

## MAMME E ALIMENTAZIONE DEI FIGLI: IL 51% SCEGLIE I SURGELATI ALMENO 2-3 VOLTE A SETTIMANA

*Un'indagine BVA DOXA - Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS) ha fotografato il pensiero delle mamme italiane rispetto all'utilizzo degli alimenti surgelati per la dieta dei loro figli. Promosso il consumo dalla totalità delle mamme intervistate, in virtù, soprattutto, dell'alto contenuto di servizio che contraddistingue i prodotti surgelati. La preoccupazione più frequente quando li scelgono? Il rispetto della catena del freddo.*

Leggono attentamente le etichette. Sono disposte a pagare di più per i prodotti alimentari che acquistano per i propri figli. Quando preparano i pasti non mancano di inserire verdura, pesce e frutta, stando sempre attente alla varietà e alle porzioni: **il 65% delle mamme italiane sono sempre più attente all'alimentazione dei propri figli**, concedono loro alcuni sfizi ma cercano allo stesso tempo di rendergli piacevoli alimenti che non sono di loro gusto. **E dei surgelati che cosa pensano?**

Tutte le **mamme italiane** li scelgono per l'alimentazione dei propri figli e **1 su 2 (51%) lo fa almeno 2-3 volte a settimana**. Lo svela una ricerca commissionata a DOXA da IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati) e presentata oggi, mercoledì 20 novembre a Milano, nel corso dell'evento "**Mamme, Surgelati e Nutrizione**", alla presenza di **Claudio Maffeis**, Professore di Pediatria all'Università di Verona, e di **Vittorio Gagliardi**, **Presidente IIAS**, che sono stati "intervistati" dalla chef e mamma d'eccezione, **Sonia Peronaci**.

L'indagine, realizzata su un campione di oltre 400 mamme con figli tra i 3 e i 14 anni, ha fotografato opinioni, tendenze e frequenza di acquisto dei prodotti surgelati, scelti da **circa 4 milioni di famiglie italiane con bambini di questa fascia di età**.

### MAI SENZA SURGELATI: 1 MAMMA SU 2 LI DÀ AI PROPRI FIGLI ALMENO 2-3 VOLTE A SETTIMANA

Gli alimenti surgelati, come conferma la ricerca Doxa-IIAS, sono una risorsa indispensabile in cucina per l'alimentazione dei propri figli. Lo sanno sicuramente le mamme italiane visto che solo l'1% non porta in tavola questi prodotti per i propri ragazzi. Da evidenziare che **1 mamma su 2 (51% del campione) lo fa ben 2-3 volte a settimana**, dato che arriva al 70% del campione nel caso delle famiglie con 5 o più componenti.

*"In una dieta, che per i bambini e ragazzi deve contenere soprattutto pesce, verdura e frutta, i prodotti surgelati rappresentano un'ottima alternativa, anche perché le mamme non sempre hanno la possibilità di acquistare prodotti freschi"*, afferma **Claudio Maffeis, Professore di Pediatria all'Università di Verona**. *"Si tratta di prodotti sicuri, che conservano le caratteristiche nutrizionali originarie e contengono soprattutto nel pesce e nelle verdure nutrienti importanti per lo sviluppo come proteine nobili, acidi grassi omega-3, sali minerali e vitamine"*.

Ma quali sono i prodotti più scelti? Tra i prodotti **più acquistati** dalle mamme per i loro figli ci sono **patate** (75%, fritte o elaborate), **pesce panato** (73%), **crepes e sofficini** (70%), seguiti da **verdure naturali** (60%) e **pizza** (59%). Ma se guardiamo alla frequenza di consumo di surgelati (almeno 2-3 volte a settimana), la classifica cambia e troviamo **al primo posto le verdure al naturale e in mix** (46%) seguite da **primi piatti** a base di pasta, contorni, vellutate (35%) e dal **pesce al naturale** (34%).

### FRESCO O SURGELATO? PER ALMENO 6 MAMME SU 10 SONO EQUIVALENTI

Per **6 mamme su 10 i prodotti surgelati sono equivalenti a quelli freschi**, ma nel caso di alimenti al naturale, come pesce, carne e verdure, la percentuale di "equivalenza" tra i due alimenti arriva al 70%.

Tra i plus riconosciuti agli alimenti surgelati **8 mamme su 10 (78% del campione)** indicano il fatto di **averli sempre a disposizione in freezer**. In secondo luogo, i surgelati vengono apprezzati dalle mamme perché

permettono di variare la dieta anche con prodotti non di stagione (40%), come ad esempio i piselli in inverno. Mentre, più a distanza, troviamo il fatto che si tratta di prodotti “porzionato e anti spreco” (13%), che vengono realizzati con i massimi standard di sicurezza (13%) e, infine, che hanno le stesse qualità nutrizionali dei prodotti freschi (11%).

*“Gli alimenti surgelati - afferma **Vittorio Gagliardi, Presidente IIAS** - hanno proprietà nutrizionali che potremmo definire pari al fresco e in alcuni casi superiori. Prendiamo ad esempio una verdura: tra la sua raccolta e il processo di surgelazione passano poche ore; questo permette di mantenere quasi inalterate le proprietà nutrizionali. Quando invece prendiamo al supermercato la stessa verdura, il tempo intercorso tra la sua raccolta e la messa in vendita può raggiungere anche alcuni giorni, e questo lasso di tempo fa perdere alcune proprietà nutrizionali.”*

#### **IL PRINCIPALE TIMORE LEGATO AI SURGELATI? IL RISPETTO DELLA CATENA DEL FREDDO**

Le mamme italiane riconoscono la qualità e le proprietà nutrizionali dei surgelati, tanto che **“solo” l’11% teme che i prodotti freschi e quelli surgelati non abbiano le stesse proprietà nutrizionali o che il loro sapore sia meno buono di quello fresco (8%)**. Eppure, ancora oggi, quando acquistano questi prodotti rimangono alcuni dubbi da fugare. **Il principale (43% dei casi) è che non sia stata rispettata la catena del freddo.**

*“Le mamme, afferma **Vittorio Gagliardi**, devono aver chiaro che è nell’interesse di tutti gli operatori, (produttori, trasportatori e distributori) garantire la qualità del prodotto e rispettare la catena del freddo. Per questo motivo ognuno di loro è chiamato a seguire le norme vigenti e a usare gli strumenti a sua disposizione per controllare che le procedure vengano eseguite in maniera corretta. Il consumatore dal suo lato può fare alcune verifiche per accertarsi che il prodotto non sia stato scongelato: il prodotto non deve essere completamente ammassato, la confezione deve essere integra e non deve essere parzialmente o totalmente ricoperta di brina e, una volta aperta la confezione, il prodotto non deve mostrare evidenti segni di scongelamento. Queste piccole accortezze possono aiutare a fugare i dubbi delle mamme”.*

Infine, tra i fattori citati nella ricerca BVA Doxa-IIAS ne figurano alcuni che meritano un chiarimento: **1 mamma su 10** pensa ancora (sbagliando) che nei surgelati ci siano i conservanti.

*“L’unico conservante presente nei prodotti surgelati è il freddo, che garantisce a questi prodotti - conclude **Vittorio Gagliardi di IIAS** - una lunga conservazione. In un prodotto surgelato, per legge, non si possono aggiungere conservanti. A volte si sente dire, erroneamente, che le verdure surgelate avrebbero un colore brillante perché piene di coloranti. Ma questa è un’altra inesattezza! Prima della surgelazione, infatti, gli ortaggi vengono sottoposti ad un brevissimo trattamento termico (blanching) necessario per disattivare gli enzimi che ne potrebbero causare il deterioramento ed è così che si fissa il colore naturale, che risulta ancora più brillante”.*

---

**Ufficio stampa IIAS (Istituto Italiano alimenti surgelati)**

**INC - Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Simone Ranaldi - [s.ranaldi@inc-comunicazione.it](mailto:s.ranaldi@inc-comunicazione.it) - 3355208289

Simone Silvi - [s.silvi@inc-comunicazione.it](mailto:s.silvi@inc-comunicazione.it) - 3351097279