprattutto per quanto riguarda i prodotti più pregiati come il pesce, o da elaborare come le paste semilavorate.
• I "Gourmand Contemporanei" (21,3%), cosiddetti Foodies, amanti del cucinare e della gastronomia anche a dispetto di istanze salutistiche, aperti alla sperimentazione di nuovi prodotti e ricette, mostrano invece consumi meno intensi con un significativo distacco nei confronti dei prodotti fast e dei piatti pronti.

Eventi

Calendar for November 2011 with days of the week (L M M G V S D) and dates.



e la Casina delle Rose

Strumenti interattivi

- Fitness e Sport
Calorie e sport
Check att. fisica
Test di Cooper
Allenamento corsa
Quale sport per tuo figlio?
Salute
Le tue analisi
Ricerca in ANSA SALUTE
Ricerca in internet
Ricerca in PUBLIMED
Dietetica
Dieta personalizzata
calorie
Fabisogno energetico
Alimentazione
100 ricette con calorie
tutto sul pesce di mare
Bellezza
Test abbronzatura
Le regole di Leonardo
Truccare il naso
Correggere le irregolarità
Acconciature irregolarità
Terme

Iscriviti gratis a benessere.com



Speciale benessere.com



Esclusivamente agli abbonati di benessere.com ISCRIVITI gratuitamente !!!





POWERED BY arebolit

l'on-line che si stampa



Scarica Chrome Il browser veloce di Google

- Home
- Politica
- Cronaca
- Economia
- Società
- Media
- ShowBlitz
- Sport
- Oroscopo
- Meteo
- Lady
- Lettori
- Video
- Blog

Leggi le opinioni di: Marco Benedetto, Mino Fucillo, Antonio Buttazzo, Carlo Callieri, Alessandro Camilli, Sergio Carli, Mauro Coppini,

+1 0

Tweet

Google Ricerca personalizzata

Cerca

Cerca



### Cronaca Italia

## Surgelati in cucina per 9 italiani su 10

MILANO, 23 NOV - In passato si sospettava fossero i cibi dei single, di chi non sa cucinare o di chi non ha mai tempo per niente. Eppure i surgelati sono diventati il compagno indispensabile nella cucina di praticamente tutti gli italiani, dalle persone sole alle famiglie numerose: a consumarli sono il 92%, e sette su dieci li utilizzano piu' volte alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi "piu' sani e controllati". A dirlo e' un'indagine Astarea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias), che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestle').

Forse allora non e' un caso se, nonostante il mercato alimentare stia segnando per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare una crescita: "Dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi, presidente Iias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%. Nel comparto dei vegetali il dato interessante e' per i prodotti preparati, dove c'e' un +11%, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo". Anche il comparto del pesce segna una crescita del +4,5% globale, "a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce".

Le famiglie che ne consumano abitualmente, dice l'indagine, sono soprattutto quelle con figli piccoli, e l'incremento del consumo e' avvenuto "proprio per quelle categorie piu' consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto". I vegetali, da soli, raccolgono infatti piu' del 40% del mercato. Infine, conclude Gagliardi, non bisogna trascurare l'aspetto 'ecologico' e dello spreco: "Solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura".

23 novembre 2011 | 15:33

TAG: alimentare, surgelati

+1 0

Wikio

TweetSegui @blitzquotidiano

Proponi su Oknotizie

GRATIS LE ULTIME NOTIZIE VIA EMAIL

Per ricevere una volta al giorno le notizie di blitzquotidiano.it, l'oroscopo e la lista degli articoli più letti basta cliccare qui.

vividanone mangiare sano per volersi bene

### Sanremo, Tamara Ecclestone valletta di Gianni Morandi

GRATIS LE ULTIME NOTIZIE VIA E-MAIL

Per ricevere una volta al giorno le notizie di blitzquotidiano.it, l'oroscopo e la lista degli articoli più letti basta cliccare qui.

PHOTO GALLERY

(» archivio)



Sara Tommasi in mutande e autoreggenti davanti a un bancomat

X

LE OPINIONI (» ARCHIVIO)

### Sì ai teleobiettivi indiscreti

ROMA - Per capire perché in Parlamento si è ormai arrivati all'assu[...]

di Pino Nicotri

### Due idee per la Bce

ROMA - Ci vuole un bel coraggio a essere ottimisti sulle possibilità [...]

di Paolo Forcellini

### Egitto, Obama e i militari

IL CAIRO, EGITTO - Gli Stati Uniti stanno aumentando la pressione su m[...]

di Licio Germini

### Compro Articoli Funebri

Importante Agenzia Cerca Fornitore. Contattaci e Offri i tuoi Prodotti! mdb-onoranze.comprarbene.com

Agenzia Funebri





Leggi l'articolo e i commenti  
MERCLEDÌ 30 NOVEMBRE 2011

### Il cibo surgelato conviene veramente? Costi, qualità e ( soprattutto ) sprechi



Partiamo da [un articolo](#) che ho reperito in web che analizza il rapporto fra gli italiani e il **cibo surgelato**.

La vita frettolosa di oggi porta all' italiano a scegliere il prodotto congelato: un pranzo/cena necessita di circa 30 minuti e più; il prodotto surgelato molto meno. Ma gli studiosi sottolineano di come con questi ci siano meno sprechi:  
"solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nel cassonetto dell'immondizia mentre il 39% dei cibi freschi fa proprio questa fine". Allora sono davvero migliori dei prodotti freschi?!

Il costo di certo non lo si può paragonare ai cibi naturali. Una pizza surgelata costa sui **16 euro al Kg**. Spendi **3-4 euro** ed hai **due pizze surgelate** senza fatica. Però con 16 euro si può comprare la quantità di **olio, sale e farina** per fare almeno **80 pizze**. Avete mai provato a fare delle pizze? Con un Kg di farina ne possono uscire 5-6. E quando avanzano (SE avanzano) le si mangiano i giorni dopo riscaldate. Per la roba surgelata non c'è questo problema. Compri due pizze surgelate e quando hai fame le cuoci ed hai da mangiare senza **sprechi** o **avanzi**.

Parlo di sprechi perchè dalle statistiche emerge un fatto sconcertante "**Ogni famiglia italiana butta nella spazzatura 335 euro l'anno in cibo**". L' accusa va ( per fare un elenco ) alle **offerte 3x2**, dove alla fine si compra più di quanto se ne ha bisogno, le **confezioni monoporzione** che non esistono più ( "**ad esempio un anziano che vive solo consumare in pochi giorni un litro di latte?**" ).

Personalmente penso che ci sia **troppo**. Prendiamo la colazione: al supermercato compri un pacco di Nastrine Mulino Bianco, un pacco di biscotti, un altro pacco di brioches al cioccolato e dei wafers. Si ha a disposizione più roba di quanta ne vogliamo ( anzi, ne vuole il nostro corpo ) consumare. Arriva così il momento in cui sta scadendo il prodotto acquistato. Contando i giorni in cui facciamo una colazione di fretta, o la facciamo al bar, rimarrà sempre qualcosa che supererà la data di scadenza. Se non rimane nulla, vuol dire abbiamo mangiato la colazione per tre persone. Oppure quando compriamo dei ( ad esempio ) biscotti in offerta e poi gustandoli ci accorgiamo che non sono di nostro gradimento.

Personalmente non amo tanto i prodotti surgelati. Perchè non conosci la **provenienza** di ogni singolo componente del prodotto, perchè sono composti da una enorme quantità di **sostanze inutili** come **conservanti, acidi, olii vegetali, grassi animali, e scarti**, sì proprio così, **scarti di altri cibi derivati** che vanno a comporre il prodotto finale. In pratica sai che prodotto è, ma **non sai come è composto**. Certo, anche i prodotti non surgelati sono così ( i biscotti stessi sono così ) e quindi non sai mai cosa vai a mettere nello stomaco.

Però ammettiamo in tutta sincerità che quando iniziamo a mangiare una bella macina Mulino Bianco non riusciamo proprio a fermarci!! Ci metteranno anche qualche droga per creare dipendenza?

**Articolo di Lapenna Daniele**  
Pubblicato da Lapenna Daniele il **mercoledì, novembre 30, 2011** VOTA il mio articolo su **WIKIO** - Condividi su **FACEBOOK**  
Etichette: [Alimentazione](#), [Articoli di Lapenna Daniele](#), [Curiosità](#), [Domande e Risposte](#), [Famiglia](#), [Salute](#), [Società](#), [Utilità](#)

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Ultime NEWS - Last News



Leggi le ultime News dai miei Blog

SuPeR Mix - Il Blog di Lapenna Daniele - ULTIME News

- Sesso estremo con anquilla e limone: due sessantenni in ospedale
- La Gnocca del Giorno: Carmin style
- Quirra, al via le riesumazioni Il procuratore lascerà Lanusei
- Giappone, l'equipaggio non parla inglese Jet cinese decolla senza l'ok della torre
- Francia, bimbo ucciso nella lavatrice Il papà: "Era stato monello all'asilo"

Opinioni Senza Censure

- Cose della vita
- Prodotti inscatolati. C'è da fidarsi?
- Piogge assassine? Colpa della Natura? Di un dio? NO, colpa dell' UOMO
- L' onestà nelle Chat
- Tentano di rubargli i maiali, li inseque e li minaccia con un piede di porco

Chat Message - Lascia un messaggio, un' opinione, una domanda, un' idea..

**Il Ventunesimo Secolo**  
http://ilventunesimosecolo.chatango.com  
Lascia una tua opinione, una domanda, una curiosità o un saluto

Sat Nov 12, 12:08:34pm  
Daniele612: Bonjour a tut le mond!!

Sat Nov 12, 4:38:03pm  
AlessandroDevecchi: che bello questo box "chat" ne anche io uno simile.. ma questo è ancora + bello!!! complimenti anche pe ri blog!

Mon Nov 14, 11:31:52am  
Daniele: Grazie Ale! Troppi complimenti! Ho provato a mettere questa chat e vedere come va... 😊

Type here to send a message

1 person here Set Name

chatango Get your own Manage

[ Copy this | Start New | Full Size ]

Archivio Mensile

- 2011 (191)
  - dicembre (8)
  - novembre (31)
    - [Il cibo surgelato conviene veramente? Costi, quali...](#)
    - [Olbia: va all'ospedale, non c'è parcheggio. Muore ...](#)
    - [Prescrizione e decadenza dei termini: cosa è e com...](#)
    - [La tassa sugli animali di Monti: una BUFALA che co...](#)
    - [Toscana: il 15 dicembre uscirà il bando per l' imp...](#)
    - [Dipendenze: il ragazzo che beve 6 litri di Coca Co...](#)
    - [Salute: cachi per combattere colite e](#)





**pubblicità, facile, adesso**  
promuovere eventi e marchi  
sui più influenti siti del vino e del cibo

Home > articoli > psicologia > articolo

## Freschi Come I Surgelati (874) Gli Italiani Alla Scoperta Del Frozen Food

Scritto da *Stefania Zuccari*

Prodotti surgelati consumati attualmente e prodotti consumati con maggior frequenza rispetto a 5 anni fa.



Base: Consumano surgelati = 922 (52% della popolazione) Valori % (istogramma e indagini a cura di Astarea S.r.l. - Milano)

Milano, 7/12/2011 - Avete notato che i nostri frigoriferi stanno cambiando composizione man mano che passa il tempo? Ricordo che il vecchio frigorifero di mia nonna, quando ero una bambina, mi sembrava enorme. Aveva però uno scomparto molto piccolo adibito a congelatore e si trovava dentro lo scomparto di refrigerazione. Ci stavano pochi cubetti di ghiaccio nel periodo invernale (usati esclusivamente nella borsa del ghiaccio quando avevo la febbre alta) e in estate conteneva gli squisiti e appiccicosi ghiaccioli al limone che mi preparava la nonna o qualche cono gelato comprato dal nonno.

Col passare del tempo quello scomparto adibito a congelatore si è fatto sempre più grande. Oggigiorno un moderno frigorifero ha un

freezer che è di poco più piccolo dello spazio riservato alla refrigerazione.

Il mercato dei surgelati ha preso sempre più spazio fino a diventare parte importantissima nell'alimentazione.

C'è da dire che gli Italiani fanno un uso minore di surgelati rispetto al resto degli europei, ciò è dovuto alla possibilità di molti di avere un orticello domestico dove produrre verdure e frutta.

Nonostante le preferenze per i cibi freschi l'aumento del consumo di cibi surgelati va crescendo sia al nord che al sud.

Il 23 Novembre scorso la IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati) ha reso noti, con una conferenza stampa, i risultati di un'indagine sulle preferenze degli italiani nelle scelte alimentari dei surgelati.

I dati hanno dimostrato un aumento del consumo di surgelati e la tendenza degli ultimi anni a riscoprire i vantaggi di un metodo di conservazione degli alimenti sicuramente naturale.

A dispetto della crisi economica mondiale i produttori di surgelati hanno negli ultimi anni proposto cibi sempre nuovi e in diverse composizioni, richiamando l'attenzione soprattutto su zuppe e minestre, le più acquistate dalla popolazione.

La possibilità di consumare tutto l'anno verdure acquistabili fresche solo in determinati periodi (si pensi ad esempio ai piselli o agli asparagi) ha sempre più convinto gli acquirenti che ne fanno ora grande uso, preferendo il surgelato ai prodotti in scatola (i quali per mantenere i cibi necessitano di conservanti).

Dai dati raccolti emerge la tendenza all'acquisto di zuppe e verdure semplici, ma anche di pizze, hamburger e patatine fritte. Anche da questa ricerca si manifesta la tendenza già notata della popolazione a dividersi tra 'salutisti' e non.

Curiosi sono i risultati rispetto all'uso dei surgelati nelle mense scolastiche. Stranamente anche coloro che sono favorevoli e ottimi consumatori del frozen food nel contesto domestico, sono più restii ad introdurre surgelati nelle mense. In abito scolastico si preferisce che i propri figli consumino frutta e verdura fresche e pesce. Da questo dato si potrebbe ipotizzare che si preferisca quindi lasciare alla scuola anche il compito di fornire un'alimentazione completa e sana permettendo invece di 'pasticciare' con hamburger, pizza e patatine fritte a casa.

Resta il dato di fatto che il mercato dei surgelati ha molto da offrire, garantendo naturalità di prodotti, varietà tutto l'anno e semplicità di consumo anche per i cuochi più pigri. Nel frattempo, statene certi, i freezer di casa nostra si faranno sempre più capienti.

12/12/2011

### Articoli e servizi

- Editoriali
- Cronaca
- Papille gustative
- Liquidi piaceri
- Vite sui fuochi
- Eventi
- Letti per voi
- Persone e interviste
- Il cibo in testa
- Cavolo che pranzo!
- Cavolo Junior
- Cavolo International
- Articoli vari

cerca in articoli

**pubblicità, facile, adesso**  
promuovere eventi e marchi  
sui più influenti siti e blog  
del vino e del cibo



### Condivisione & Social

CONDIVIDI

+1 1

Problemi?  
Iscriviti alla Newsletter

### Tags

**Gualtiero Marchesi, McDonald's panino di Marchesi, Bruno Barbieri, MasterChef Italia Cielo Tv, Clandestino Moreno Cedroni, Massimo Bottura,**



About

Cercain...  
VenetoScopri le Canarie  
con le offerte di Tui.it!Vacanze  
TUI.it  
Leader mondiale nel turismo

Home

Regione

Provincie

Cultura

Aziende

Lavoro

Notizie

Shopping

Turismo

Ricette

Territorio

Video

Siete qui: Home » Territorio » Agricoltura » Surgelati: li usano 9 italiani su 10

novembre 28, 2011 1:04 pm

## Surgelati: li usano 9 italiani su 10

Da admin il novembre 23, 2011

**Lapidi CIMITERIALI** [Chiericoni-Roma.chicosadove.it](http://Chiericoni-Roma.chicosadove.it)  
Serietà, Discrezione e Competenza Servizio  
Immediato. Chiama N.Verde!

**Servizi funebri Roma** [onoranzefunebriorenzettiroma.it](http://onoranzefunebriorenzettiroma.it)  
Funerali completi. Cremazioni, loculi, pratiche cimiteriali.

**Insalate Confezionate** [www.micorto.it](http://www.micorto.it)  
Insalate pronte, zuppe pronte, minestre pronte, fresh salad,  
BG

**Vacanze Capodanno** [www.silvasplendid.it/capodanno](http://www.silvasplendid.it/capodanno)  
Offerte capodanno in hotel con spa prenota ora!



In passato si sospettava fossero i cibi dei single, di chi non sa cucinare o di chi non ha mai tempo per niente. Eppure i surgelati sono diventati il compagno indispensabile nella cucina di praticamente tutti gli italiani, dalle persone sole alle famiglie numerose: a consumarli sono il 92%, e sette su dieci li utilizzano più volte alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi "più sani e controllati". A dirlo è un'indagine Astarea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (lias), che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestlé). Forse allora non è un caso se, nonostante il

mercato alimentare stia segnando per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare una crescita: "Dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi, presidente lias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%. Nel comparto dei vegetali il dato interessante è per i prodotti preparati, dove c'è un +11%, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo". Anche il comparto del pesce segna una crescita del +4,5% globale, "a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce". Le famiglie che ne consumano abitualmente, dice l'indagine, sono soprattutto quelle con figli piccoli, e l'incremento del consumo è avvenuto "proprio per quelle categorie più consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto". I vegetali, da soli, raccolgono infatti più del 40% del mercato. Infine, conclude Gagliardi, non bisogna trascurare l'aspetto 'ecologico' e dello spreco: "Solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura".

[Leggi articolo originale >>>](#)

Con i piedi per terra on 23 novembre 2011

Leggeri, Veloci, Potenti  
Nuovi Netbook  
da 174€

Vai!

**kelkoo** High-tech

Cerca sul sito...

The requested Web page  
system administrator.

Please contact your  
system administrator for  
further information.



POPOLARI

RECENTE

COMMENTI



IVENETI: servizio telearena su  
manifestazione per i Serenissimi (09  
-05-2009)

28 COMMENTI





parmalat Kellogg's

LA BONTA' DI UN SAPO PRINCIPIO

TORNA IL CONCORSO GIOCA SUBITO

TROVOCASA.IT TROVOLAVORO.IT AUTOMOBILI.COM

In Corriere.it LOGIN REGISTRATI

**CORRIERE DELLA SERA** *it* **Salute/Nutrizione**

Home Opinioni CorriereTV Economia **Salute** Ambiente Scienze Sport Motori Viaggi Scuola 27ora La tua città Cucina Giochi Libri Annunci Oroscopo

SPORTELLO CANCRO CUORE REUMATOLOGIA **NUTRIZIONE** DISABILITÀ ESAMI DEL SANGUE DIZIONARIO DELLA SALUTE

Corriere della Sera > Salute > Nutrizione > *Quando conviene la natura che viene dal freddo*

ALIMENTAZIONE

# Quando conviene la natura che viene dal freddo

*Non sempre il prodotto «fresco» lo è davvero. Nulla è meglio di ortaggi appena colti, ma i surgelati sono valide alternative*



Complice anche la fretta, i surgelati sono sempre più spesso sulle nostre tavole. Secondo un'indagine dell'Istituto italiano alimenti surgelati-Astarea, vengono consumati dal 92% degli italiani. Fra i prodotti in crescita, ci sono anche quelli più salutari, come i vegetali e il pesce. Ma se, per quest'ultimo, il surgelato è spesso una scelta obbligata, nel caso dei vegetali, reperibili ovunque e in tutte le stagioni, non sarebbe meglio puntare su quelli freschi? Innanzitutto, una precisazione: il valore nutrizionale dei cibi dipende solo in parte dal trattamento subito (nel caso dei prodotti surgelati, una breve scottatura per inattivare gli enzimi che potrebbero degradare il prodotto, seguita da un ultrarapido surgelamento); sono infatti anche altri gli elementi che entrano in gioco. Molto dipende dalla varietà della pianta (spesso sono utilizzate varietà diverse per il fresco e il surgelato) e dal grado di maturazione del vegetale al momento della raccolta.

**I prodotti da surgelare vengono lavorati quando sono al massimo della maturità**, che corrisponde al più elevato valore nutrizionale (in particolare vitaminico **GUARDA LA TABELLA**), mentre gli ortaggi freschi che devono "viaggiare" vengono spesso colti immaturi. Contano anche la zona di provenienza e i tempi che intercorrono tra raccolta e consumo e questo vale più ancora per il fresco che per il surgelato. In sintesi, possiamo dire che, mentre per alcune sostanze stabili, come i minerali, la fibra, i carotenoidi, non si osservano differenze significative fra fresco e surgelato, il discorso cambia per altre sostanze, prima fra tutte la vitamina C che, proprio per la sua "sensibilità", viene spesso utilizzata come indicatore del mantenimento del valore nutrizionale di un vegetale. Un ortaggio o un legume fresco ben maturo e appena colto non ha eguali, ma poiché il «fresco» è spesso meno fresco di quanto pensiamo, il surgelato può avere un valore nutrizionale superiore. «Se non si è certi di disporre di derrate realmente fresche — conferma Paolo Simonetti, professore di Nutrizione delle collettività al DiSTAM-Università degli Studi di Milano — il surgelato è sicuramente una valida scelta, visto che garantisce apporti di nutrienti confrontabili con il miglior prodotto fresco. L'unica accortezza da seguire è distinguere i prodotti surgelati "naturali", come le verdure, rispetto ai prodotti già cucinati e pronti per l'uso, che frequentemente hanno troppo sodio».

**Carla Favaro**

7 dicembre 2011 | 10:14  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Share 27

Commenti dei lettori 0

0 3 Tweet

Consiglia +1

OGGI IN nutrizione >

Quando conviene la natura che viene dal freddo

I cibi che rendono più brillante il sorriso

Il ristorante è etico? te lo dice la guida




parmalat Kellogg's

LA BONTA' DI UN SAPO PRINCIPIO

IN PALIO XBOX360 4GB CON KINECT

**PIÙletti di SALUTE**

- OGGI SETTIMANA MESE
- 1 L'insonnia che uccide
  - 2 La tv spinge le adolescenti a rimanere incinte
  - 3 Esami e visite «in saldo» Conviene davvero?
  - 4 Come difendersi dalla bronchite cronica
  - 5 Posso chiedere i danni direttamente all'assicurazione del mio dentista?

**IN PRIMO piano**

**ECONOMIA**  
Bot annuali, l'asta del Tesoro va bene Ma la Borsa va giù e lo spread risale

**CRONACA**  
Busta con bossoli al sindaco Alemanno

**ECONOMIA**  
Il fisco alla guerra dei trent'anni Così l'evasione è quintuplicata





RICERCA

Cerca in: News

surgelati

HOME NEWS NOTIZIA DEL GIORNO TGDO PRIMO PIANO INTERVISTA SUCCESSI E STRATEGIE NUOVE APERTURE NUOVI PRODOTTI I NUMERI DEI MERCATI

Persone Pubblicità Estero Sostenibilità Finanza Tecnologia Logistica Trend Associazioni Normative Libreria Real Estate Fiere Studi Spot News Speciali

Annunci Google

**Lapidi****CIMITERIALI**

Serietà, Discrezione e Competenza Servizio Immediato. Chiama N. Verde!

[Chiericoni-Roma.chicosa](#)

**Google+ Profilo Aziendale**

Usate Google+ Per Promuovere al Meglio i Propri Prodotti e Servizi!

[www.google.com/+busin...](http://www.google.com/+busin...)

**Compro Articoli Funebri**

**News** Trovati **100** risultati su 15795 articoli.

26 Novembre 2011 - GDO

**Il nuovo look dell'iper E.Leclerc Conad di Area 12**

L'iper E.Leclerc Conad di Torino segna il debutto ufficiale della nuova immagine dei supermercati della catena, concepita per rendere più piacevole la shopping experience della clientela, guidata da un codice cromatico.

[» leggi tutto](#)

25 Novembre 2011 - Trend, Consumi e Domanda

**Surgelati: segno più nel 2011**

Il settore sta mantenendo le proprie posizioni (+ 0.8% totale) e alcuni dei comparti "storici" del surgelato (vegetali ed ittico ma anche il segmento pizze) continuano a muoversi con buona incidenza. Nei vegetali il dato interessante riguarda i prodotti preparati (+ 11%) ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo.

[» leggi tutto](#)

**TGdo** LE VIDEONOTIZIE DI DM



Almaverde Bio ha le idee chiare



DM Awards 2011: i siti vincenti



25 Novembre 2011 Trend, Consumi e Domanda

## Surgelati: segno più 2011

I surgelati mantengono un andamento positivo anche nel 2011 a fronte di una difficile contingenza. Il comparto ittico sta offrendo ottime performance (+ 4.5% globale), a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce ma si indirizza con assoluta fiducia verso l'offerta del surgelato, entrato ormai assolutamente nelle sue abitudini alimentari.

Ulteriori dati sembrano illuminanti in tal senso: il segmento del pesce naturale cresce del 7%, quello del mollame e crostacei del 3% ma anche il panato e pastellato regala soddisfazioni ai produttori, con un dato positivo del 3%.

Il segmento delle pizze e snacks mostra ancora una volta segnali estremamente positivi: il dato globale del + 6.5% testimonia un consumo non emergenziale ma ormai ben radicato; a riprova di ciò segnaliamo il comparto delle pizze grandi in progresso di oltre il 7.0%.



**Cerchi box & garage?** Trovali tra migliaia di offerte **CERCA ORA** 

Home - Salute - Mangiare bene in tempo di crisi si può

**Wellness** **Punta sui surgelati**  
di **Manuela Soressi** - 08 febbraio 2012

Stai guardando: **Mangiare bene in tempo di crisi si può**

PLAY ▶ < > 1 2 3 4 6 7 8 9 🔍



Credits: Mondadori

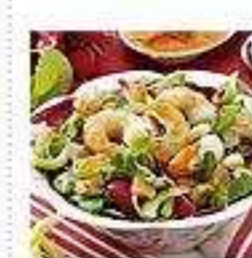
Due italiani su tre fanno la **spesa** una volta alla settimana. Risultato: spesso gli alimenti freschi restano in frigo per giorni, perdendo vitamine (soprattutto la C) e sapore. E finendo poi nella spazzatura. Come fare, allora, per non rinunciare a verdura, frutta, carne e pesce ed evitare gli sprechi? Basta comprare i **surgelati**. Conservano le proprietà organolettiche e nutrizionali dei cibi freschi e consentono di mangiare anche prodotti fuori stagione. Inoltre, non hanno scarti né sprechi, essendo già puliti, si conservano a lungo e in molti casi sono più economici del prodotto fresco (per esempio, il pesce). «L'importante è **sceglierli crudi**: costano meno rispetto a quelli cucinati e sono più sani, perché non contengono grassi aggiunti e additivi» sottolinea la nutrizionista Carla Favaro.


**Partecipa anche tu!**  
**Registrati su**  
**Donnamoderna.com**


**SALUTE**

 <b>Palestra fai da te</b>	 <b>Basta mezz'ora per un corpo</b>	 <b>Fai movimento: hai 15 minuti?</b>
 <b>Linea: gli esercizi da ufficio</b>	 <b>Miele e salute: un binomio</b>	 <b>Le vip che hanno seguito la Dieta</b>

**VEDI TUTTI** ▶

 **Cucinare è facile! 59.864 ricette** divise per portata e ingrediente. **Provale subito!**

 **Che donna sei...? Quanto ne sai di...?** Sai tutto su...? **Mettiti alla prova con i test e i quiz di donnamoderna.com**

 **Gioca a farti bella! Cambia** pettinatura, makeup e inventa il tuo look





LUNEDÌ 12 DICEMBRE 2011

ABBONAMENTI PUBBLICITÀ REDAZIONE CONTATTI CHI SIAMO

..... Login

Registrali Hai dimenticato la password?

**FOOD**

IL MEGLIO DELL'INDUSTRIA E DELLA DISTRIBUZIONE

Cerca



HOME

IMPRESE

MERCATI

MANAGEMENT

SERVIZI

ESTERO

VIDEO

BLOG

RISORSE

## Surgelati, in ripresa vegetali, ittici e pizze

The requested Web page has been blocked by your system administrator



nei tradizionali formati famiglia: i tempi ridotti dedicati alla preparazione dei pasti (35 minuti per il pranzo e 33 minuti per la cena), l'aumento delle famiglie mononucleari e dei single contribuiscono ad ampliare la base di consumo delle confezioni monodose.

"In Italia – nota Vittorio Gagliardi, presidente di Iias-Istituto italiano alimenti surgelati – con 13,8 kg a testa, il consumo pro capite di surgelati è pur sempre tra i più bassi d'Europa. Le potenzialità di crescita restano ancora piuttosto elevate, sebbene nel nostro Paese l'offerta globale del fresco sia sicuramente molto più alta di quella dei principali Paesi europei. Dalle nostre rilevazioni fino a settembre 2011, sembra che il settore nel suo complesso stia mantenendo le

proprie posizioni (+0,8% totale). Alcuni dei comparti 'storici' del surgelato – vegetali e ittici, ma anche il segmento pizze – continuano a muoversi con buona incidenza. Nei vegetali, il dato interessante riguarda i prodotti preparati (+11%) ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo, che prescinde dal prezzo. Secondo i dati Iias, il comparto ittico sta offrendo ottime performance (+4,5% globale): a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico, gli italiani, per non rinunciare al consumo di pesce, si indirizzano verso l'offerta del surgelato, entrato ormai nelle loro abitudini alimentari. Tra i dati più illuminanti in tal senso: il segmento del pesce naturale cresce del 7%, quello del mollame e crostacei del 3%, ma anche il panato e pastellato regala soddisfazioni ai produttori, con +3 per cento.

Inoltre, il segmento delle pizze e snacks mostra ancora una volta segnali più che positivi: il dato globale del +6,5% testimonia un consumo non emergenziale, ma ormai ben radicato. E la riprova arriva dal sottosegmento delle pizze grandi in progresso di oltre il 7 per cento.

Anche i piatti pronti – un segmento penalizzato dai venti di crisi nell'ultimo quadriennio – iniziano a mostrare qualche timido segnale di ripresa, soprattutto nelle grandi città.

"Nella piazza di Milano – aggiunge Gagliardi – si registra un incremento di oltre il 5% nella richiesta dei ready meals, perché i consumatori privilegiano il valore del servizio rispetto alla convenienza in senso stretto, cioè al prezzo. E non solo in termini di comodità e praticità d'uso, ma anche di risparmio per l'assenza di scarti: i piatti pronti surgelati, infatti, a differenza degli omologhi refrigerati, non sono soggetti a problematiche di decadimento qualitativo e di tenuta organolettica legate a una shelf life ridotta".

Del resto, secondo una recente ricerca dedicata espressamente agli sprechi del food & beverage, solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura.



### ARTICOLI PIÙ LETTI

- 1 Despar, promozione a tutto sticker
- 2 Heineken, al via il lancio del sidro Strongbow Gold
- 3 Esselunga, la spesa è un gioco. Per bambini
- 4 Il mago di Esselunga si dimette
- 5 La scomparsa di Pietro Ferrero

### FOOD CLOUD

IMPRESE

PERSONE

Apofruit Assica Barilla Beretta  
 Campari Coca-Cola Hbc Coldiretti  
 Conad Confcooperative Cons.  
 Almaverde Bio Cons. mozzarella bufala campana  
 dop Coop Adriatica Coop Italia  
 Cremonini Eataty Esselunga  
 Fedagri Federalimentare  
 Federdistribuzione Ferrero Fiere di  
 Parma Granarolo Heineken Indico-  
 Ecr Interdis Ismea Istat Kraft Foods

24 NOVEMBRE 2011 - 0

CATEGORIA: FREDDO, IMPRESE, INDUSTRIA, MARKETING, MERCATI - IMPRESE: IIA S

1

tweet

retweet

Share

email

1

tweet

retweet

Share

email





# LIBERO 24x7

CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Stampa estera

## Surgelati in cucina per 9 italiani su 10

Blitz quotidiano | 133 | 23-11-2011

Scienza e Tecnologia - MILANO, 23 NOV In passato si sospettava fossero i cibi dei single, di chi non sa cucinare o di chi non ha mai tempo per niente. Eppure i surgelati sono diventati il compagno indispensabile nella ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: vittorio gagliardi iias  
Organizzazioni: orti nestle  
Luoghi: milano  
Tags: prodotti comparto

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Facebook



Twitter



Friendfeed



Buzz

[OKLa Salute \(OK La Salute\)](#) Alimenti: 9 italiani su 10 usano *surgelati* in cucina: <http://t.co/4tAry9J0>

DAI BLOG (199)

### 12 alimenti che non possono mancare nella dispensa di un vegetariano



... a sostituire il comune sale da **cucina** con erbe aromatiche o spezie, a limitare il consumo di prodotti confezionati e **surgelati** a favore di tutto ciò che può essere preparato con le proprie mani. ...

greenMe.it - 9-11-2011

Persone: read  
Tags: consumo dispensa

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti





# FAI DA TE – ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO

Consigli generici per vivere in salute – Le informazioni qui contenute non sostituiscono consigli o indicazioni mediche.

HOME CHIEDI A ILBETTA BLOGGER CHIEDI ALL'AVVOCATO CHIEDI ALLO CHEF EVENTI  
LIBRI CONSIGLIATI RECENSIONE LIBRI



[← Le Proprietà benefiche dei principali Agrumi](#)

[Okinawa – Dieta, ma non solo, per rimanere Sani, Attivi e Felici →](#)

## Quando conviene la Natura che viene dal Freddo

Posted on dicembre 13, 2011 | [Lascia un commento](#)

Non sempre il prodotto «fresco» lo è davvero. Nulla è meglio di ortaggi appena colti, ma i surgelati sono valide alternative.

Complice anche la fretta i surgelati sono sempre più spesso sulle nostre tavole. Secondo un'indagine dell'Istituto italiano alimenti surgelati-Astarea, vengono consumati dal 92% degli italiani. Fra i prodotti in crescita, ci sono anche quelli più salutari, come i vegetali e il pesce. Ma se, per quest'ultimo, il surgelato è spesso una scelta obbligata, nel caso dei vegetali, reperibili ovunque e in tutte le stagioni, non sarebbe meglio puntare su quelli freschi? Innanzitutto, una precisazione: il valore nutrizionale dei cibi dipende solo in parte dal trattamento subito (nel caso dei prodotti surgelati, una breve scottatura per inattivare gli enzimi che potrebbero degradare il prodotto, seguita da un ultrarapido surgelamento); sono infatti anche altri gli elementi che entrano in gioco. Molto dipende dalla varietà della pianta (spesso sono utilizzate varietà diverse per il fresco e il surgelato) e dal grado di maturazione del vegetale al momento della raccolta.

I prodotti da surgelare vengono lavorati quando sono al massimo della maturità, che corrisponde al più elevato valore nutrizionale mentre gli ortaggi freschi che

devono “viaggiare” vengono spesso colti immaturi. Contano anche la zona di provenienza e i tempi che intercorrono tra raccolta e consumo e questo vale più ancora per il fresco che per il surgelato. In sintesi, possiamo dire che, mentre per alcune sostanze stabili, come i minerali, la fibra, i carotenoidi, non si osservano differenze significative fra fresco e surgelato, il discorso cambia per altre sostanze, prima fra tutte la vitamina C che, proprio per la sua “sensibilità”, viene spesso utilizzata come indicatore del mantenimento del valore nutrizionale di un vegetale. Un ortaggio o un legume fresco ben maturo e appena colto non ha eguali, ma poiché il «fresco» è spesso meno fresco di quanto pensiamo, il surgelato può avere un valore nutrizionale superiore. «Se non si è certi di disporre di derrate realmente fresche – conferma Paolo Simonetti, professore di Nutrizione delle collettività al DiSTAM-Università degli Studi di Milano – il surgelato è sicuramente una valida scelta, visto che garantisce apporti di nutrienti confrontabili con il miglior prodotto fresco. L'unica accortezza da seguire è distinguere i prodotti surgelati “naturali”, come le verdure, rispetto ai prodotti già cucinati e pronti per l'uso, che frequentemente hanno troppo sodio». (fonte [www.corriere.it](http://www.corriere.it))

Share this: [StumbleUpon](#) [Reddit](#) [Email](#) [Stampa](#)  
[Facebook](#) [LinkedIn](#) [Twitter](#) [Digg](#)

Like this: [★ Like](#) Be the first to like this post.

Questo articolo è stato pubblicato in [Alimentazione: Ricette e diete](#), [Salute ed etichettato con](#) [surgelati](#), [verdura](#). Includi tra i preferiti il permalink

### MAPPA



Get Your Own Real Time Visitor Map!

### BLOG STATS

■ 149,805 hits

### WHOS

4

### FRED:VR SU FLICKR



[More Photos](#)

### ACQUISTI ALLA SPINA

■ [Pesonetto](#)

### ALIMENTAZIONE NATURALE

■ [Il succo di Goji – l'elisir di lunga giovinezza](#)

■ [Vendita online di Semi di Chia biologici](#) presentando il codice K72604W8 si avrà uno sconto del 5%



## Ricette Veloci – news dalle cucine dei blogger



[Home](#) [Info](#) [Contatti](#) [Blog Aggregati](#)

### Dati IAS 2011. Una profonda riflessione sull'utilizzo dei surgelati in Italia



Publicato alle ore 23:00 nella categoria [Ricette dai Blog](#)

[Asaro Seafood](#) [www.asaroseafood.it](http://www.asaroseafood.it)

Prodotti ittici surgelati Preparati gastronomici

[E&L Seminar](#) [www.intertek.com](http://www.intertek.com)

Don't miss this vital seminar on Extractables and Leachables

[Biomassa e Biogas](#) [www.refeel.eu](http://www.refeel.eu)

Cerchiamo terreni e coltivazioni per biomassa.

[Alimentari Ceccarelli](#) [www.alimentarioceccarelli.it](http://www.alimentarioceccarelli.it)

Distribuzione Prodotti Alimentari per pizzerie e ristoranti



Annunci Google

Nel 2011 gli acquisti alimentari domestici sono stimati in riduzione, con una flessione della domanda più marcata nel Mezzogiorno che nel resto d'Italia. Gli italiani restano attenti a risparmiare sul cibo, tanto che una vera ripresa dei consumi alimentari non si preannuncia prima della metà del 2012. Una delle componenti che stanno penalizzando il mercato è certamente la

Fonte Articolo:

[Dati IAS 2011. Una profonda riflessione sull'utilizzo dei surgelati in Italia](#)

PAROLE CHIAVE PER QUESTO ARTICOLO:

[i surgelati italiani](#)

CERCA NELLE RICETTE

Google Ricerca personalizzata

Cerca

The requested Web page has been blocked by your system administrator.

Please contact your system administrator for further

I PIÙ CONDIVISI SU FACEBOOK

NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter di Ricette Veloci per restare sempre aggiornato sulle ricette dei blogger:

Inserisci il tuo indirizzo ...



le Rubriche

- Il vinacciolo
- La padella
- Il tagliere
- Retrogusto
- Humus
- S.O.S. Chef
- Cucina Borghese
- Diritto di Nomina
- Voucher
- Mantecando
- Il mondo di Frank
- con(senso) WB
- Radici
- BioideE
- Gaia
- Fritto Misto
- Foto NEWS
- Sotto Malto
- SMAC 2011

Cerca

Annunci Google  
**Asaro Seafood**  
Prodotti ittici surgelati  
Preparati gastronomici  
www.asaroseafood.it

WEB SHAKE

RICETTE VELOCI

GIORNALE BLOG  
CUCINA



PianetaRicette.it  
tutte le ricette di cucinare oggi!

FEED ELISSIM

Pannolini? Lavabili!  
dubbi, curiosità, novità su  
pannolini lavabili info

## Dati IAS 2011 Una profonda riflessione sull'utilizzo dei surgelati in Italia

del 07/12/2011



Nel 2011 gli acquisti alimentari domestici sono stimati in riduzione, con una flessione della domanda più marcata nel Mezzogiorno che nel resto d'Italia. Gli italiani restano attenti a risparmiare sul cibo, tanto che una vera ripresa dei consumi alimentari non si preannuncia prima della metà del 2012. Una delle componenti che stanno penalizzando il mercato è certamente la problematica dei prezzi d'acquisto delle materie prime; inoltre, l'inflazione attesa al 2,7% nel 2011, e la spinta specifica delle quotazioni delle commodity agricole sui costi e sui prezzi alimentari, non aiuteranno l'attesa ripresa dei consumi alimentari\*.

Al di là di questo quadro, influenzato pesantemente dalle attuali contingenze economiche, non possiamo non notare come nelle abitudini alimentari emergano oggi mutamenti epocali: questi aprono la strada a trend altamente qualitativi, quali la ricerca della sicurezza e della genuinità. Inoltre, una popolazione che invecchia si indirizza verso un'alimentazione adeguata a contrastare gli effetti sulla salute del tempo che passa.

Anche se tali tendenze non sempre rispecchiano l'effettivo vissuto quotidiano degli italiani ciò non riduce il peso del salutismo come riferimento valoriale e pratico rispetto a quello che si mangia.

Ciò è tanto più vero per il settore dei surgelati; da sempre l'interesse del consumatore per il prodotto surgelato è aumentato proporzionalmente al miglioramento della qualità: i principali produttori di alimenti surgelati si fanno oggi interpreti della cultura alimentare italiana coniugando nelle preparazioni correttezza nutrizionale e riconoscibilità degli ingredienti.

Le Aziende più rappresentative del settore mettono in campo strategie mirate in primis ad una sempre più alta segmentazione dell'offerta, che si muove, a sua volta, lungo un duplice binario: le ricette realizzate nel rispetto della tradizione alimentare italiana e l'ampio ventaglio di modalità di consumo.

**Nell'ultimo periodo si è registrato il lancio di referenze proposte in piccoli formati anziché nei tradizionali formati famiglia:** i tempi ridotti dedicati alla preparazione dei pasti (35 minuti per il pranzo e 33 minuti per la cena), l'aumento delle famiglie mononucleari e dei single sono tutti fattori che possono contribuire ad ampliare la base di consumo delle referenze monodose.

Appare evidente come le opportunità per un'ulteriore avanzata dei consumi non si siano esaurite; "In Italia - precisa **Vittorio Gagliardi, presidente IAS** - il consumo pro-capite di prodotti surgelati è tra i più bassi d'Europa (13,80 kg); ben si comprende, quindi, come le potenzialità di crescita siano ancora piuttosto elevate, sebbene nel nostro Paese l'offerta globale del fresco sia sicuramente molto più alta di quella rintracciabile nei principali Paesi europei".

Dalle nostre rilevazioni (dato riferito a settembre 2011), sembra che il settore nel suo complesso stia mantenendo le proprie posizioni (+ 0.8% totale) e alcuni dei comparti "storici" del surgelato (vegetali ed ittico ma anche il segmento pizze) continuano a muoversi con buona incidenza. Nei vegetali il dato interessante riguarda i prodotti preparati (+ 11%) ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo.

Il comparto ittico sta offrendo ottime performance (+ 4.5% globale), a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce ma si indirizza con assoluta fiducia verso l'offerta del surgelato, entrato ormai assolutamente nelle sue abitudini alimentari. Ulteriori dati sembrano illuminanti in tal senso: il segmento del pesce naturale cresce del 7%, quello del mollame e crostacei del 3% ma anche il panato e pastellato regala soddisfazioni ai produttori, con un dato positivo del 3%.

Il segmento delle pizze e snacks mostra ancora una volta segnali estremamente positivi: il dato globale del + 6.5% testimonia un consumo non emergenziale ma ormai ben radicato; a riprova di ciò segnaliamo il comparto delle pizze grandi in progresso di oltre il 7.0%.

I motivi sono presto detti: le maggiori Aziende del settore offrono oggi un prodotto assolutamente concorrenziale rispetto al fresco e "coccolano" il consumatore con referenze di assoluta qualità, fantasia e gusto.

Un segmento penalizzato nell'ultimo quadriennio, i piatti pronti, inizia a mostrare qualche timido segnale di ripresa, soprattutto nelle grandi città.

"Nella piazza di Milano - aggiunge Gagliardi - si registra un incremento di oltre il 5% nella richiesta di questi prodotti, perché il consumatore privilegia il valore del servizio rispetto alla convenienza in senso stretto, cioè legata unicamente al prezzo. Servizio infatti è da intendersi non solo nell'accezione più tradizionale di comodità e praticità d'uso, ma anche di risparmio per l'assenza di scarti: i piatti pronti surgelati, infatti, a differenza degli omologhi refrigerati, non sono soggetti a problematiche di decadimento qualitativo e di tenuta organolettica legate ad una 'shelf life' troppo breve". A riprova di ciò i risultati di una recente ricerca dedicata espressamente agli sprechi del comparto food & beverage attestano che soltanto il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura.

\*FONTE ISMEA - FEDERALIMENTARE



torna all'archivio

Google Ricerca personalizzata  
Cerca



Antonella Petitti



"A tavola con gli chef"

CON SENSO wine  
consulenzevitivinicole



Prodotti tipici mediterranei a casa Tua!



viggichannel  
www.viggichannel.it

Rosmarino NEWS  
Agricoltura,







## Perchè si scelgono gli alimenti surgelati

13 dic, 11 di Redazione3

[Tweet](#)



Da una analisi dell'Istituto italiano alimenti surgelati-Astarea è emerso **che quasi la totalità dei consumatori del nostro Paese acquista prodotti alimentari surgelati.**

Si tratta di una percentuale che riguarda il **novantadue per cento** di tutta la popolazione nazione e comprende, soprattutto, alimenti di origine vegetali ed il pesce.

Ma se il **pesce** non viene acquistato fresco, la ragione risiede nel mercato e nello smercio di questo alimento, certamente meno diffuso sul mercato alimentare e per il fatto che si mantiene fresco per pochissimo tempo e ha una preparazione che può non essere alla portata di tutti.

Per ciò che invece concerne la verdura, ci sarebbe un motivo diverso a fare la differenza. Se ad esempio la verdura distribuita sui banchi del mercato alimentare del fresco, non è a chilometro zero, è possibile che venga raccolta senza aver raggiunto una adeguata maturazione. Questo fattore compromette di sicuro **il sapore e le proprietà nutritive delle coltivazioni.**

Per questa ragione molti consumatori preferiscono il prodotto surgelato, poiché la sua congelazione avviene a maturazione compiuta.

Naturalmente alla base di una scelta del genere un ulteriore motivo è la frenesia del quotidiano.

La fretta porta a preferire cibi con tempi di preparazione decisamente inferiori: un prodotto surgelato non sarà necessario lavarlo, mondarlo tagliarlo e metterlo in pentola.

13 dic, 2011 8:00 di Redazione3

[Condividi](#)

Categorie: [Alimentazione](#)

Tags: [pesce](#), [surgelati](#), [verdure](#)

### Ultime News



**Perchè si scelgono gli alimenti surgelati**



**Un'insalata per combattere l'osteoporosi**



**Fagiolini in gravidanza**



**Ipertiroidismo ed alimentazione**



**Il consumo di alcol in aumento tra i giovani, soprattutto tra le ragazze**



**Guida etica ai ristoranti per la tutela del lavoratore e l'igiene del luogo pubblico**



**herpes labiale e linfonodi del collo**



**Depressione post parto. In Italia prime linee guida**

### Leonardo Salute è

Dietaland	Ecologiae
EsteticaLive	IoValgo
ItaliaSalute	MedicinaLive.com
MondoBenessere	MondoEco
Paginemamma.it	Paginemediche.it

### PAGINEGIALLE.it

Cosa:  Dove:  [Trova](#)

Cerca su [PAGINEBIANCHE.it](#) [TuttoCittà.it](#)

### Tag Cloud

### Ultimi Articoli



**Un'insalata per combattere l'osteoporosi**

Una buona insalata fresca da preparare per prevenire l'insorgere dell'osteoporosi è la ricetta ...

[Leggi tutto l'articolo](#)



**Fagiolini in gravidanza**

I fagiolini, diversamente dagli altri legumi hanno un apporto nutrizionale che prevede una ridotta q...

[Leggi tutto l'articolo](#)



**Ipertiroidismo ed alimentazione**

Ipertiroidismo viene certificato mediante le analisi del sangue nel cui referto emerge un aumento de...

[Leggi tutto l'articolo](#)





### Alimentari: bene surgelati vegetali, ittico e pizze



La crisi economica che sta attanagliando non solo il nostro Paese si avverte anche a tavola. Nel 2011, infatti, gli acquisti alimentari domestici sono stimati in riduzione, con una flessione della domanda più marcata nel Mezzogiorno che nel resto d'Italia, ma crisi o non crisi a "tenere" sono i surgelati. (A.Fi.)



"In Italia - ha spiegato in questi giorni l'ing. Vittorio Gagliardi, presidente dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati - il consumo pro-capite di prodotti surgelati è tra i più bassi d'Europa (13.,80 kg); ben si comprende, quindi, come le potenzialità di crescita siano ancora piuttosto elevate, sebbene nel nostro Paese l'offerta globale del fresco sia sicuramente molto più alta di quella rintracciabile nei principali Paesi europei. Dalle nostre rilevazioni - dato riferito a settembre 2011 - sembra che il settore nel suo complesso stia mantenendo le proprie posizioni (+ 0.8% totale) e alcuni dei comparti "storici" del surgelato (vegetali ed ittico ma anche il segmento pizze, ndr) continuino a muoversi con buona incidenza. Nei vegetali il dato interessante riguarda i prodotti preparati (+11%) ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo".



Per quanto riguarda il comparto ittico i dati danno un'ottima performance (+4.5% globale), a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce ma si indirizza con assoluta fiducia verso l'offerta del surgelato, entrato ormai assolutamente nelle sue abitudini alimentari.

"Ulteriori dati sembrano illuminanti - aggiunge Gagliardi - segmento del pesce naturale cresce del 7%, quello del mollame e crostacei del 3% ma anche il panato e pastellato regala soddisfazioni ai produttori, con un dato positivo del 3%. Il segmento delle pizze e snacks mostra ancora una volta segnali estremamente positivi: il dato globale del + 6.5% testimonia un consumo non emergenziale ma ormai ben radicato; a riprova di ciò segnaliamo il comparto delle pizze grandi in progresso di oltre il 7.0%".

Ma c'è anche un altro significativo dato statistico ed è quello che riguarda il segmento dei cosiddetti "piatti pronti" penalizzato secondo gli esperti nell'ultimo quadriennio.



"Nella piazza di Milano - aggiunge Gagliardi - si registra un incremento di oltre il 5% nella richiesta di questi prodotti, perchè il consumatore privilegia il valore del servizio rispetto alla convenienza in senso stretto, cioè legata unicamente al prezzo. Servizio

infatti e' da intendersi non solo nell'accezione più tradizionale di comodità e praticità d'uso, ma anche di risparmio per l'assenza di scarti: i piatti pronti surgelati, infatti, a differenza degli omologhi refrigerati, non sono soggetti a problematiche di decadimento qualitativo e di tenuta organolettica legate ad una 'shelf life' troppo breve".

Antonio Fiasconaro



La scoperta deriva da uno studio su mille coppie di gemelle in post-menopausa condotto in Gran Bretagna dai ricercatori dell'University of East Anglia di Norwich e del Kings College di Londra. Le ragioni di questi risultati non sono ancora state chiarite ma

Inserisci il testo da cercare

## Contest di Natale

clicca qui per votare la tua ricetta preferita



SAN MARTINO IMMOBILIARE.net

Iscriviti per tenerti sempre informato e poter lasciare commenti

Nome utente

Password

Ricordami

[Password dimenticata?](#)

[Nome utente dimenticato?](#)

[Registrati](#)

Login

The requested Web page has been blocked by your system administrator.

Please contact your system administrator for further information.



follow us on Twitter

266503

Ospiti 14  
Utenti registrati 660







# il portale di SURGELATI

- HOME PAGE
- SFOGLIA LA RIVISTA
- CHI SIAMO
- ISCRIVITI
- ANNUNCI ECONOMICI
- ANNUNCI DI LAVORO
- CONTATTI
- REPERTORIO DEI SURGELATI**

## Surgelati sulle tavole del 92 per cento degli italiani

09/12/2011 - Secondo una recente ricerca condotta da Astarea per conto dell'IIAS - Istituto Italiano Alimenti Surgelati, il consumo di alimenti surgelati in Italia non è mai stato così florido; infatti, ben il 92 per cento degli italiani li consuma. Non solo, altro dato molto interessante per il settore, è che le mamme con bambini piccoli si affidano decisamente molto agli alimenti surgelati ed in modo particolare alle verdure ed al pesce, che preferiscono perché offrono le migliori garanzie di qualità, sicurezza e controlli, rispetto ad altre tipologie di alimenti.

### Area login

Username:

Password:

**LOGIN**

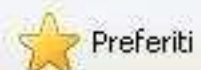
Iscriviti è gratuito e riceverai in omaggio l'ultimo numero della rivista

Password dimenticata?  
[Clicca qui per recuperarla](#)

**25/28** RIMINI FIERA  
 FEBBRAIO 2012  
 Ore 9,30 - 18,00  
 Ultimo giorno 9,30 - 17,00

In cucina con i  
**SURGELATI**





Molise, Puglia, Abruzzo e Liguria sono le regioni dove gli operatori della distribuzione alimentare hanno registrato la maggiore contrazione dei volumi venduti rispetto a dicembre 2010. Le vendite a parità di rete del mese di dicembre (29 novembre - 18 dicembre 2011) confermano un discount che corre ad un +5,7% (variazione percentuale fatturato a parità di rete), con accelerazioni maggiori in Nord Ovest e Centro Italia (rispettivamente +6,5% e +6,8%) e gli altri canali in forte difficoltà rispetto allo scorso anno (-4,7% per iper, super, lis nelle prime 3 settimane di dicembre rispetto al 2010). *(Corriere ortofrutticolo)*

23 dicembre 2011

### **Surgelati, roba per single? Forse una volta**

In passato si sosteneva che fossero per eccellenza i cibi per single, per chi non sa cucinare o per chi non ha mai tempo da dedicare ai fornelli. I surgelati, invece, sono diventati nel corso degli anni il compagno indispensabile nella cucina praticamente di tutti, da che vive da solo per arrivare alle famiglie numerose: li consuma il 92 per cento degli Italiani e 7 su 10 li utilizzano più di una volta alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi più sani e controllati. Questo quanto emerge da un'indagine Astarea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (IIAS), che raccoglie brand noti come Findus, Orogel e La Valle degli Orti. Non è un caso, quindi, che nonostante il mercato alimentare stia segnando per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare performance positive di crescita: sembra infatti che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8 per cento stimato per il 2011.

Nel comparto dei vegetali il dato interessante è per i prodotti preparati, che mettono a segno una crescita dell'11 per cento, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo. Le famiglie che consumano abitualmente surgelati - riporta l'indagine - sono soprattutto quelle con figli piccoli, e l'incremento del consumo è avvenuto proprio per quelle categorie più consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto. I vegetali, da soli, raccolgono infatti più del 40% del mercato. Infine, non bisogna trascurare l'aspetto ecologico e dello spreco: solo il 2 per cento dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39 per cento dei prodotti freschi, del 19 per cento del pane e del 17 per cento di frutta e verdura. *(ItaliaFruit)*

22 dicembre 2011

### **Carrefour perde quote di mercato e 200mila clienti**

Duecentomila clienti in meno e una contrazione di quasi l'1% in termini di fetta di mercato, sono i risultati poco incoraggianti di Carrefour per il 2011. Sul fronte di Leclerc, Intermarché, Système U, definiti indipendenti, proseguono i miglioramenti in termini sia di quote (+0,8% in media) che di clientela acquisendo quasi 350mila nuove famiglie che hanno deciso di fare la spesa presso di loro.

Anche il gruppo Auchan segna un trend in crescita mentre Geant, del gruppo Casino, rimane momentaneamente in una situazione stabile. Lo riferisce l'Ice Parigi. *(Corriere ortofrutticolo)*





HOME / LUOGHI E SAPORI

## Sciopero dei trasporti? Freezer aiuto!

Sciopero dei trasporti, praticità e anche un po' di pigrizia rendono i surgelati dei protagonisti in cucina. A discapito del prezzo, ma non della qualità... Vi raccontiamo i trend di consumo italiani, e i segreti della conservazione domestica

di Redazione Vanity Food

TWEET EMAIL



La vera storia di una famiglia di chef

Il freezer è quella via di mezzo fra il prodotto fresco e la spesa quotidiana e le scatole a lunga, lunghissima conservazione - soprattutto nelle crisi distributive in cui i banchi del fresco restano sguarniti a causa di camion impazziti. Sono utili, pratici e rispondono alle esigenze "della vita moderna", infatti i dati di consumo sono in continua crescita e per una volta non risultano allarmanti in quanto a qualità degli ingredienti e cattive abitudini alimentari. **Conservare con il freddo anche nella cucina di casa è sano, anti-spreco e un ottimo modo per una dieta variata ed economica.**



Da My Kitchen - Le basi della cucina, Luxury Books

1/5 | Continua

Da "prodotti di tipo emergenziale" da utilizzare come extrema ratio, i surgelati sono ora uno degli elementi della dieta quotidiana degli italiani. Dai dati dell'IAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati) ben il **68,5% di un campione di 14-79enni dichiara di utilizzare almeno una volta alla settimana i prodotti sottozero** e dati sostanzialmente simili emergono anche da un rapporto Censis/Coldiretti sulle abitudini alimentari del nostro Paese. Nonostante questo «In Italia - precisa Vittorio Gagliardi, presidente IAS - **il consumo pro-capite di prodotti surgelati è tra i più bassi d'Europa** (13,80 kg)», retaggio di un legame con la cucina tradizionale e dell'ampia disponibilità di prodotto fresco sui banchi di mercati e supermercati. Dalle rilevazioni IAS (dato riferito a settembre 2011) il settore risulta stazionario,



nonostante la crisi dei consumi, con un aumento dell'11% di prodotti preparati sui classici vegetali e prodotti ittici che da sempre sono i più acquistati (con **piselli, minestrone, patate fritte e spinaci ad occupare l'80% del volume di mercato**). E questa non è un'ottima notizia in quanto a propensione alla cucina casalinga quotidiana.

2/5 | Continua

Sicuramente i surgelati hanno **percentuali di spreco rispetto al prodotto fresco notevolmente inferiori**, un 2% di spreco contro il 39% di frutta e verdura fresca. In questo senso il surgelato è pronto per il consumo, non ha scarti e non scade nel breve periodo, risultano un risparmio di tempo e fatica. Ma non di prezzo nel caso dei prodotti preparati, che arrivano a costare 10 o 20 volte più dell'equivalente preparato con le proprie mani (e spesso con ingredienti migliori). **E a livello di salute? I prodotti surgelati conservano gli stessi nutrienti di quelli freschi?** Da uno studio effettuato dall'Institute of Food inglese risulta che gli ortaggi surgelati siano persino "più sani" di quelli freschi. Ciò che noi consideriamo "appena colto" **impiega in realtà anche due settimane per arrivare sui banchi dei mercati.**



e quanto tempo staziona poi nel nostro frigorifero? Dal campo al piatto le ricerche della nutrizionista a capo della ricerca, la dottoressa Sarah Schneker, hanno dimostrato che «i principi nutrizionali degli ortaggi freschi incominciano a deteriorarsi dal primo minuto successivo loro alla raccolta».

3/5 | Continua

Ad esempio, broccoli e cavolfiori rischiano di perdere anche il 25% di sostanze nutritive, il 10% per le carote e addirittura il 40% nel caso dei cornetti. **I surgelati invece vengono lavorati a poche ore dalla raccolta e risultano quindi più "freschi"**, anche se non sempre più buoni a livello di sapore. I surgelati acquistati al supermercato non sono però gli unici che utilizziamo sulle nostre tavole, e molti cibi cucinati in casa vengono poi congelati nel freezer domestico. Un ottimo modo per avere sempre qualcosa di pronto e genuino, per non sprecare cibo avanzato o per pianificare la routine familiare senza doversi sottomettere ai gusti dei marchi produttori.



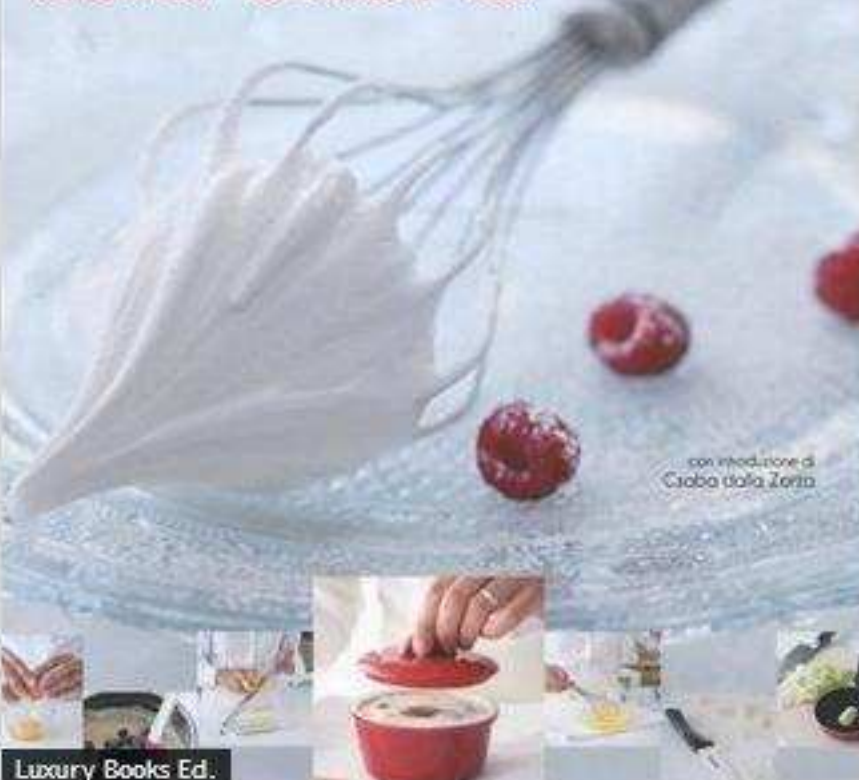
Da My Kitchen - Le basi della cucina, Luxury Books

«**La congelazione domestica, a volte, è causa di intossicazioni**, anche perché vengono usati frigoriferi inadatti, o perché le materie prime non sono adatte a questo processo» spiega il Dott. Carlo Cannella, direttore dell'Inran. Ecco quindi qualche semplice regola, alla base della congelazione domestica, che chiunque dovrebbe conoscere...

4/5 | Continua

LUXURY BOOKS

## le basi della cucina

con introduzione di  
Cristina Della Zanna

Luxury Books Ed.

e che sono parte di un capitolo apposito del libro **My Kitchen - Le basi della cucina**, un manuale indispensabile per la cuoca alle prime armi o per rispondere ai dubbi più frequenti che ricorrono ai fornelli, anche dopo anni di "onorato servizio":

- Materie prime fresche e ben pulite
- Pezzi piccoli o fette sottili, per accelerare il processo di congelazione
- Congelare ingredienti già a temperatura ambiente, e non ancora caldi
- L'utilizzo di sacchetti e contenitori appositi in plastica
- Il rispetto delle date di scadenza (in generale entro 3 mesi)
- Il consumo immediato dopo lo scongelamento

5/5 | Continua





- HOME
- RUBRICHE
- VIDEOPAGINE *parola ai protagonisti*

ALTA VIA ITALIA  
www.altavia.it

ARNOLD WORLDWIDE ITALY  
http://www.arnoldworldwide.it/

BCUBE  
www.bcubeitaly.it

BLOWUPFILM  
www.blowupfilm.com

BRAND BORTAL



MUSIC PRODUCTION: UNA SUONERIA A OGNI CREATIVO. 'CONTAMINATO' ESISTE, SI PUÒ, È MEGLIO. E DIVERTE

Facendo perno sulla passione, quella che sola è differenziante, in seno al risultato creativo, ma pure al business. Stiamo parlando di ...

[LEGGI TUTTO](#)

Sei in: Youmark > Rubriche > Agenda

**AGENDA!**

## MILANO - ORE 11: RUOLO E IMMAGINE DEGLI ALIMENTI SURGELATI NELLE SCELTE ALIMENTARI DEGLI ITALIANI

23/11/2011

Milano, Circolo della Stampa, Sala Robagi, Corso Venezia 48  
Ruolo e immagine degli alimenti surgelati nelle scelte alimentari degli italiani, presentazione della ricerca realizzata da Astarea per l'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

### Programma

- Ore 11.30  
Saluto introduttivo  
Vittorio Gagliardi Presidente IIAS  
Laura Cantoni Presidente Astarea  
Dario Bassetti Presidente Commissione Immagine e Comunicazione IIAS  
Gianluca Pagliacci Membro Commissione Immagine e Comunicazione IIAS  
Bruno Gambacorta Moderatore

Sessione 1: Ricerca Astarea 'Ruolo ed immagine degli alimenti surgelati nelle scelte alimentari degli italiani'  
Laura Cantoni, Vittorio Gagliardi, Dario Bassetti, Gianluca Pagliacci

Sessione 2: Illustrazione dati consumi 2010 e prime indicazioni sui consumi 2011  
Vittorio Gagliardi

Sessione 3: Premio giornalistico IIAS 2011  
Walter Lilli Smith (Premiazione)

Ore 13.00 - 13.30  
Discussioni e Conclusioni

Per informazioni: Tel. 02.89423927

You Tube

L'E-BOOK

del BUSINESS e della COMUNICAZIONE

Firma

per conoscere

SE NON DICI CHE ESISTI, NESSUNO LO SA!

Apri la per dir

PER SAPER

ISCRIVITI GRATIS ALLA





Benvenuto visitatore ( [Accedi](#) | [Registrati](#) )

Cerca

Utenti

Aiuto

Registrazione veloce

Login veloce

Nickname:  Ω

E-mail:

Email o Nick:

Password:

Ripeti Pass:

Password:

accetto **i termini e le condizioni** autorizzando il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'**informativa**

accenso al trattamento dei dati per l'invio di comunicazioni commerciali di cui all'art. 2.B dell'**informativa**

Ricordami

[Recupera password](#)

[Registrati](#)

[Login](#)



~ Oggi Cucino Io! ~ » [News Eno-gastronomiche](#)

[« Precedente](#) [Successiva »](#)

[Iscrizione](#) [Stampa](#) [Email](#) [Condividi](#)

**givian**

Inviato il: 25/11/2011, 17:16

[Citazione](#)



Antonella



## Cucina, il surgelato come piatto forte



Son soddisfazioni !!!

Li consumano 9 italiani su 10



Gruppo: Amministratore  
Messaggi: 43011  
Provenienza: un pò di qua e un pò di là

Stato:



Una volta erano considerati un ripiego, il salvagente dei single incapaci di cucinare e poco organizzati nel fare la spesa. Oggi invece i surgelati sono i grandi amici di tutti gli italiani, indispensabili praticamente in tutte le cucine, visto che il 92% dei nostri connazionali ne fa uso e ben sette su dieci li utilizzano più volte alla settimana, sia come base per ricette più elaborate, sia per dare ai propri bambini cibi più sani e controllati.

Lo rivela un'indagine Astarea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias), che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestlé). Anche in tempi difficili come quelli che stiamo attraversando, in cui il mercato alimentare fa segnare una riduzione già dall'inizio dell'anno, il comparto dei surgelati è pressoché l'unico a segnare una crescita. "Dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi, presidente Iias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%.

Nel comparto dei vegetali il dato interessante è per i prodotti preparati, dove c'è un +11%, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo". Anche il comparto del pesce segna una crescita del +4,5% globale, "a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce".

Il consumo di surgelati è abituale soprattutto nelle famiglie con bambini piccoli, con un incremento del consumo "proprio per quelle categorie più consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto".

I vegetali, da soli, raccolgono infatti più del 40% del mercato. Infine, conclude Gagliardi, non bisogna trascurare l'aspetto "ecologico" e di lotta agli sprechi: "Solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura".

tgcom

[Givian](#) ~ Oggi cucino io! ~ Forum **ADMIN**



**VOTATE IL FORUM NELLA TOP DI NOVEMBRE!SIAMO ALLA POSIZIONE N.197.SPUNTATE LA CASELLINA E CLICcate SU VOTA!! GRAZIEE!!**



[MP](#)

[web site](#)

[UP](#)

**mozzetta**

Inviato il: 26/11/2011, 21:35

[Citazione](#)



tutto vero



in ~ Oggi cucino io! ~ Forum

~ Oggi cucino io! ~ Forum

**USER**



Gruppo: I Buongustai  
Messaggi: 5151  
Provenienza: lago di garda

[MP](#)

[E-mail](#)

[UP](#)

**lunatic@**

Inviato il: 28/11/2011, 11:42

[Citazione](#)

confermo

Gruppo: Utente  
Messaggi: 4

Stato:



[MP](#)

[E-mail](#)

[UP](#)

2 risposte dal 25/11/2011, 17:16

[Iscrizione](#) [Stampa](#) [Email](#) [Condividi](#)

[News Eno-gastronomiche](#)

[Rispondi](#)

Risposta rapida

Per poter scrivere devi registrarti  
registrarsi è molto semplice e veloce: [CLICCA QUI](#)





[Annunci Google](#) [Basket](#) [Alluvione](#) [Hotel](#) [Consumo](#)

Home > Food

## ALIMENTARE: GAGLIARDI, BENE SURGELATI VEGETALI, ITTICO E PIZZE

Condividi [Invia ad un Amico](#) [Stampa](#) [A<sup>-</sup> A<sup>+</sup> Dimensione del testo](#)

14:40 25 NOV 2011

[Annunci Google](#)

### Crisi del debito

Le migliori analisi della stampa europea  
[Presseurop.eu/Euro](#)

### Prestiti INPDAP e INPS

Erogabile fino ai 90 Anni, 7 Giorni Fino a 75.000€  
 - Preventivo Online!  
[www.PensionatiOnline.it](#)

(AGI) - Roma, 25 nov. - Nel 2011 gli acquisti alimentari domestici sono stimati in riduzione, con una flessione della domanda più marcata nel Mezzogiorno che nel resto d'Italia, ma i surgelati "tengono" pur in presenza di un mercato difficile. "In Italia - precisa Vittorio Gagliardi, presidente Istituto Alimenti Surgelati - il consumo pro-capite di prodotti surgelati è tra i più bassi d'Europa (13,80 kg); ben si comprende, quindi, come le potenzialità di crescita siano ancora piuttosto elevate, sebbene nel nostro Paese l'offerta globale del fresco sia sicuramente molto più alta di quella rintracciabile nei principali Paesi europei. Dalle nostre rilevazioni (dato riferito a settembre 2011), sembra che il

settore nel suo complesso stia mantenendo le proprie posizioni (+ 0,8% totale) e alcuni dei comparti "storici" del surgelato (vegetali ed ittico ma anche il segmento pizze) continuino a muoversi con buona incidenza. Nei vegetali il dato interessante riguarda i prodotti preparati (+ 11%) ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo.

Il comparto ittico sta offrendo ottime performance (+ 4,5% globale), a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce ma si indirizza con assoluta fiducia verso l'offerta del surgelato, entrato ormai assolutamente nelle sue abitudini alimentari. Ulteriori dati sembrano illuminanti in tal senso: il segmento del pesce naturale cresce del 7%, quello del mollame e crostacei del 3% ma anche il panato e pastellato regala soddisfazioni ai produttori, con un dato positivo del 3%.

Il segmento delle pizze e snacks mostra ancora una volta segnali estremamente positivi: il dato globale del + 6,5% testimonia un consumo non emergenziale ma ormai ben radicato; a riprova di ciò segnaliamo il comparto delle pizze grandi in progresso di oltre il 7,0%.

Un segmento penalizzato nell'ultimo quadriennio, i piatti pronti, inizia a mostrare qualche timido segnale di ripresa, soprattutto nelle grandi città. "Nella piazza di Milano - aggiunge Gagliardi - si registra un incremento di oltre il 5% nella richiesta di questi prodotti, perché il consumatore privilegia il valore del servizio rispetto alla convenienza in senso stretto, cioè legata unicamente al prezzo. Servizio infatti è da intendersi non solo nell'accezione più tradizionale di comodità e praticità d'uso, ma anche di risparmio per l'assenza di scarti: i piatti pronti surgelati, infatti, a differenza degli omologhi refrigerati, non sono soggetti a problematiche di decadimento qualitativo e di tenuta organolettica legate ad una 'shelf life' troppo breve".

Tags: Europa, Italia, Milano, Sud, Gagliardi, Istituto, Ulteriori dati, dato, dato globale, dato interessante

CONDIVIDI:

[Facebook](#) [Twitter](#) [Altri](#)

ARTICOLO SUCCESSIVO > [COMMERCIO: CONFCOMMERCIO, DA DATI ISTAT SEGNALI RECESSIONE](#)

### CERCA LA NOTIZIA

### IN PRIMO PIANO

1/3 [<](#) [>](#)



16:40  
**PIRATI: LIBERATA LA NAVE ITALIANA ROSALIA D'AMATO**



16:08  
**BOSSI: BERLUSCONI RICATTATO. LA REPLICA "SCELTA RESPONSABILE"**



14:49  
**SARKOZY E MERKEL A MONTI: "SE CROLLA ITALIA FINISCE EURO"**

### Come aumentare i miei profitti mensili?

"Sono un impiegato da circa 20 anni. Anche se è un lavoro che mi gratifica la paga non è tra le più alte..."

[Leggi tutta la storia](#)



**Stefano, 45**  
 impiegato

### CALCIO MOTORI ALTRO SPORT

14:20 > **CALCIO: INTER, STIRAMENTO PER LUCIO; PROBABILE STOP 1 MESE**

21:51 > **CALCIOMERCATO: STAMPA RUSSA, MAXI-OFFERTA ANZHI PER LUCIO**

20:48 > **COPPA ITALIA: FIORENTINA-EMPOLI 2-1, VIOLA CONTRO LA ROMA**



# Alimentare: surgelati, in cucina per 9 italiani su 10

23 novembre, 15:20

Indietro | Stampa | Invia | Scrivi alla redazione | Suggestisci ()

A- A+ A\*

(ANSA) - MILANO, 23 NOV - In passato si sospettava fossero i cibi dei single, di chi non sa cucinare o di chi non ha mai tempo per niente. Eppure i surgelati sono diventati il compagno indispensabile nella cucina di praticamente tutti gli italiani, dalle persone sole alle famiglie numerose: a consumarli sono il 92%, e sette su dieci li utilizzano piu' volte alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi "piu' sani e controllati".

A dirlo e' un'indagine Astarea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (lias), che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestle').

Forse allora non e' un caso se, nonostante il mercato alimentare stia segnando per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare una crescita: "Dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi, presidente lias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%. Nel comparto dei vegetali il dato interessante e' per i prodotti preparati, dove c'e' un +11%, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo". Anche il comparto del pesce segna una crescita del

A dirlo e' un'indagine Astarea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (lias), che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestle').

Forse allora non e' un caso se, nonostante il mercato alimentare stia segnando per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare una crescita: "Dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi, presidente lias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%. Nel comparto dei vegetali il dato interessante e' per i prodotti preparati, dove c'e' un +11%, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo". Anche il comparto del pesce segna una crescita del +4,5% globale, "a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce".

Le famiglie che ne consumano abitualmente, dice l'indagine, sono soprattutto quelle con figli piccoli, e l'incremento del consumo e' avvenuto "proprio per quelle categorie piu' consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto". I vegetali, da soli, raccolgono infatti piu' del 40% del mercato.

Infine, conclude Gagliardi, non bisogna trascurare l'aspetto 'ecologico' e dello spreco: "Solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura".(ANSA).

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Indietro | Home

+1 1

condividi:

**Microsoft**

Accedi alle tue email e al calendario ovunque ti trovi\*

**Microsoft Office 365**

Provalo gratis\*\* →

\* Connessione possibile ove presente una rete Internet.  
\*\* Esclusi costi di connessione.

PUBBLICITÀ

## ANSA SALUTE PROFESSIONAL

**Ricerca: Toscana; distretto scienze vita vale 2mld ricavi**

Aderiscono 62 aziende con 1.000 ricercatori, rappuoli presidente

**Farmaci: Cnb, quelli 'orfani' siano prioritari per la**




**LE NOSTRE RUBRICHE**

Aspettando EXPO 2015  
 Il falso Italiano  
 La borsa della spesa  
 Il benessere a tavola  
 La vita della vite  
 L'Italia dei sapori  
 Il viaggio gastronomico

**AGENDA**

In primo piano  
 Eventi  
 Appuntamenti  
 Corsi e concorsi  
 Rassegna stampa  
 Fatti e persone  
 Luoghi  
 Salute e benessere  
 Qualità  
 Enti e ministeri

**PARLIAMO DI...**

Soste golose  
 Il vino giusto  
 Monografie  
 Aziende e prodotti  
 Recensioni  
 Autori ASA  
 Attorno alla tavola  
 Percorrendo la filiera

**ASA-Uffici Stampa**
**Photogallery**
**AZIENDE E PRODOTTI**
**Surgelati con il segno positivo**

*Anche nel 2011 a fronte di una difficile contingenza. Bene vegetali, ittico e pizze*

Nel 2011 gli acquisti alimentari domestici sono stimati in riduzione, con una flessione della domanda più marcata nel Mezzogiorno che nel resto d'Italia. Gli italiani restano attenti a risparmiare sul cibo, tanto che una vera ripresa dei consumi alimentari non si preannuncia prima della metà del 2012. Una delle componenti che stanno penalizzando il mercato è certamente la problematica dei prezzi d'acquisto delle materie prime; inoltre, l'inflazione attesa al 2,7% nel 2011, e la spinta specifica delle quotazioni delle commodity agricole sui costi e sui prezzi alimentari, non aiuteranno l'attesa ripresa dei consumi alimentari (fonte ISMEA - Federalimentare)

Al di là di questo quadro, influenzato pesantemente dalle attuali contingenze economiche, non possiamo non notare come nelle abitudini alimentari emergano oggi mutamenti epocali: questi aprono la strada a trend altamente qualitativi, quali la ricerca della sicurezza e della genuinità. Inoltre, una popolazione che invecchia si indirizza verso un'alimentazione adeguata a contrastare gli effetti sulla salute del tempo che passa.

Anche se tali tendenze non sempre rispecchiano l'effettivo vissuto quotidiano degli italiani ciò non riduce il peso del salutismo come riferimento valoriale e pratico rispetto a quello che si mangia.

Ciò è tanto più vero per il settore dei surgelati; da sempre l'interesse del consumatore per il prodotto surgelato è aumentato proporzionalmente al miglioramento della qualità: i principali produttori di alimenti surgelati si fanno oggi interpreti della cultura alimentare italiana coniugando nelle preparazioni correttezza nutrizionale e riconoscibilità degli ingredienti.

Le Aziende più rappresentative del settore mettono in campo strategie mirate in primis ad una sempre più alta segmentazione dell'offerta, che si muove, a sua volta, lungo un duplice binario: le ricettazioni realizzate nel rispetto della tradizione alimentare italiana e l'ampio ventaglio di modalità di consumo.

Nell'ultimo periodo si è registrato il lancio di referenze proposte in piccoli formati anziché nei tradizionali formati famiglia: i tempi ridotti dedicati alla preparazione dei pasti (35 minuti per il pranzo e 33 minuti per la cena), l'aumento delle famiglie mononucleari e dei single sono tutti fattori che possono contribuire ad ampliare la base di consumo delle referenze monodose.

Appare evidente come le opportunità per un'ulteriore avanzata dei consumi non si siano esaurite; "In Italia - precisa Vittorio Gagliardi, presidente IIAS - il consumo pro-capite di prodotti surgelati è tra i più bassi d'Europa (13,80 kg); ben si comprende, quindi, come le potenzialità di crescita siano ancora piuttosto elevate, sebbene nel nostro Paese l'offerta globale del fresco sia sicuramente molto più alta di quella rintracciabile nei principali Paesi europei. Dalle nostre rilevazioni (dato riferito a settembre 2011), sembra che il settore nel suo complesso stia mantenendo le proprie posizioni (+ 0,8% totale) e alcuni dei comparti "storici" del surgelato (vegetali ed ittico ma anche il segmento pizze) continuano a muoversi con buona incidenza. Nei vegetali il dato interessante riguarda i prodotti preparati (+ 11%) ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo.

Il comparto ittico sta offrendo ottime performance (+ 4,5% globale), a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce ma si indirizza con assoluta fiducia verso l'offerta del surgelato, entrato ormai assolutamente nelle sue abitudini alimentari. Ulteriori dati sembrano illuminanti in tal senso: il segmento del pesce naturale cresce del 7%, quello del mollame e crostacei del 3% ma anche il panato e pastellato regala soddisfazioni ai produttori, con un dato positivo del 3%.

Il segmento delle pizze e snacks mostra ancora una volta segnali estremamente positivi: il dato globale del + 6,5% testimonia un consumo non emergenziale ma ormai ben radicato; a riprova di ciò segnaliamo il comparto delle pizze grandi in progresso di oltre il 7,0%.

I motivi sono presto detti: le maggiori Aziende del settore offrono oggi un prodotto assolutamente concorrenziale rispetto al fresco e "coccolano" il consumatore con referenze di assoluta qualità, fantasia e gusto.

Un segmento penalizzato nell'ultimo quadriennio, i piatti pronti, inizia a mostrare qualche timido segnale di ripresa, soprattutto nelle grandi città. "Nella piazza di Milano - aggiunge Gagliardi - si registra un incremento di oltre il 5% nella richiesta di questi prodotti, perché il consumatore privilegia il valore del servizio rispetto alla convenienza in senso stretto, cioè legata unicamente al prezzo. Servizio infatti è da intendersi non solo nell'accezione più

**IIAS E MEDIA: UN RAPPORTO PRIVILEGIATO E DURATURO**

L'Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS) - Ente senza fini di lucro - da 48 anni valorizza l'immagine e promuove il consumo degli alimenti surgelati in Italia.

L'IIAS riserva da tempo un momento di particolare attenzione al suo solido rapporto con gli operatori della comunicazione: il premio giornalistico IIAS, che si pone l'obiettivo di riconoscere e valorizzare la collaborazione fornita dai diversi organi di informazione alla divulgazione di notizie corrette e complete sui prodotti surgelati.

Il premio giungerà nel 2012 alla ventunesima edizione; esso si rivolge a tutti quei giornalisti di carta stampata, radio e tv, in grado di evidenziare nei loro contributi una serie di concetti chiari e oggettivi sugli alimenti surgelati, svolgendo una vera e propria funzione di "supporto" e di stimolo alle scelte dei lettori/consumatori. Tra tutti i contributi redatti nell'arco temporale novembre 2011 - settembre 2012 l'IIAS provvederà a sceglierne quattro.

I membri della Commissione Immagine e Comunicazione IIAS, proprio per venire incontro alle esigenze professionali dei giornalisti premiati e lasciare contestualmente nelle loro mani un oggetto tangibile che esemplifichi la riconoscenza dell'IIAS per il loro lavoro, hanno deciso di riconfermare quale oggetto di premio un tablet di ultima generazione.

La selezione e la scelta dei premiati avverrà a cura e discrezione della medesima Commissione Immagine e Comunicazione dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati. I giornalisti prescelti saranno contattati direttamente e il loro articolo o servizio - dopo il conferimento del premio - sarà disponibile per essere consultato on-line nel sito ufficiale IIAS <http://www.istitutosurgelati.it>

Ufficio Stampa IIAS  
 Walter Lilli Smith  
 Tel. 06 5920151  
[w.lilli@istitutosurgelati.it](mailto:w.lilli@istitutosurgelati.it)

Ufficio Stampa Edelman  
 Rossella Camaggio  
 Tel. 02 63 11 6. 228  
[Rossella.Camaggio@edelman.com](mailto:Rossella.Camaggio@edelman.com)

[Share](#)

**Le nostre rubriche**

**Il Falso Italiano**  
 a cura di Roberto Rabachino  
  
 17 Novembre: 32 tonnellate di prodotti falsi sequestrati

**La Borsa della Spesa**  
 a cura di Enza Bettelli  
  
 14 Novembre: La verza

**Il Benessere a Tavola**  
 a cura di Gudrun Dalla Via  
  
 18 Novembre: Le contraddizioni delle diete

**La Vita della Vite**  
 a cura di Marco Tonni  
  
 13 Ottobre: Vendemmia 2011: l'anno strano

**L'Italia dei Sapori**  
 a cura di Marina Cioccoloni  
  
 21 Novembre: I mercatini di Natale, una tradizione anche italiana



Home » Alimentazione, Consumi, News » Surgelati: li usano 9 italiani su 10

## Surgelati: li usano 9 italiani su 10

mercoledì, 23 novembre 2011, 17:59

Alimentazione, Consumi, News

8 views

Commenta



In passato si sospettava fossero i cibi dei single, di chi non sa cucinare o di chi non ha mai tempo per niente. Eppure i surgelati sono diventati il compagno indispensabile nella cucina di praticamente tutti gli italiani, dalle persone sole alle famiglie numerose: a consumarli sono il 92%, e sette su dieci li utilizzano più volte alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi "più sani e controllati". A dirlo è un'indagine Astarea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias), che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestlé). Forse allora non è un caso se, nonostante il mercato alimentare stia segnando

per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare una crescita: "Dalle nostre rilevazioni – spiega Vittorio Gagliardi, presidente Iias – sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%. Nel comparto dei vegetali il dato interessante è per i prodotti preparati, dove c'è un +11%, ai quali i consumatori

riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo". Anche il comparto del pesce segna una crescita del +4,5% globale, "a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce". Le famiglie che ne consumano abitualmente, dice l'indagine, sono soprattutto quelle con figli piccoli, e l'incremento del consumo è avvenuto "proprio per quelle categorie più consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto". I vegetali, da soli, raccolgono infatti più del 40% del mercato. Infine, conclude Gagliardi, non bisogna trascurare l'aspetto 'ecologico' e dello spreco: "Solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura".



Printable version

Tags: consumi, surgelati

### Scrivi un commento

Utilizza **gravatar** per personalizzare la tua immagine

Cerca

News più lette | Discussioni | Commenti | Tags

1. **Luca Marchesino:** Avevo notato negli ultimi temp...
2. **Giorgio Curreli:** Che sia un po' di parte l'Osse...
3. **Maurizio:** Ha assolutamente ragione genny...
4. **genny:** O.K. bisogna promuovere e pubb...
5. **Fabio Roma:** Grazie a tutti quei politici ch...

Sottoscrizioni

- Sottoscrivi i News Feed
- Sottoscrivi i Feed dei Commenti
- Aggiornamenti via mail:

Iscriviti



## Surgelati, in ripresa vegetali, ittici e pizze

The requested Web page has been blocked by your system administrator

nei tradizionali formati famiglia: i tempi ridotti dedicati alla preparazione dei pasti (35 minuti per il pranzo e 33 minuti per la cena), l'aumento delle famiglie mononucleari e dei single contribuiscono ad ampliare la base di consumo delle confezioni monodose.

"In Italia – nota Vittorio Gagliardi, presidente di Iias-Istituto italiano alimenti surgelati – con 13,8 kg a testa, il consumo pro capite di surgelati è pur sempre tra i più bassi d'Europa. Le potenzialità di crescita restano ancora piuttosto elevate, sebbene nel nostro Paese l'offerta globale del fresco sia sicuramente molto più alta di quella dei principali Paesi europei. Dalle nostre rilevazioni fino a settembre 2011, sembra che il settore nel suo complesso stia mantenendo le

proprie posizioni (+0,8% totale). Alcuni dei comparti 'storici' del surgelato – vegetali e ittici, ma anche il segmento pizze – continuano a muoversi con buona incidenza. Nei vegetali, il dato interessante riguarda i prodotti preparati (+11%) ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo, che prescinde dal prezzo. Secondo i dati Iias, il comparto ittico sta offrendo ottime performance (+4,5% globale): a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico, gli italiani, per non rinunciare al consumo di pesce, si indirizzano verso l'offerta del surgelato, entrato ormai nelle loro abitudini alimentari. Tra i dati più illuminanti in tal senso: il segmento del pesce naturale cresce del 7%, quello del mollame e crostacei del 3%, ma anche il panato e pastellato regala soddisfazioni ai produttori, con +3 per cento.

Inoltre, il segmento delle pizze e snacks mostra ancora una volta segnali più che positivi: il dato globale del +6,5% testimonia un consumo non emergenziale, ma ormai ben radicato. E la riprova arriva dal sottosegmento delle pizze grandi in progresso di oltre il 7 per cento.

Anche i piatti pronti – un segmento penalizzato dai venti di crisi nell'ultimo quadriennio – iniziano a mostrare qualche timido segnale di ripresa, soprattutto nelle grandi città.

"Nella piazza di Milano – aggiunge Gagliardi – si registra un incremento di oltre il 5% nella richiesta dei ready meals, perché i consumatori privilegiano il valore del servizio rispetto alla convenienza in senso stretto, cioè al prezzo. E non solo in termini di comodità e praticità d'uso, ma anche di risparmio per l'assenza di scarti: i piatti pronti surgelati, infatti, a differenza degli omologhi refrigerati, non sono soggetti a problematiche di decadimento qualitativo e di tenuta organolettica legate a una shelf life ridotta".

Del resto, secondo una recente ricerca dedicata espressamente agli sprechi del food & beverage, solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura.



### ARTICOLI PIÙ LETTI

- 1 Despar, promozione a tutto sticker
- 2 Heineken, al via il lancio del sidro Strongbow Gold
- 3 Esselunga, la spesa è un gioco. Per bambini
- 4 Il mago di Esselunga si dimette
- 5 La scomparsa di Pietro Ferrero

### FOOD CLOUD

IMPRESE

PERSONE

Apofruit Assica Barilla Beretta  
 Campari Coca-Cola Hbc Coldiretti  
 Conad Confcooperative Cons.  
 Almaverde Bio Cons. mozzarella bufala campana  
 dop Coop Adriatica Coop Italia  
 Cremonini Eataly Esselunga  
 Fedagri Federalimentare  
 Federdistribuzione Ferrero Fiere di  
 Parma Granarolo Heineken Indicod-  
 Ecr Interdis Ismea Istat Kraft Foods  
 Lactalis Lavazza Mipaaf Nestlé

24 NOVEMBRE 2011 - 0

CATEGORIA: FREDDO, IMPRESE, INDUSTRIA, MARKETING, MERCATI - IMPRESE: IIAS

ARTICOLI E VIDEO CORRELATI





**Scopri il Sito Nutella**  
Entra nel Magico Mondo Nutella e Scopri il Segreto del Buongiorno!  
[www.nutella.it](http://www.nutella.it)

**Come Farsi Pubblicità?**  
Questo è il modo più veloce per scoprirlo. Gratis.  
[www.AcquisireClienti.com](http://www.AcquisireClienti.com)



ALIMENTI > CONSUMI 23/11/2011 17.01.00

## Surgelati, alleati in cucina per nove italiani su dieci

*I surgelati sono diventati pietanze indispensabili nelle cucine italiane. A consumarli è il 92% dei connazionali, e 7 su 10 li utilizzano più volte alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi più sani. A Italia a Tavola il Premio giornalistico IAS 2012*



In passato erano considerati i cibi dei giovani single, di chi non sa cucinare o di chi non ha mai tempo per niente. Eppure i surgelati sono diventati il compagno indispensabile nella cucina di praticamente tutti gli italiani, dalle persone sole alle famiglie numerose: a consumarli è il 92%, e 7 su 10 li utilizzano più volte alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi «più sani e controllati». A dirlo è un'indagine Astarea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias), che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestlé) che è stata presentata a Milano. Durante la presentazione è stato consegnato al direttore Alberto Lupini (nella foto, al centro) di Italia a Tavola il Premio giornalistico Iias 2012.



Nonostante il mercato alimentare stia segnando per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare una crescita: «Dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi (nella foto sopra a destra), presidente Iias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%. Nel comparto dei vegetali il dato interessante è per i prodotti preparati, dove c'è un +11%, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo». Anche il comparto del pesce segna una crescita del +4,5% globale, «a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce».

Le famiglie che ne consumano abitualmente, dice l'indagine, sono soprattutto quelle con figli piccoli, e l'incremento del consumo è avvenuto proprio per quelle categorie più consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto. I vegetali, da soli, raccolgono infatti più del 40% del mercato.

Infine, conclude Gagliardi, non bisogna trascurare l'aspetto "ecologico" e dello spreco: «Solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura».

### IL RUOLO DEGLI ALIMENTI SURGELATI NELLE SCELTE ALIMENTARI DEGLI ITALIANI (Ricerca IAS - ASTAREA)

**Perché la ricerca?**  
Gli alimenti surgelati sono sempre più al centro delle scelte alimentari degli italiani e l'Iias (Istituto italiano alimenti surgelati) decide di lanciare - dopo quasi dieci anni dalla precedente - una nuova ricerca sul vissuto di questi prodotti.

L'Istituto Astarea, chiamato a svolgere la ricerca, ha interpellato la scorsa estate un campione di mille casi rappresentativo della popolazione italiana (18-65 anni); modalità di intervista Cawi (via internet).

Il quadro che ne esce è confortante, il consumatore identifica, infatti, i surgelati come gli autentici interpreti della modernità alimentare.

**Dati e orientamenti**  
Oggi circa il 92% degli italiani dichiara di consumare surgelati; di essi circa il 70% li utilizza una o più volte alla settimana. Le famiglie più alto consumanti sono quelle con figli piccoli; l'incremento del consumo dei surgelati negli ultimi 5 anni riguarda in primis la categoria più consigliata dai nutrizionisti, i vegetali (zuppe e minestrone al primo posto). A testimonianza della "universalità" e "trasversalità" dei surgelati troviamo a seguire differenti tipologie di prodotto: patate fritte/preparate e pizza, da una parte; il pesce, dall'altra.

Gli alimenti surgelati guadagnano un riconoscimento molto positivo presso gli italiani: il "voto" sui diversi elementi di valutazione è sempre molto alto.

I valori funzionali, praticità e servizio, ma anche un valore ad alto contenuto culturale come la sicurezza, sono tra i più riconosciuti.

### Approcci e nuove tendenze d'acquisto Door to door



Il principale vantaggio riconosciuto dal consumatore alla vendita di surgelati a domicilio risulta la comodità a 360°: trasporto diretto a domicilio, risparmio di tempo e possibilità di disporre dei prodotti in casa sempre e comunque.

Viene richiesta in ogni caso una logistica più snella (orari, tempi, attese), che venga incontro alle aspettative di un fruitore oggi sempre più impegnato fuori casa.

**Mense scolastiche**  
La presenza degli alimenti surgelati nelle mense scolastiche riscontra un consenso "moderato" (molto + abbastanza favorevoli: 66%), anche se i consumatori poco favorevoli sono una minoranza.

Da segnalare l'ampia propensione delle famiglie a identificare l'alimentazione scolastica quale garante di una sana dieta per i bambini, come dimostra l'invito ad utilizzare nelle mense i vegetali o il pesce, che sono alimenti più difficilmente gestibili - per motivi diversi - a livello domestico.

### Conoscenze e competenze

Il consumatore mostra di conoscere meglio che in passato l'importante differenza esistente tra alimenti surgelati e congelati. Anche la sua competenza rispetto ai peculiari vantaggi offerti dai surgelati (valori nutrizionali "bloccati" entro poche ore dalla tecnologia del freddo profondo e mantenuti ad alti livelli) appare decisamente accresciuta.

### Alimenti surgelati e stili alimentari

Il vissuto degli alimenti surgelati risulta molteplice sul piano socio-culturale. Prendendo a riferimento la mappa delle tendenze Astarea "Andare a tempo @", sono stati evidenziati 4 stili alimentari che denotano approcci diversi.

- I "Pragmatici Risparmiosì" (31,3% della popolazione) - la tipica famiglia italiana media con un forte bisogno di efficienza - dichiarano un'altissima frequenza di consumo dei surgelati che privilegia vegetali, patate fritte, hamburger.
- Anche i "Frugalisti Smart" (24,5%), di gusti essenziali e qualificati, fautori della cultura ambientalista, del biologico e delle diete vegetariane, si rivelano alto consumatori di alimenti surgelati, ma con un approccio più selettivo che riduce la scelta di prodotti fast come patate fritte ed hamburger, e preferisce decisamente i vegetali.
- I "Basici Disimpegnati" (22,9%), buone forchette senza troppe pretese, e guidati nelle scelte da esigenze di semplificazione e di risparmio, appaiono abbastanza disinteressati nei confronti della categoria e leggermente sotto-media nel consumo, soprattutto per quanto riguarda i prodotti più pregiati come il pesce, o da elaborare come le paste semilavorate.
- I "Gourmand Contemporanei" (21,3%), cosiddetti Foodies, amanti del cucinare e della gastronomia anche a dispetto di istanze salutistiche, aperti alla sperimentazione di nuovi prodotti e ricette, mostrano invece consumi meno intensi con un significativo distacco nei confronti dei prodotti fast e dei piatti pronti.

### Premio giornalistico IAS 2012

L'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias) - ente senza fini di lucro - da 48 anni valorizza l'immagine e promuove il consumo degli alimenti surgelati in Italia. L'Iias riserva da tempo un momento di particolare attenzione al suo solido rapporto con gli operatori della comunicazione: il premio giornalistico Iias, che si pone l'obiettivo di riconoscere e valorizzare la collaborazione fornita dai diversi organi di informazione alla divulgazione di notizie corrette e complete sui prodotti surgelati. Ecco i premiati 2012

- Italia a Tavola - Il frozen food crea tendenza In Italia piace a tutti sempre più
- For Men Magazine - Cold Case di Marilisa Zito
- Donna e mamma - Comprato e mangiato di Giulia Righi
- Tv sorrisi e canzoni - Surgelati istruzioni per l'uso di Giulia Cagnacci

Ecco la motivazione con cui ha vinto la nostra rivista: «Per aver saputo offrire a più riprese al lettore/navigatore dettagliate note informative sugli alimenti surgelati che hanno ben evidenziato le molteplici caratteristiche positive del settore sottozero».

### Articoli correlati:

- [Il frozen food crea tendenza In Italia piace a tutti sempre più](#)
- [I surgelati, autentici interpreti della modernità alimentare](#)
- [La crisi non tocca i surgelati "Beni sentinella" più acquistati](#)
- [Colti sul posto e surgelati all'istante Ecco le qualità dei frozen food](#)
- [Pratici, economici e senza scarti Gli italiani scelgono i surgelati](#)



<http://www.italiaatavola.net/articoli.asp?cod=23337>



Home Salute > Blog Salute > News e commenti > **Alimenti: 9 italiani su 10 usano surgelati in cucina**

 [Iscriviti al feed](#)

## NEWS E COMMENTI



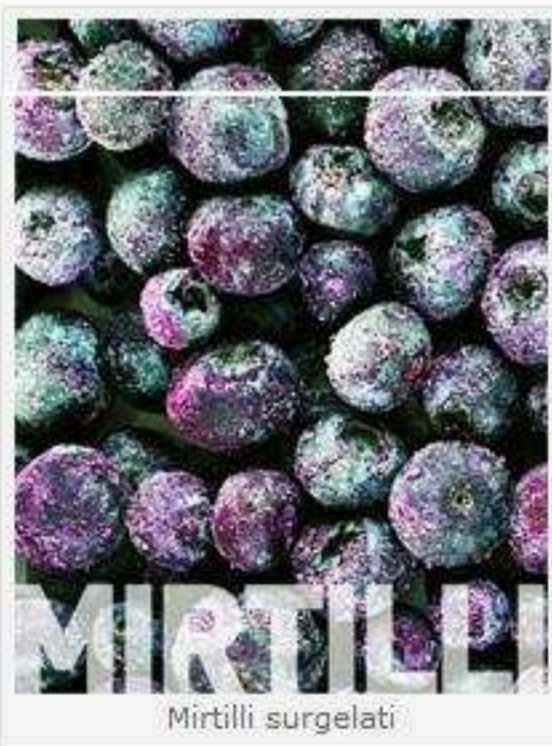
23.11.2011

« [Tutti i post.](#) »

### Alimenti: 9 italiani su 10 usano surgelati in cucina

scritto da: [Redazione OK](#) in [Alimentazione](#) | [Permalink](#)

In passato si sospettava fossero i cibi dei single, di chi non sa cucinare o di chi non ha mai tempo per niente. Eppure i **surgelati** sono diventati il compagno indispensabile nella cucina di praticamente tutti gli italiani, dalle persone sole alle famiglie numerose: a consumarli sono il 92%, e sette su dieci li utilizzano più volte alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi più sani e controllati.



Mirtilli surgelati

A dirlo è un'indagine Astartea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias), che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestlé). Forse allora non è un caso se, nonostante il mercato alimentare stia segnando per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare una crescita: «Dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi, presidente Iias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%».

Le famiglie che ne consumano abitualmente, dice l'indagine, sono soprattutto quelle con figli piccoli, e l'incremento del consumo è avvenuto «proprio per quelle categorie più consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto». I vegetali, da soli, raccolgono infatti più del 40% del mercato. Infine, conclude Gagliardi, non bisogna trascurare l'aspetto ecologico e dello spreco: «Solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura».

**[Chiedi un consulto ai nutrizionisti di OK](#)**

Fonte Ansa

**GUARDA ANCHE**

**[I surgelati? A volte sono meglio dei cibi freschi](#)**

**[Cibi sotto zero, i consigli per lo scongelamento ideale](#)**

**[Surgelati: le regole per l'acquisto sicuro](#)**

**[Dieta, consigli per la spesa](#)**

**[Al via le nuove etichette per gli alimenti](#)**

tag: [alimentazione](#), [cibi](#), [surgelati](#)

Cerca nella Sezione Salute

Tra gli articoli, i consulto forniti dai medici di OK e nel Dizionario medico

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER SALUTE

#### CATEGORIE

- Alimentazione
- Prevenzione
- Animali
- Psiche
- Bambini
- Ricerca
- Bellezza
- Senza categoria
- Cure
- Sesso
- Legge e salute
- Sport

#### ULTIMI COMMENTI

1. [La dieta mediterranea? Ora è a «punti»](#)
2. [Pressione, misurarla una volta non basta](#)
3. [Denti da latte, che fare in caso di trauma](#)
4. [Quel cocktail di geni anti rigetto](#)
5. [L'importanza dell'automonitoraggio nel diabete](#)

#### ARCHIVIO ARTICOLI

< NOVEMBRE 2011 >

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

#### TAG CLOUD

alcol alimentazione Alzheimer  
 animali ansia **bambini**  
 bellezza **cancro cervello**

Chiedi un consulto gratis  
AI MEDICI DI OK

- Allergologia
- Andrologia
- Anestesia
- Angiologia
- Cardiochirurgia
- Cardiologia
- Celiachia
- Chirurgia generale
- Chirurgia plastica
- Chirurgia toracica
- Dermatologia
- Diabetologia
- Dietetica
- Dipendenze
- Ematologia
- Endocrinologia
- Epatologia
- Farmacologia
- Fisioterapia
- Gastroenterologia
- Genetica
- Geriatría
- Ginecologia
- Infertilità
- Infettivologia
- Logopedia
- Malattie rare
- Medicina del lavoro
- Medicina del sonno
- Medicina dello sport
- Medicina d'urgenza
- Medicina interna
- Medicina termale
- Menopausa
- Nefrologia
- Neurochirurgia
- Neurologia
- Neuropsichiatria infantile
- Nutrizione
- Obesità



## NEWS

■ [Creatività & Marketing](#) | [Ricerche](#)  
24/11/2011

[RACCOMANDA](#)

## SEGUICI SU



# Surgelati, il mercato non si 'raffredda'

Presentata ieri una ricerca di Asterea

**Prodotti Esclusivi -70%** Sconti in un Sacco di Prodotti. Cogli l'Occasione, Registrati Ora! [Letsbonus.com](#)

**1° regola del profitto** Scopri come ottenere più clienti. Rispettando una semplice regola. [www.AcquisireClienti.com](#)

**5 Hotels a Sveti Stefan** Prenota il tuo Hotel a Sveti Stefan Paga In Hotel Senza Costi Aggiunti. [Booking.com/Sveti-Stefar](#)



Annunci Google

Surgelati in controtendenza: se gli acquisti alimentari sono stimati in riduzione – e più al Sud che al Nord del Paese – secondo i dati dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, presentati ieri a Milano, il settore nel suo complesso nei primi nove mesi del 2011 mantiene le posizioni con un incremento dello 0,8%. Se la media generale tiene, ci sono comparti con incrementi decisamente positivi: è il caso dei vegetali preparati (+11%), del comparto ittico (+4,5%), del segmento pizze e snack (+6,5%), mentre i piatti pronti, penalizzati negli ultimi anni, mostrano segnali di ripresa nei consumi soprattutto nelle grandi città. "Le opportunità di crescita non mancano, visto che il consumo pro capite in Italia è ancora tra i più bassi in Europa", commenta Vittorio Gagliardi, presidente IIAS. L'istituto ha anche presentato i risultati di una ricerca Asterea sul vissuto dei prodotti da cui emerge un ruolo positivo dei surgelati come "autentici interpreti della modernità alimentare", spiega Laura Cantoni, presidente Asterea, per i valori di funzionalità, praticità e servizio oltre che per la sicurezza alimentare. Da parte loro, le aziende, come testimoniano Dario Bassetti, direttore marketing e sviluppo prodotto Findus, e Gianluca Pagliacci, direttore marketing Orogel, mettono in campo strategie mirate a una sempre maggiore segmentazione dell'offerta che oggi seguono soprattutto due percorsi: le ricette realizzate nel rispetto della tradizione alimentare italiana e la proposta di referenze in piccoli formati che rispondono alla crescita delle famiglie mononucleari e dei single.

Armida Cuzzocrea



The  
requested



{ *È se fosse possibile fare \$100 in un giorno? Impara a cogliere le opportunità più redditizie del mercato!* } [Inizia con il nostro e-book gratuito](#)

## PER LEI

24.11.2011

**POMERIGGIO CINQUE** **blog**  
COMMENTA IN TEMPO REALE

# Cucina, il surgelato come piatto forte

Li consumano 9 italiani su 10



FOTO GETTY

**08:20** - Una volta erano considerati un ripiego, il salvagente dei single incapaci di cucinare e poco organizzati nel fare la spesa. Oggi invece i surgelati sono i grandi amici di tutti gli italiani, indispensabili praticamente in tutte le cucine, visto che il 92% dei nostri connazionali ne fa uso e ben sette su dieci li utilizzano più volte alla settimana, sia come base per ricette più elaborate, sia per dare ai propri bambini cibi più sani e controllati.

Lo rivela un'indagine Astartea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (Ias), che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestlé). Anche in tempi difficili come quelli che stiamo attraversando, in cui il mercato alimentare fa segnare una riduzione già dall'inizio dell'anno, il comparto dei surgelati è pressoché l'unico a segnare una crescita. "Dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi, presidente Ias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%. Nel comparto dei vegetali il dato interessante è per i prodotti preparati, dove c'è un +11%, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo". Anche il comparto del pesce segna una crescita del +4,5% globale, "a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce".

Il consumo di surgelati è abituale soprattutto nelle famiglie con bambini piccoli, con un incremento del consumo "proprio per quelle categorie più consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto". I vegetali, da soli, raccolgono infatti più del 40% del mercato. Infine, conclude Gagliardi, non bisogna trascurare l'aspetto "ecologico" e di lotta agli sprechi: "Solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura".

[Tweet](#) +1 0

**Shopping & TENDENZE**  
*Scoprili sul nostro sito!*

**METEO** **TRAFFICO** **OROSCOPO** **MOBILE**

### TOP PER LEI

#### PIÙ LETTI

- 1° - Magri grazie a un chewing gum...
- 2° - Pazze per l'uomo tutto muscoli...





ROMA  
16:42:55

RIO DE JANEIRO  
10:42:55



Aggiornato al 25 Novembre 2011 ore 16:13



INDIETRO STAMPA CONDIVIDI TRANSLATE VOTA! ☆☆☆☆☆

**Categoria: NON SOLO VINO**

23 NOVEMBRE 2011, ORE 18:01

**I SURGELATI CIBI PER SINGLE? FORSE UNA VOLTA, ADESSO SONO NELLE CASE DEL 92% DEGLI ITALIANI, E 7 SU 10 LI UTILIZZANO PIU' DI UNA VOLTA A SETTIMANA, COME DIMOSTRA L'INDAGINE ASTAREA REALIZZATA PER L'ISTITUTO ITALIANO ALIMENTI SURGELATI**

In passato si sosteneva che fossero i cibi per single, per chi non sa cucinare o per chi non ha mai tempo per niente: invece, i surgelati sono diventati il compagno indispensabile nella cucina praticamente di tutti, da che vive da solo alle famiglie numerose: a consumarli, sono il 92%, e 7 su 10 li utilizzano più di una volta alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi "più sani e controllati". A dirlo, è un'indagine Astarea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati - Iias, che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestlé). Non è un caso, quindi, che nonostante il mercato alimentare stia segnando per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare una crescita: "dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi, presidente Iias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%. Nel comparto dei vegetali il dato interessante è per i prodotti preparati, dove c'è un +11%, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo".

Anche il comparto del pesce segna una crescita del +4,5% globale, "a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce". Le famiglie che ne consumano abitualmente, dice l'indagine, sono soprattutto quelle con figli piccoli, e l'incremento del consumo è avvenuto "proprio per quelle categorie più consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto". I vegetali, da soli, raccolgono infatti più del 40% del mercato. Infine, conclude Gagliardi, "non bisogna trascurare l'aspetto ecologico e dello spreco: solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura".



VIDEO AUDIO RASSEGNA Wine News TV



Il problema del vino italiano? Far percepire ai mercati, soprattutto stranieri, la sua effettiva qualità, spesso "mortificata" da politiche di prezzo basso che ne sminuiscono il valore. Le parole di Lucia Lorenzoni (area ricerche Monte dei Paschi) »



**WineMeteo**  
Ciro:  
Ciro' (KR)  
Temp: 15°  
Precip: 2-5mm



La Prima di  
**Wine News.it**  
Newsletter Giornaliera

Sfoggia gli ultimi numeri >

Vai all'archivio >

**NON SOLO VINO** | capolavori dell'agroalimentare d'Italia

25 Novembre 2011, ore 00:37  
**ED INFINE ARRIVÒ DICEMBRE ... MA COME AFFRONTA, L'ITALIA DEL WINE & FOOD, QUESTO SCORCIO FINALE DI NOVEMBRE IN ATTESA DELLE FESTIVITÀ NATALIZIE? DAL PIEMONTE ALLA SICILIA, DALLA LOMBARDIA ALLA CAMPANIA, SI FESTEGGIA CON I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA**  
Come si prepara l'enogastronomia made in Italy all'arrivo di dicembre? Quali sono i prodotti italiani... ▶

25 Novembre 2011, ore 00:26  
**LIBRI DA GUSTARE, FIRME LETTERARIE PRESTATE AL WINE & FOOD, BEST SELLERS DA METTERE IN CUCINA: IL MONDO DELLA LETTERATURA PER GOURMET A "DEGUSTIBOOKS", A FIRENZE DAL 25 AL 27 NOVEMBRE. FOCUS: CHEF & TASTING, PICCOLA BIBLIOTECA, CURIOSITÀ'**  
Libri tutti da gustare, firme letterarie prestate al mondo del wine & food, best sellers da mettere in cucina... ▶



Mercoledì, 30 Novembre 2011

Abbonamento | Contatti

 ABBONAMENTO  
*Pratico, comodo e veloce!*

Il mensile della grande cucina italiana

# A TAVOLA


[Home](#)
[Ricette](#)
[Vini](#)
[Carte d'identità](#)
[Ritratti d'autore](#)
[Baby food](#)
[Recensioni](#)
[Web Tv](#)

## 28 NOVEMBRE - 15 DICEMBRE - 22 DICEMBRE 2011

[Home](#) > [Coffee & News](#) > **Surgelati si o no?**


### Surgelati si o no?

*Un valido aiuto per chi non ha tempo per cucinare o per i giovani single. Oggi più che mai in vetta alle scelte degli italiani*

Il 92 % degli italiani sceglie i surgelati, 7 su 10 li utilizzano più volte alla settimana come base per ricette raffinate o per darli ai propri bambini. Sono i dati che emergono da un'indagine Astarea realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati presentata nei giorni scorsi a Milano. La ricerca da parte dell'Istituto Astarea ha interpellato un campione di mille casi rappresentativo della popolazione italiana (18-65 anni). Per esempio per i vegetali preparati c'è una crescita di consumo pari a +11 %, anche il comparto della pesca è in crescita con un +4,5 %. L'incremento del consumo dei surgelati negli ultimi 5 anni riguarda soprattutto la categoria più consigliata dai nutrizionisti e cioè i vegetali (zuppe e minestrone al primo posto). A testimonianza della "universalità" e "trasversalità" dei surgelati troviamo a seguire differenti tipologie di prodotto: patate fritte e pizza, da una parte; il pesce, dall'altra. Il motivo principale è la praticità di cuocere in poco tempo varie tipologie di alimenti.

#### Ricerca Ricette

Nome Ricetta: Tipologia:  Ingredienti: Es: *ingrediente ingrediente - ingredienti indesiderati*

[Appuntamenti](#)
[Coffee & News](#)
[In Edicola](#)
[Comunicati](#)

#### A Tavola News

 ABBONAMENTO  
*Pratico, comodo e veloce!*





CORSI IN ISCRIZIONE

QualiTavola a Milano 24 gennaio 2012

I NOSTRI CORSI

ANTEPRIMA PROSSIMI CORSI

Abbiamo in programmazione corsi nelle seguenti città: Padova, Trieste, Milano Promo Natale 1 persona, Milano Promo Natale 2 persone

Se desideri ricevere in anteprima per E-mail o per Posta informazioni sui corsi che si svolgeranno nella Tua città, compila l'apposito MODULO DI RICHIESTA

LA VIGNETTA DELLA SETTIMANA

Spesa al SuperMerkel



The requested Web page has been blocked by your system administrator.

Please contact your system administrator for



LA NOTIZIA DEL GIORNO

29 nov 2011

IL CIBO CHE VIENE DAL FREDDO: I SURGELATI NELLE CUCINE DEL 92% DEGLI ITALIANI

Secondo un'indagine dell'Istituto Italiano Surgelati ben 7 italiani su 10 utilizzano ogni settimana cibo surgelato.

Scritto da QualiTavola Redazione Nessun commento Facebook Twitter



Secondo gli esperti il surgelamento mantiene inalterate quasi tutte le proprietà del cibo fresco, visto che il freddo infatti non distrugge i microorganismi e gli enzimi presenti negli alimenti ma solo ne rallenta o impedisce l'attività per un certo tempo.

Complici il poco tempo da dedicare in cucina e la poca voglia di cucinare negli ultimi anni si è assistito ad un progressivo e continuo aumento dei cibi

surgelati, sia delle materie prime che dei cibi già pronti per l'uso. Oggi i surgelati sono diventati il compagno indispensabile nella cucina praticamente di tutti, da che vive da solo alle famiglie numerose: a consumarli, sono il 92%, e 7 su 10 li utilizzano più di una volta alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi "più sani e controllati". A dirlo, è un'indagine Astartea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati (Ias).

Non è un caso, quindi, che nonostante il mercato alimentare stia segnando per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare una crescita: "dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi, presidente Ias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%. Nel comparto dei vegetali il dato interessante è per i prodotti preparati, dove c'è un +11%, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo".

Anche il comparto del pesce segna una crescita del +4,5% globale, "a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce". Le famiglie che ne consumano abitualmente, dice l'indagine, sono soprattutto quelle con figli piccoli, e l'incremento del consumo è avvenuto "proprio per quelle categorie più consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto". I vegetali, da soli, raccolgono infatti più del 40% del mercato. Infine, conclude Gagliardi, "non bisogna trascurare l'aspetto ecologico e dello spreco: solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura".

Lo scongelamento dei cibi può avvenire in diversi modi:

- a temperatura ambiente, adatto per prodotti di piccole dimensioni, altrimenti la parte interna rimane surgelata mentre quella esterna va incontro a deterioramento
  - in frigorifero, si ha uno scongelamento lento che impedisce le alterazioni
  - in acqua corrente fredda, per uno scongelamento più rapido, ma il cibo andrebbe protetto in un involucro impermeabile
  - in acqua bollente o in forno, per cuocere direttamente gli alimenti (valido per ortaggi, carne o pesce)
  - a vapore, un metodo usato a livello industriale che non danneggia il cibo trattato
  - con forno a microonde, che produce uno scongelamento rapido ma a volte non uniforme, molto usato nella ristorazione.
- Una cosa da non fare è invece ricongelare un alimento crudo dopo il suo scongelamento, poiché perde parte del suo valore nutrizionale e può andare incontro a processi di degradazione.

Scritto da: QualiTavola Redazione

COMMENTA

I campi contrassegnati da \* sono obbligatori.

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Iscriviti gratuitamente alla nostra newsletter. inserisci e-mail

pubblicità, facile, promuovere eventi e sui più influenti siti e del vino e del cibo



LA RICETTA DEL GIORNO

LA RICETTA DEL GIORNO VERMICELLI OLIVE VERDI Fai rosola nell'olio, u

NOTIZIA DEL GIORNO

L'ATTIVITÀ AIUTA NO ST... Una corsa la forma fi

NOTIZIE CORRELATE

GLI ITALIANI PERDONO CON IL LORO VINO E... NE APPRI GLI STRANIERI!

Da un'analisi della Coldiretti Ismea AcNielsen emerge che sempre di più vino italiano a in Ital ...

IVA AL 21%? IL SETTORE AGROALIMENTARE PROTESTA VITIVINICOLO ANCOR DI PIÙ!

Non si faranno attendere gli e dell'aumento dell'Iva dal 20 a sul settore alimentare. Da un sono i prodotti ...

ICYDRINK: IL BICCHIERE DI G



BROWSE: [HOME](#) > [AMBIENTE](#) > [IN ITALIA CRESCE IL CONSUMO DI SURGELATI. SOLO IL 2% FINISCE NELLA PATTUMERIA](#)

## In Italia cresce il consumo di surgelati. Solo il 2% finisce nella pattumeria




Published by Staff Spesa 2.0 on 25 novembre 2011 | 0 Comment



Secondo l'IIAS (l'Istituto italiano alimenti surgelati) pur restando l'Italia uno dei paesi europei dove il consumo pro capite di **surgelati** è tra i più bassi, il trend fino a settembre 2011 è stato di leggera crescita (+0.8%), con un aumento delle referenze in piccoli formati (per venire incontro anche alle famiglie mononucleari e ai single). Il comparto dell'ittico è cresciuto del **+4.5%** (globale), con la distinzione del pesce naturale, che cresce del **+7%** mentre mollame e crostacei del **+3%** (sempre del **+3%** è anche la crescita del pesce panato e pastellato). Nei vegetali, il dato interessante riguarda i prodotti preparati (**+11%**) mentre il segmento delle pizze e degli snacks cresce del **+6.5%**. Un altro dato interessante è quello legato all'aspetto ecologico: qui infatti si scopre che solo il **2% dei prodotti surgelati** finisce nella pattumiera, a fronte del **39% dei prodotti freschi**, del **19% del pane** e del **17% di frutta e verdura**. Insomma, meno sprechi e un prodotto ugualmente di qualità che nella maggiorparte dei casi non ha nulla da invidiare a quelli freschi.

### Altri articoli che potrebbero interessarti:

- [Istat: cresce l'inflazione e i prezzi degli alimentari](#)
- [Cibi: quali possono essere surgelati e per quanto tempo \[Guida\]](#)
- [Acquisti di generi alimentari: crescono quelli fatti negli Hard Discount](#)
- [Nel 2009 calano i consumi di pane, carne e olio di oliva](#)
- [61 le segnalazioni diffuse questa settimana dal Sistema rapido di allerta per alimenti](#)


[+ Share / Save](#)



 ...

**Filed in:** Ambiente, Notizie Curiose **Tags:** in crescita i surgelati, pesce surgelato in crescita, pizze e snacks surgelati in crescita, surgelati, trend surgelati

### Cerca le migliori offerte


Indirizzo: 

CERCA

### Diventa FAN di Spesa 2.0

### Seguici su..

 Seguici su.. Facebook

 Seguici su.. Google+


### Guide By Spesa 2.0 Magazine

Guide e Consigli Utili

Guida alle etichette energetiche

Guida Frutta di Stagione

Guida Verdure di Stagione

Guida etichette tonno e zone di provenienza





23-11-2011

# I SURGELATI CIBI PER SINGLE? FORSE UNA VOLTA, ADESSO SONO NELLE CASE DEL 92% DEGLI ITALIANI, E 7 SU 10 LI UTILIZZANO PIU' DI UNA VOLTA A SETTIMANA, COME DIMOSTRA L'INDAGINE ASTAREA REALIZZATA PER L'ISTITUTO ITALIANO ALIMENTI SURGELATI

In passato si sosteneva che fossero i cibi per single, per chi non sa cucinare o per chi non ha mai tempo per niente: invece, i surgelati sono diventati il compagno indispensabile nella cucina praticamente di tutti, da chi vive da solo alle famiglie numerose: a consumarli, sono il 92%, e 7 su 10 li utilizzano più di una volta alla settimana, sia come base per ricette raffinate sia per dare ai propri bimbi cibi "più sani e controllati". A dirlo, è un'indagine Astarea, realizzata per l'Istituto italiano alimenti surgelati - lias, che raccoglie marchi come Findus, Orogel e La Valle degli Orti (gruppo Nestlé).

Non è un caso, quindi, che nonostante il mercato alimentare stia segnando per il 2011 una riduzione, il comparto dei surgelati sia pressoché l'unico a segnare una crescita: "dalle nostre rilevazioni - spiega Vittorio Gagliardi, presidente lias - sembra che il settore stia mantenendo le proprie posizioni, con un +0,8%. Nel comparto dei vegetali il dato interessante è per i prodotti preparati, dove c'è un +11%, ai quali i consumatori riconoscono un valore oggettivo che prescinde dal prezzo". Anche il comparto del pesce segna una crescita del +4,5% globale, "a testimonianza del fatto che anche in un difficile momento economico l'italiano non rinuncia al consumo di pesce". Le famiglie che ne consumano abitualmente, dice l'indagine, sono soprattutto quelle con figli piccoli, e l'incremento del consumo è avvenuto "proprio per quelle categorie più consigliate dai nutrizionisti, come i vegetali, con zuppe e minestrone al primo posto". I vegetali, da soli, raccolgono infatti più del 40% del mercato. Infine, conclude Gagliardi, "non bisogna trascurare l'aspetto ecologico e dello spreco: solo il 2% dei prodotti surgelati finisce nella pattumiera, a fronte del 39% dei prodotti freschi, del 19% del pane e del 17% di frutta e verdura".



## News

Add a section

Top Stories

Full coverage

Updated Nov 25, 2011

News near you

World

U.S.

Business

Technology

Entertainment

Sports

Science

Health

Spotlight

## ALIMENTARE: GAGLIARDI, BENE SURGELATI VEGETALI, ITTICO E PIZZE

AGI - Agenzia Giornalistica Italia - Nov 25, 2011

(AGI) - Roma, 25 nov. - Nel 2011 gli acquisti alimentari domestici sono stimati in riduzione, con una flessione della domanda piu' marcata nel Mezzogiorno che nel resto d'Italia, ma i surgelati "tengono" pur in presenza di un mercato difficile. ...

### il surgelato come piatto forte

TGCOM - Nov 23, 2011

08:20 - Una volta erano considerati un ripiego, il salvagente dei single incapaci di cucinare e poco organizzati nel fare la spesa. Oggi invece i surgelati sono i grandi amici di tutti gli italiani, indispensabili praticamente in tutte le cucine, ...

### Alimentare: surgelati, in cucina per 9 italiani su 10

ANSA.it - Nov 23, 2011

(ANSA) - MILANO, 23 NOV - In passato si sospettava fossero i cibi dei single, di chi non sa cucinare o di chi non ha mai tempo per niente. Eppure i surgelati sono diventati il compagno indispensabile nella cucina di praticamente tutti gli italiani, ...

### Surgelati, il mercato non si 'raffredda'

PubblicitaItalia - Nov 24, 2011

Surgelati in controtendenza: se gli acquisti alimentari sono stimati in riduzione - e più al Sud che al Nord del Paese - secondo i dati dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, presentati ieri a Milano, il settore nel suo complesso nei primi nove ...

[All 4 related articles »](#)

Search this story



All news

Articles

Sorted by relevance

Sorted by date