



1963 - 2023
**60 ANNI
DI INNOVAZIONE
DEI SURGELATI**

INDICE

INTRODUZIONE	PAG. 2
ANNI SESSANTA. CON IL BOOM ECONOMICO ARRIVANO I SURGELATI	PAG. 4
ANNI SETTANTA. NELL'ITALIA CHE CAMBIA CRESCE L'ATTENZIONE AI SURGELATI	PAG. 5
ANNI OTTANTA. I SURGELATI ESPRESSIONE DEI NUOVI STILI DI VITA	PAG. 6
ANNI NOVANTA. LA TRADIZIONE MEDITERRANEA REINTERPRETATA DAI SURGELATI	PAG. 7
ANNI DUEMILA. EURO, INTERNET E UN'ALIMENTAZIONE SEMPRE PIÙ SANA	PAG. 8
ANNI DUEMILADIECI. AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ DIVENTANO LE NUOVE PAROLE D'ORDINE	PAG. 9
ANNI DUEMILAVENTI. I SURGELATI PARTE INTEGRANTE DELLE NOSTRE SCELTE ALIMENTARI	PAG. 11
PER IL FUTURO, PROMETTENTI PROSPETTIVE DI CRESCITA	PAG. 15



INTRODUZIONE

La storia degli alimenti surgelati in Italia comincia agli inizi degli anni Sessanta del Novecento, in contemporanea (non casualmente) con la nascita dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati - IIAS¹, fondato da diversi produttori di surgelati per accrescere la familiarità dei consumatori italiani con i cibi sotto zero, farne conoscere i plus e valorizzare, così, l'immagine del cibo surgelato.

Conservare sotto zero: una pratica millenaria

Conservare i cibi mediante il congelamento è una pratica conosciuta dall'antichità, ad esempio dagli eschimesi, che se ne servivano per conservare il pesce. Per quei popoli era facile ricorrere a tale tecnica: gli strati più profondi degli enormi ghiacciai nordici e polari non si scioglievano nemmeno nei periodi estivi, comunque brevi. Dunque, bastava seppellire in quel ghiaccio gli animali abbattuti o pescati, interi o in pezzi, per mantenerli intatti per un tempo lunghissimo.

Conservare gli alimenti con il ghiaccio era invece molto più complicato, per non dire impossibile, per le popolazioni delle latitudini più meridionali e più calde, compresa la nostra.

Questo finché nel 1842, nel pieno della rivoluzione industriale e nel Paese in cui questa ebbe origine, l'Inghilterra, venne depositato il primo brevetto per la rapida congelazione del pesce mediante immersione in una salamoia mantenuta a bassa temperatura. Intorno al 1880, poi, ebbe inizio la conservazione industriale degli alimenti, grazie all'avvento delle prime macchine frigorifere. I risultati però, in termini di gusto e consistenza dei cibi una volta scongelati, non si rivelarono all'altezza delle aspettative.

1928. Nasce negli usa la surgelazione moderna

Il vero cambiamento, che porta alla nascita della surgelazione moderna, avviene nel 1928, anno in cui Clarence Frank Birdseye presenta il primo sistema industriale di congelamento a contatto, che permette di ridurre sensibilmente i tempi di raffreddamento rispetto ai metodi precedenti.

Naturalista nativo di New York, Birdseye aveva osservato le pratiche di pesca e conservazione del cibo degli Inuit, una popolazione di eschimesi di stanza nel Canada del Nord, che erano soliti mettere il pescato sotto ghiaccio a circa -40° C. La combinazione di freddo e vento congelava istantaneamente o quasi il pesce, e la vera novità, per Birdseye, erano il sapore e la consistenza che questo aveva una volta scongelato: del tutto simili a quelli di un cibo fresco e ben diversi da quanto si assaggiava allora a New York.

La novità, dunque, è rappresentata da una nuova "tecnologia del freddo" che consente di portare con una velocità senza precedenti gli alimenti alla temperatura di surgelazione, pari ad almeno -18° C. Gli

1. Dal 1° gennaio 2019 IIAS fa capo a Unione Italiana Food, la più grande Associazione di rappresentanza diretta di categorie merceologiche del settore alimentare in Italia e in Europa (con più di 550 imprese e 900 marchi), tra cui più di una ventina delle principali aziende di surgelati in Italia.

alimenti così surgelati mantengono al meglio tanto le proprie qualità organolettiche e nutrizionali quanto la sicurezza del prodotto, a tutto beneficio del consumatore finale.

Per Birdseye la prova con il grande pubblico arrivò il 6 marzo 1930, quando in alcuni negozi di Springfield, Massachusetts, vennero offerti ai consumatori filetti di merluzzo e altri 17 tagli di carne e pesce, oltre a frutta e verdure come spinaci, piselli (“Meravigliosamente verdi come li vedrete la prossima estate”, recitava la pubblicità), frutti di bosco e lamponi.

L'accoglienza fu entusiastica. In pochissimi anni comparvero nei supermercati gli scaffali frigo a temperatura controllata e, con il tempo, camion che assicuravano il trasporto dei prodotti sotto zero anche su lunghe distanze.

Agli inizi degli anni Cinquanta la maggior parte dei negozi di alimentari statunitensi aveva un reparto surgelati. Birdseye divenne un importante imprenditore: la sua azienda di surgelati, la Birds Eye, esiste ancora oggi.

In Europa, l'industria degli alimenti surgelati ha conosciuto uno sviluppo sostanziale dopo la Seconda guerra mondiale, facendo ingresso in Gran Bretagna e nei Paesi scandinavi con una vasta gamma di prodotti: carni, pesci, ortaggi, ecc. Nei primi anni Sessanta, i surgelati sbarcano in Italia portando la stessa grande innovazione nel nostro settore alimentare. Una innovazione che però - secondo una dinamica peculiarmente italiana - mira subito ad integrarsi con le nostre migliori tradizioni gastronomiche e alimentari, a cominciare dalla dieta mediterranea.

La comodità e velocità di preparazione degli alimenti surgelati, la loro facilità d'uso, le crescenti qualità in termini di gusto, contenuto nutrizionale, sicurezza e igienicità, l'economicità intesa anche nella sua valenza anti-spreco (non solo economica, ma anche nutrizionale), hanno reso i prodotti sotto zero pienamente rispondenti ai mutamenti sociali, economici, culturali che hanno caratterizzato gli ultimi sessant'anni di vita italiana.





CON IL BOOM ECONOMICO ARRIVANO I SURGELATI

Dalla fine degli anni Cinquanta, dopo i disastri della guerra e la fatica della ricostruzione, l'economia italiana comincia a crescere in maniera vertiginosa: tra il 1958 e il 1963 il prodotto interno lordo si attesta su un incremento del +6,3% annuo, inferiore solo a quello tedesco, ottenendo un record mai ottenuto prima nella storia dello Stato unitario. Nello stesso periodo la produzione industriale risulta più che raddoppiata, mentre le esportazioni aumentano mediamente del +14% all'anno. Nell'ambito dell'economia europea, l'Italia nel 1965 giunge a coprire il 12% della produzione continentale, appena sotto Francia, Inghilterra e Germania.

Al "miracolo economico" si accompagnano profonde trasformazioni sociali. Povertà, disoccupazione e analfabetismo vanno gradualmente diminuendo, anche se in forma non omogenea nelle diverse aree del Paese. Aumenta vertiginosamente la capacità di spesa e il tenore di vita degli italiani.

Uno dei simboli del cambiamento è la diffusione degli elettrodomestici: nel 1958 solo il 3% degli italiani possedeva una lavatrice, il 12% un televisore e il 13% un frigorifero; nel 1965, le percentuali erano salite rispettivamente al 23%, al 48% e al 55%. In particolare, nel 1951 erano stati prodotti in Italia 18.500 frigoriferi, nel 1967 saranno 3,2 milioni.

L'avvento del frigorifero nelle case degli italiani ha un impatto immediato sulle abitudini e i consumi alimentari. E coinvolge gli alimenti surgelati, ai quali gli italiani - dopo le diffidenze iniziali dovute a una cultura alimentare da sempre fondata sul prodotto "fresco" di cui il nostro Paese è particolarmente ricco - cominciano a guardare con interesse e curiosità.

Nelle grandi città aprono i primi supermercati forniti di banchi frigo e approdano nei negozi di alimentari le prime linee di alimenti surgelati, anche se all'inizio l'acquisto rimane legato al momento del consumo. Per conservare i surgelati in casa, infatti, occorre un semplice frigorifero, ma uno con il comparto freezer a -18° C (che all'inizio aveva le dimensioni di una piccola scatola), e i primi modelli di questo tipo sarebbero arrivati alla fine degli anni Sessanta.

Ben presto i surgelati si affermano come un prezioso alleato anche per promuovere il consumo di alimenti, come il pesce, che non sempre (o non abbastanza) sono consumati nelle quantità raccomandate dai nutrizionisti.

BASTONCINI DI PESCE: UN PRODOTTO "MITO" CHE HA CONQUISTATO INTERE GENERAZIONI

Se c'è un prodotto surgelato "iconico" per eccellenza, questo è il bastoncino di pesce. Non potrebbe essere altrimenti, visto che si trova sulle tavole degli italiani da più di mezzo secolo ottenendo il gradimento di adulti e bambini. Questo prodotto viene introdotto in Italia nel 1967, dopo il suo debutto europeo avvenuto in Inghilterra, a metà degli anni Cinquanta, per iniziativa del citato Birdseye.

Per la precisione, i "fish fingers", a base di merluzzo bianco e invitante, debuttano il 26 settembre 1955 alla Brighton Sales Conference. Il successo è tanto grande quanto immediato: nel solo primo anno di produzione gli inglesi ne consumano 600 tonnellate perché, come recita lo slogan pubblicitario che ne accompagna il lancio, sono "senza spine, senza sprechi, senza sforzo".

Lo sbarco nel nostro Paese, dodici anni dopo, non coincide subito con la produzione in Italia: fino al

2010 i bastoncini sono perlopiù importati, dalla Germania e dal Mare del Nord in aree specializzate in prodotti a base di merluzzo, mentre in Italia si svolgono soprattutto le fasi finali di controllo qualità e confezionamento.

Dal 2010, la produzione su grande scala prenderà il via anche nel nostro Paese, in cui si arrivano produrre ben 350 milioni circa di bastoncini all'anno che, messi in fila, coprirebbero per tre volte la circonferenza della luna.



Oggi 10 milioni di famiglie italiane consumano abitualmente i bastoncini di pesce surgelato riuscendo, fra l'altro, a far mangiare anche ai più piccoli un alimento - il pesce - non sempre in cima ai loro gusti ma essenziale per una dieta equilibrata, soprattutto nella fase della crescita.

'70 NELL'ITALIA CHE CAMBIA CRESCERE L'ATTENZIONE AI SURGELATI

A cavallo tra gli anni Sessanta e Settanta, la crescita ininterrotta degli anni precedenti lascia il campo a una congiuntura economica complessa, sempre più connotata da contraddizioni e conflitti interni e internazionali. Arrivano la crisi energetica, l'austerità, l'inflazione, si inasprisce la contestazione politica e sociale di modelli e valori che a lungo si erano ritenuti immutabili.

In un quadro fatto di luci e di ombre (anche drammatiche, si pensi al terrorismo), la modernizzazione del Paese va avanti. Fenomeni come l'urbanizzazione, l'emancipazione femminile, l'affermarsi di una nuova idea di famiglia, incidono inevitabilmente sugli stili alimentari: i pasti diventano sempre meno strutturati, si comincia a mangiare più spesso fuori casa, soprattutto a pranzo, si sperimentano nuovi cibi e modalità di consumo.

Gli italiani diventano più disponibili all'uso di ingredienti surgelati parzialmente o del tutto pronti per l'utilizzo in cucina. Il pesce, la carne e le verdure pulite e pronte surgelate, ma anche le basi per minestrone di verdura, acquistano un posto stabile dentro il freezer.

Le aziende produttrici concentrano la comunicazione non soltanto sulla comodità e la praticità dei surgelati, ma su un altro asset fondamentale: la qualità, intesa come la "freschezza" garantita dal processo di surgelazione, che, per i vegetali, annulla il tempo intercorrente dal momento della coltivazione e della raccolta, effettuate nelle aree più adatte, a quello del consumo. I surgelati sono anche, e sempre di più, alimenti di grande qualità, organolettica ("sono buoni") e nutrizionale ("fanno bene").

PATATINE FRITTE SURGELATE MADE IN ITALY: TRA LE MIGLIORI AL MONDO

Su quale sia la patria mondiale delle patatine fritte, il secondo protagonista del binomio gastronomico più diffuso al mondo, le "fish and chips", esiste una lunga querelle storica tra la Francia (gli inglesi chiamano questo prodotto "French Fries") e il Belgio (a Bruges è stato aperto nel 2008 il Frietmuseum, Museo delle patatine fritte).

Quale che sia, la patria mondiale di questo come di tutti i prodotti surgelati va cercata oltre Atlantico,



da dove peraltro le patate erano arrivate agli inizi del Cinquecento insieme a tabacco, pomodori, ecc., al seguito dei primi conquistadores tornati dal Nuovo Mondo.

In Italia, nel 1969 apre la prima linea di produzione nazionale di patatine surgelate. Negli anni seguenti, il prodotto si caratterizza da noi sia per la qualità e la varietà della materia prima (con la scelta di tipologie coltivate localmente) sia per l'attenzione nei processi produttivi (ad esempio, con l'impiego di oli in linea con le indicazioni della scienza nutrizionale).

Oggi le patate surgelate sono una parte significativa delle abitudini alimentari delle famiglie italiane: secondo i più recenti dati di mercato (IIAS, 2021), rappresentano da sole quasi il 15% del volume totale degli alimenti surgelati. In termini di occasioni di consumo, sono legate principalmente ai pasti, molto meno allo snack pomeridiano o serale; un'abitudine che si ritrova con buona frequenza anche fuori casa.

8 I SURGELATI ESPRESSIONE DEI NUOVI STILI DI VITA

Gli anni Ottanta segnano per molti aspetti la reazione al decennio precedente. Le lotte e i sacrifici economici cedono via via il passo a una società più ricca, affluente e ottimista. Gli USA, dopo gli anni della contestazione, tornano ad essere un modello anche per le nuove generazioni.

Nel 1981 apre a Milano uno dei primi fast food, nel 1986 in piazza di Spagna, a Roma, sbarca il primo McDonald's: il simbolo tangibile della transizione verso modelli di consumo alimentare in cui aumentano i pasti frugali, gli snack, le occasioni di ritrovo fuori casa; la manifestazione di uno stile alimentare più giovane, moderno, allegro e cosmopolita.

Le vendite degli alimenti surgelati accelerano: secondo i dati IIAS, nel 1980 il consumo pro-capite era di 3 chili all'anno, nel 1987 sarà il doppio. Lunghi ormai dal rappresentare un semplice sostituto "pratico" dei cibi tradizionali, gli alimenti sotto zero rispondono alle nuove esperienze degli italiani. Si pensi alla diffusione delle seconde case e dei viaggi turistici: nelle seconde case il combinato surgelati e microon- de comincia ad affermarsi, favorito dal vissuto di lievità, informalità e relax tipico dei weekend.

Anche l'aumento del numero dei giovani single favorisce l'espansione dell'uso di cibi surgelati che sappiano coniugare in modo convincente praticità, servizio e appeal consentendo di vivere il pasto come un momento gratificante. Nel contempo, il surgelato risponde alle esigenze di fitness e di dieteticità che si affacciano con forza in questo decennio e che, da allora in poi, saranno una costante delle richieste del consumatore.

I prodotti surgelati diventano perciò, a tutti gli effetti, una delle espressioni dei nuovi stili di vita della società italiana recuperando ed esaltando, in questa ottica, anche il valore di alimenti, come le verdure, da sempre parte della nostra cultura alimentare.

CAMBIA IL CONSUMO DEI SURGELATI, A PARTIRE DAI VEGETALI: PIÙ QUALITÀ, ZERO SPRECHI

A metà degli anni Ottanta arrivano in Italia le prime confezioni di vegetali surgelati secondo l'innovativa tecnologia IQF, acronimo di Individually Quick Frozen (in italiano, "surgelato individualmente"). Si tratta di una tecnica di raffreddamento scoperta negli anni Sessanta e progressivamente sviluppata negli anni successivi, che riguarda i singoli componenti/ingredienti di un alimento: questi vengono fatti passare a uno a uno su una sorta di nastro trasportatore e sottoposti a flussi d'aria con temperatura di -40° C che li portano velocemente allo stato surgelato separati l'uno dall'altro.

Gli italiani scoprono i risultati di questa tecnologia quando aprono una confezione di piselli IQF (ma anche di spinaci e di una crescente varietà di verdure): davanti si trovano non un unico blocco surgelato, com'era in passato, ma tanti piselli surgelati "sciolti" dentro la confezione. In questo modo non sono più obbligati a cuocere il blocco tutto in una volta, ma possono prelevare e preparare solo la quantità di cui hanno bisogno e riporre il resto in freezer, eliminando qualsiasi forma di spreco, per un consumo successivo. Un altro grande vantaggio è che, nel processo di cottura, il calore penetra nell'alimento in maniera omogenea, con risultati eccellenti in termini di gusto e consistenza del piatto portato in tavola.

Le modalità di consumo e la qualità dei prodotti cambiano, in meglio, per sempre.



LA TRADIZIONE MEDITERRANEA REINTERPRETATA DAI SURGELATI

L'arrivo degli anni Novanta porta con sé una nuova ondata di incertezze e ristrettezze economiche cui si aggiunge, con Mani pulite, la crisi irreversibile del sistema politico che aveva guidato l'Italia dopo la Seconda guerra mondiale. L'euforia degli anni Ottanta lascia il posto a una condizione più incerta, specie per i giovani, che faticano a trovare una collocazione lavorativa soddisfacente.

La "casa" torna ad occupare un posto anche affettivamente centrale per la sua funzione di rifugio, rassicurazione e protezione. Il consumismo si contempera con il ritorno alla razionalità del calcolo di convenienza, nei momenti di maggiore insicurezza economica, e con la maggiore richiesta di "value for money", di qualità e di servizio.

Nell'alimentazione ciò si traduce nella ricerca della sintesi tra "buono e sano", "goloso e leggero", "naturale e moderno", "dietetico e gratificante". E trova un riferimento preciso: la riproposizione della dieta mediterranea come corretto stile di vita e di alimentazione, capace di fondere l'aspetto della salute con quelli della bontà, della varietà e della gratificazione.

In questo contesto, i surgelati continuano a crescere. Nella fase di contrazione economica possono vantare i propri "plus" di convenienza. Quando questi timori si allentano e ripartono i consumi, i surgelati si sintonizzano sulla ricerca di sintesi di cui abbiamo parlato e, grazie alla crescente applicazione della più significativa tra le innovazioni tecnologiche del settore (vedi sopra), cominciano ad offrire piatti pronti,

completi, attinti dal repertorio della tradizione gastronomica italiana. L'incontro fra naturalità e qualità, bontà e praticità, tradizione e modernità trova nei surgelati un inedito terreno di elezione.

ARRIVANO I PIATTI PRONTI A BASE DI PASTA, SINTESI DI TRADIZIONE E MODERNITÀ ITALIANA

In Italia, regno della dieta mediterranea, la tecnologia IQF non poteva non essere applicata anche al prodotto più tipico di questo modello alimentare: la pasta. Così, dopo i contorni a base di vegetali in cubetti (come gli spinaci) o sciolti (come i piselli) degli anni Ottanta, nel 1997 arriva sul nostro mercato una novità assoluta: i piatti pronti a base di pasta, da versare direttamente in padella una volta aperta la confezione.



Per la cronaca, le prime varianti immesse sul mercato sono le penne tricolori, i fusilli alla siciliana e le penne ai quattro formaggi. Ma è solo l'inizio, perché negli anni seguenti, vista la straordinaria accoglienza del mercato e grazie all'incessante processo di sviluppo creativo e tecnologico, vengono lanciate numerosissime ricette a base non solo di pasta (dalle tagliatelle ai funghi porcini alle linguine allo scoglio, dagli gnocchetti alla sorrentina ai bucatini all'amatriciana, dalle lasagne alla bolognese ai cannelloni e ravioli ricotta e spinaci) ma anche di riso, seguite da secondi piatti pronti con verdure, carne e pesce.

Oggi i piatti pronti surgelati sono acquistati non solo dai single, che pure rappresentano un target di riferimento, ma anche dalle famiglie e non solo da quelle in cui lavorano entrambi i genitori. E perfino dalle coppie di anziani che riescono così ad accedere a una cucina diversa e più moderna.

'0 EURO, INTERNET E UN'ALIMENTAZIONE SEMPRE PIÙ SANA

I primi dieci anni del Duemila cominciano con l'attentato terroristico alle Torri gemelle di New York, continuano con l'introduzione dell'euro e finiscono con la crisi finanziaria, diventata ben presto economica e diffusasi in tutto il mondo, provocata dallo scoppio della bolla dei subprime USA.

Parallelamente si registra un'accelerazione senza precedenti nella circolazione di idee, persone e prodotti, favorita dalla diffusione delle infrastrutture e dei device digitali: nel 2002, in Italia, le persone che dispongono di una connessione domestica a Internet sono il 40% della popolazione totale, il doppio rispetto al 1997; e sono l'80%, 4 su 5, gli italiani con un telefono cellulare.

L'accesso sempre più facile alle informazioni rende i consumatori più attenti e coinvolti, anche in materia di cibo e cucina. La valutazione degli ingredienti impiegati, della provenienza dei prodotti, dei contenuti nutrizionali diventa preponderante. Si rafforza il desiderio di un ritorno ai sapori più autentici e puri, desiderio alimentato dalla crescente attenzione alla salute, emersa già negli anni Novanta.

I consumatori sono sempre più consapevoli, esigenti, leggono le informazioni riportate sui packaging, cominciano a familiarizzare con i temi della sostenibilità ambientale.

Le aziende di surgelati propongono un'offerta ancora più ampia e variegata, che valorizza ulteriormente il legame con la tradizione italiana a tavola e con la dieta mediterranea e i suoi cibi di riferimento, capaci di soddisfare le crescenti richieste di benessere e di elevati contenuti nutrizionali. Il settore si fa paladino del buon cibo surgelato "all'italiana".

MINISTRONE: UNA TRADIZIONE MILLENARIA CHE RINASCE GRAZIE AI SURGELATI

Con l'inizio del terzo millennio si amplia e rafforza l'offerta di vegetali surgelati, sia in forma semplice sia nella veste di zuppe e minestrone sia, infine, in forma di preparati. Complessivamente, i vegetali rappresentano il maggiore segmento del mercato nazionale a volume, con una quota oggi pari a oltre il 40% del totale.

Fra i vegetali surgelati una menzione merita un piatto che mette le verdure... tutte insieme, in omaggio a una tradizione gastronomica nata nell'antica Roma e che l'industria degli alimenti surgelati ha fatto propria decretandone un nuovo successo: il minestrone. Oggi il minestrone surgelato è un mix di verdure a cubetti, fino a 15 e anche di più (patate, pomodori, fagioli, carote, piselli, zucchine, sedano, fagiolini, spinaci, porro, cavolo, cavolfiore, scarola, zucca, erbe aromatiche), che presenta numerosi vantaggi: offre verdure ottime anche fuori stagione, raccolte nel loro luogo naturale di coltivazione e al momento ideale di maturazione; mantiene immutate, grazie alla surgelazione, le loro qualità organolettiche (bontà e freschezza) e nutrizionali (vitamine, fibre, sali minerali); volendo, si può preparare velocemente, in 6-18 minuti, ottimizzando i tempi in cucina.



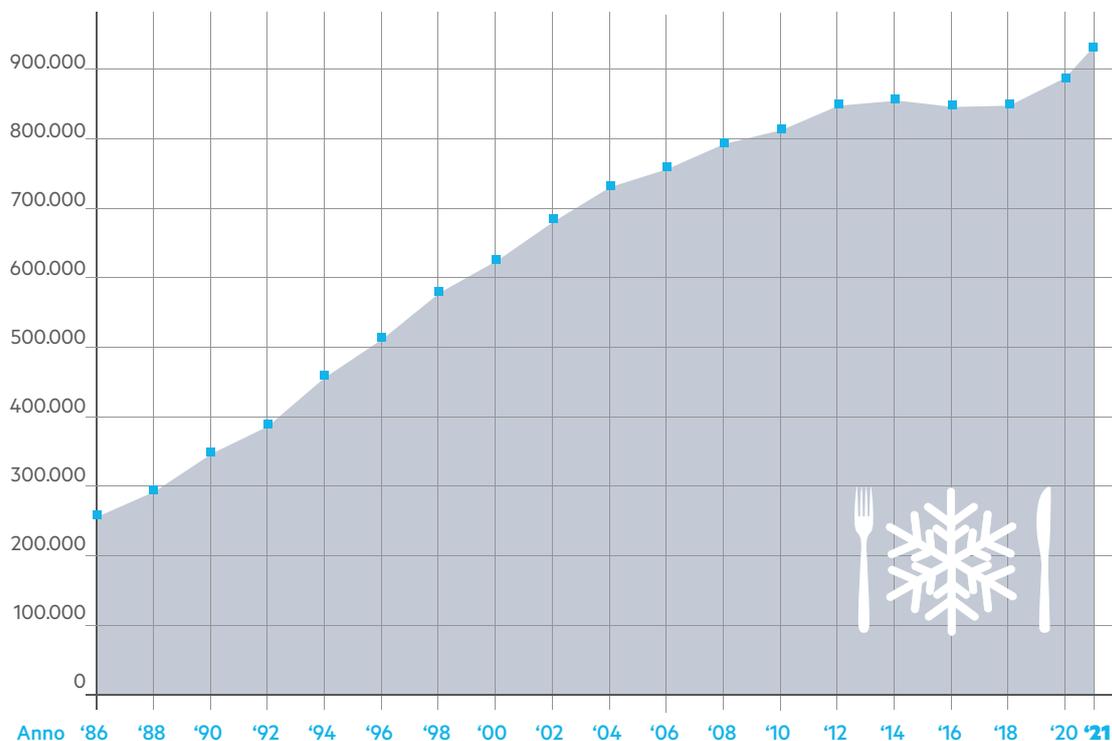
Ha scritto Edoardo Raspelli, uno dei maggiori gastronomi italiani: "I vari tipi di minestrone surgelato permettono di gustare ricette ormai difficilmente preparabili in casa, a causa dei tempi sempre più ristretti da dedicare alla cucina, e gratificano in pieno il bisogno di tradizione e di gusto che ognuno di noi conserva, almeno come ricordo, nel potenziale delle proprie opzioni alimentari".

'10 AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ DIVENTANO LE NUOVE PAROLE D'ORDINE

In un decennio che si apre con la più grave crisi economica del secondo dopoguerra, l'Italia trova la propria ancora di salvezza nel sistema manifatturiero e nelle esportazioni, anche verso i mercati più lontani. Mentre il nostro Paese passa dall'iniziale periodo di stagnazione alla ripresa (più lenta nel mercato interno, più vivace in quello internazionale), l'agroalimentare italiano, con in testa il settore dei surgelati, mostra un andamento particolarmente dinamico. Un solo dato: alla fine del decennio, i consumi (a volume) dei surgelati sfioreranno le 900 mila tonnellate, rispetto alle 800 mila del 2009.

È la conferma della capacità del settore di saper rispondere con efficienza e rapidità, grazie alla continua innovazione di processo e di prodotto, alle richieste, tradizionali e nuove, consolidate ed emergenti, del consumatore del terzo millennio.

TREND STORICO DEI CONSUMI DI PRODOTTI SURGELATI IN ITALIA Anni 1986-2021



Le sensibilità ai temi della qualità e della praticità, della salute e della sicurezza, del servizio e di un'informazione sempre più completa e trasparente si diffondono nella popolazione italiana. A queste si aggiunge, sempre più marcata, la sensibilità verso l'ambiente, che investe direttamente il sistema alimentare, di cui viene presto messa in evidenza la centralità per garantire un futuro sostenibile alle presenti e future generazioni.

Nel 2015 i principali Paesi del mondo firmano l'Accordo di Parigi, che li impegna a limitare sotto i 2° C l'aumento della temperatura media globale rispetto ai livelli preindustriali. Infine, nel 2019 la Commissione Europea sancisce, con il Green New Deal, l'ambizioso obiettivo di diventare entro il 2050 la prima economia e società a impatto climatico zero.

In un mondo sempre più preoccupato dalle sperequazioni sociali, dai cambiamenti climatici e dalla riduzione delle risorse disponibili, il settore dei surgelati afferma con rinnovata forza il proprio impegno anche su questi temi.

LA PIZZA ITALIANA, ANCHE SURGELATA, ARRIVA IN TUTTO IL MONDO

Che l'Italia sia la patria mondiale della pizza è un fatto acquisito, che lo sia anche della pizza surgelata è intuibile, dal momento che le prime versioni sotto zero di questo piatto sono comparse contemporaneamente con l'ingresso dei surgelati in Italia, all'inizio degli anni Sessanta del Novecento. Ma pochissimi sanno che il passaggio dall'esordio al successo è arrivato, ancora una volta, grazie

a un'innovazione tecnologica che ne ha elevato la qualità: agli inizi degli anni Novanta, dopo un complesso lavoro di studi e sperimentazioni, l'industria del surgelato passa dal sistema di preparazione tipico dei panificatori (forno a 250-280° C e tempo di cottura di 20-25 minuti) a quello dei pizzaioli (forno a 400° C e 2-4 minuti di cottura).

Il gradimento dei consumatori è ottimo: oggi, ogni anno, le famiglie italiane mangiano 240 milioni di pizze surgelate per un totale di 60 mila tonnellate, pari al 10% di tutti i consumi domestici nel nostro Paese.



Di più: la pizza surgelata è diventata un orgoglio del nostro export alimentare nel mondo. Compresi gli Stati Uniti, dove al termine di un lungo lavoro condotto negli anni Dieci del Duemila dall'Unione Italiana Food con la collaborazione del Governo nazionale, dell'Ambasciata italiana a Washington e dei Servizi Veterinari Regionali, è stato siglato l'accordo che consente alle aziende italiane di esportare oltre Atlantico anche le pizze surgelate con ingredienti a base di carne suina. A cominciare dalla Pepperoni Pizza a base di salame piccante, amatissima dal mercato USA, di cui malgrado il nome non era ancora possibile gustare una versione realmente Made in Italy.

Fra il 2019 e il 2021, l'export italiano di pizze surgelate nel mondo è aumentato del 18%, fino a superare il valore di 700 milioni di euro all'anno.

'20 I SURGELATI PARTE INTEGRANTE DELLE NOSTRE SCELTE ALIMENTARI. NUOVI RECORD DI CONSUMO

Il terzo decennio del Duemila è cominciato con una pandemia globale di Covid-19 e, prima ancora che questa finisse, è proseguito con una serie di "shock": dal boom dei prezzi dell'energia e delle materie prime agricole, con il ritorno di un'inflazione in doppia cifra, allo scoppio della prima guerra in Europa dopo settant'anni, fino al drammatico acuirsi dei fenomeni legati all'emergenza climatica.

Questo panorama, per nulla rassicurante, ha inciso fortemente sulle scelte alimentari degli italiani e sul rapporto fra questi e i prodotti surgelati, i cui consumi domestici hanno segnato aumenti senza precedenti: nel 2020, primo anno di pandemia, un +12% (peraltro parzialmente controbilanciato dal crollo del fuoricasa, -37%, penalizzato dalle chiusure del lockdown), alla fine del 2021 un ulteriore +1,7% che, sommato a una prima parziale ripresa del fuoricasa (+20,8%), porta il totale dei surgelati consumati in Italia a oltre 940 mila tonnellate, corrispondenti a un consumo annuo di 16 chili a testa, rispetto ai 15,1 chili del 2020, ai 14,1 del 2019 e - ricordiamo - più del quintuplo dei 3 chili del 1980.

Un altro dato significativo del trend di crescita dei surgelati sta nell'incremento dell'acquisto di freezer in Italia: +21% fra il 2019 e il 2021².

2. Fonte: GFK FY 2021.

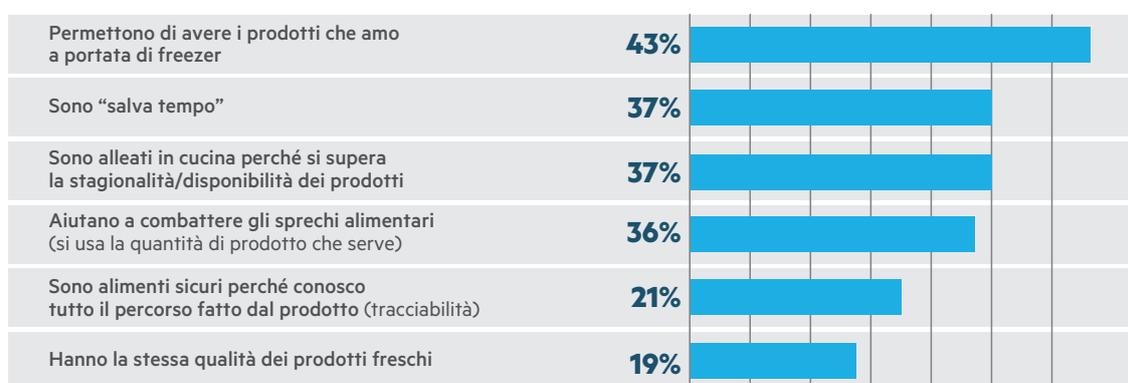
Dall'indagine "Il consumo di surgelati durante la pandemia e il freezer degli italiani", commissionata nel marzo 2022 da IAS a BVA-Doxa, emerge che:

- la quasi totalità degli italiani (98%) consuma prodotti surgelati e 1 su 2 (54%) dichiara di averne acquistati di più nell'ultimo biennio;
- il 61% degli italiani afferma di consumare i surgelati almeno 2 volte a settimana;
- la percentuale sale al 70% tra gli under 35 e le famiglie con figli piccoli, che si rivelano i consumatori più frequenti;
- ben 3 italiani su 4 (74%) dicono di aver messo in freezer, negli ultimi due anni, prodotti surgelati mai provati prima;
- vegetali, ittici e pizze rimangono le tipologie più consumate.

Le motivazioni principali addotte per il crescente consumo di surgelati da parte degli italiani sono riportate nel grafico seguente.

GLI ITALIANI CONSUMANO I SURGELATI PERCHÉ...

(Valori % - Possibili più risposte)



I PLUS PRINCIPALI DEI SURGELATI OGGI

• Elevata qualità delle materie prime e del processo di produzione

L'industria dei surgelati seleziona le materie prime con accuratezza, sottoponendole a rigidi controlli di sicurezza. Inoltre la surgelazione - basandosi esclusivamente sull'applicazione delle basse temperature - è un processo tecnologico tra i più naturali.

Per i vegetali, le materie prime sono coltivate nei territori più vocati e in tempi rispettosi dei ritmi della natura, che consentono una crescita armonica e la raccolta nella piena maturità, quando si esprime al massimo il loro contenuto di nutrienti. A questo punto scatta la surgelazione industriale, che permette di "bloccare" grazie al freddo tale contenuto prima che cominci a disperdersi. I piselli vengono surgelati entro due ore dalla raccolta, gli spinaci fra le due e le otto ore. I vegetali sono sottoposti ad adeguato trattamento termico (una leggera scottatura, "blanching", che fissa anche il colore naturale della materia prima rendendolo brillante), per inattivare gli enzimi che potrebbero alterare la qualità, e poi surgelati. Non c'è alcuna necessità di aggiungere additivi o conservanti.

Il pesce, in genere, viene surgelato direttamente sulle imbarcazioni che lo hanno pescato, oppure trasportato a zero gradi fino a terra dove viene lavorato e surgelato immediatamente.

Una controllatissima catena del freddo, infine, garantisce il rispetto di una temperatura costante di almeno -18° C lungo tutta la filiera.

• **Eccellenti qualità organolettiche**

I tempi rapidissimi della surgelazione fanno sì che l'acqua presente nella materia prima si trasformi in cristalli di ghiaccio piccolissimi, che impediscono una significativa perdita di liquidi e il deterioramento delle membrane cellulari. Ciò consente di ottenere prodotti surgelati quasi indistinguibili dal fresco per qualità organolettiche e indistinguibili sul piano nutrizionale.

• **Ottimo apporto nutrizionale**

I prodotti conservano al meglio, fino alla data di scadenza, il proprio contenuto nutrizionale (vitamine, proteine, carboidrati, ecc.). In un recente studio pubblicato sul "Journal of Food Composition and Analysis" gli autori hanno misurato per oltre due anni il contenuto nutrizionale di tre tipi di prodotti: freschi, surgelati e freschi a cinque giorni dalla raccolta. Broccoli, cavolfiori, fagiolini, piselli, spinaci, mirtilli e fragole surgelate avevano un contenuto di vitamina C, beta carotene e folati maggiore rispetto ai freschi conservati anche per pochi giorni.

• **Superamento dei vincoli della stagionalità**

In generale, la crescente presenza sul mercato di prodotti fuori stagione, e la cui raccolta sia avvenuta in territori anche molto distanti, è dettata dalla richiesta sempre più pressante del consumatore di avere determinati alimenti in qualsiasi periodo dell'anno. I prodotti surgelati, conservando per lungo tempo e senza alterazioni le qualità nutritive e organolettiche del fresco, consentono al consumatore di avere a disposizione, sempre ed ovunque, prodotti "di stagione".

• **Massima sicurezza**

La catena dei controlli parte dalle materie prime utilizzate, che devono essere sane e in buono stato di conservazione. Le aziende di surgelati controllano quindi sia l'origine sia l'intero processo di produzione di ogni ingrediente. Il Decreto Legislativo n. 110 del 27 gennaio 1992, che disciplina la materia, stabilisce norme stringenti volte a garantire la massima sicurezza degli alimenti surgelati per il consumatore. Ad esempio, all'interno del banco frigorifero dei supermercati deve essere ben visibile e controllabile il termometro, che non deve mai segnare una temperatura superiore ai -18°C ; l'alimento surgelato deve essere venduto in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, indicanti il termine "surgelato"; il surgelato non può subire manipolazioni e deve arrivare integro al consumatore, garantito dal marchio del produttore.

• **Informazioni complete**

Sulla confezione dei surgelati sono presenti per obbligo di legge: denominazione di vendita; elenco degli ingredienti in cui sono evidenziati gli allergeni; quantità netta; termine minimo di conservazione (TMC); dichiarazione nutrizionale; lotto di produzione; istruzioni per la conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dall'indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione; avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le istruzioni per l'uso; nome e indirizzo dell'operatore che commercializza o importa il prodotto. Inoltre, in presenza di particolari condizioni, risultano obbligatorie in etichetta anche le seguenti indicazioni: Paese d'origine o luogo di provenienza; quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (QUID); sede e indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento. E, per buona parte dei surgelati ittici: specie ittica e suo nome scientifico; metodo di produzione (pescato/allevato); zona di cattura/allevamento; attrezzi di pesca.

• **Virtù anti-spreco**

La lunga durata di conservazione dei cibi surgelati (fino a 24 mesi) permette di consumarli nelle loro condizioni ottimali. Il maggior controllo nelle porzioni e nelle quantità consente di utilizzare solo ciò di cui si ha davvero bisogno riponendo il resto in freezer per consumi futuri. La quantità acquistata corrisponde a quella che si mangia (niente sbuccature, spinature, lavaggi), con pochi scarti in casa: si consuma tutto ciò che si acquista. Si riduce il consumo di acqua: tutti gli alimenti sono già lavati e pronti. C'è un minore spreco di energia per la cottura dei cibi: i tempi di preparazione sono più brevi.

Tutti gli scarti di produzione vengono gestiti direttamente dalle aziende produttrici con un'importante riduzione degli impatti ambientali.

Infine, i prodotti surgelati hanno due altre importanti valenze anti-spreco:

- economica. Di fronte al risorgere dell'inflazione, ridurre drasticamente lo spreco di cibo consente di combattere l'aumento del costo della spesa alimentare;
- nutrizionale. I surgelati, come spiegato sopra, evitano la dispersione delle sostanze nutritive del cibo. Non a caso, nel mondo anglosassone sono definiti "long fresh".

• **Sostenibilità**

La fortissima valenza anti-spreco dei surgelati è la prima ragione che rende questi prodotti sostenibili dal punto di vista ambientale. Ma non è la sola: come spiega il Report Ambientale 2022 IIAS³, negli ultimi anni le aziende produttrici hanno ridotto in maniera significativa l'utilizzo di energia, le emissioni da essa derivanti e i consumi di acqua attraverso due principali linee di intervento:

- efficientamento dei processi produttivi con conseguente calo dei consumi per tonnellata prodotta;
- progressiva riduzione dell'impatto dell'energia consumata.

Risultato: negli ultimi tre anni, a fronte di un aumento dei consumi (e dunque della produzione) di oltre il 12%, il settore dei surgelati ha conseguito le seguenti riduzioni:

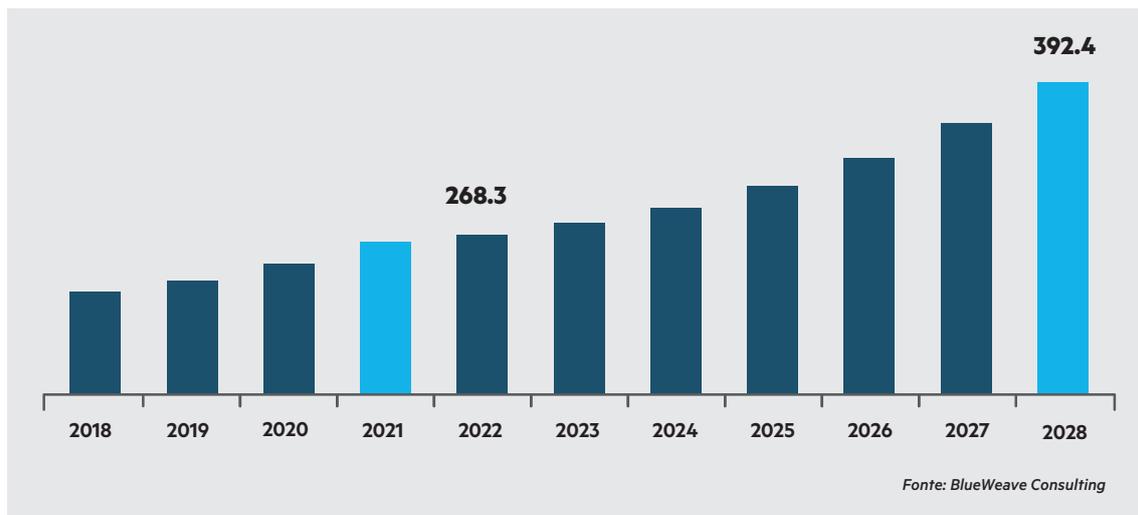
- -10% di CO₂ emessa (31.400 tonnellate, pari a più di 350.000 auto che percorrono la tratta Milano-Roma);
- -4% di acqua (284.000 m³, equivalenti a più di 3 milioni di docce da 5 minuti);
- -2% di energia elettrica e termica (19.000 MWh, pari al fabbisogno energetico annuo di oltre 8.500 famiglie di una o due persone).

3. https://www.istitutosurgelati.it/wp-content/uploads/2022/11/Report_Ambientale_2022.pdf.

PER IL FUTURO, PROMETTENTI PROSPETTIVE DI CRESCITA

I numerosi plus dei surgelati fanno prevedere per questo settore un futuro di grande interesse, sia nel mercato mondiale sia in quello nazionale.

Secondo lo studio “Frozen Food Market- Global Industry Size, Share, Trend Analysis and Forecast Report, 2018-2028”, pubblicato nel giugno 2022 dalla società di ricerche indiana BlueWave Consulting, il mercato mondiale degli alimenti surgelati crescerà da qui al 2028 con un tasso annuo composto del +6,2% fino a raggiungere, al termine del periodo, il valore di 392,4 miliardi di dollari rispetto ai 268,3 stimati per il 2022:



Nel presentare le conclusioni dello studio, gli autori indicano le ragioni principali della “crescita sostenuta a un ritmo elevato” del mercato dei prodotti surgelati:

- l'aumento delle preferenze dei consumatori verso prodotti a più lunga conservazione;
- la “enorme domanda di prodotti pronti al consumo, perché le persone hanno meno tempo per preparare pasti freschi”;
- il crescente utilizzo di surgelati “da parte dei grandi colossi alimentari [...] così come di ristoranti, hotel, caffetterie e resort”;
- “la popolarità di diete senza glutine, senza cereali e ricche di proteine, dovuta alla maggiore consapevolezza della salute in tutto il mondo”.

Relativamente al nostro Paese, “i surgelati sono una categoria che segue le evoluzioni del mercato anche in termini di offerta, che riesce a rispondere alle mutevoli esigenze dei consumatori, grazie a prodotti innovativi nell’ambito del benessere e prodotti certificati che soddisfano la sempre maggior ricerca di sostenibilità”. È quanto si legge nell’IRI Whitepaper “Surgelati tra performance attuali e opportunità future”, marzo 2022. Il documento analizza le strade che negli ultimi anni “le aziende e i retailer stanno percorrendo per rispondere alla sempre maggior ricerca di salute e benessere manifestata dagli shopper per i prodotti di largo consumo in generale e per i surgelati in particolare”.

I surgelati, conclude il documento, sono “sulla buona strada” nel rispondere alle richieste del consumatore, anche se per loro, come per l’intero comparto agroalimentare italiano, “non bisogna sottovalutare

4. <https://www.iriworldwide.com/IRI/media/IRI-Clients/International/it/White-Paper-IRI-Surgelati-2022-Final.pdf>.

le tensioni geo-politiche che hanno impatti sull'approvvigionamento delle materie prime e di conseguenza sui prezzi al consumo. C'è ancora del potenziale inespresso e sarà compito degli operatori del settore lavorare in tal senso”.

È un lavoro in cui il settore è fortemente impegnato per **continuare a garantire, alla crescente platea di consumatori italiani, alimenti surgelati di alta qualità, nelle quantità richieste ed a prezzi accessibili.**

L'ASTERISCO NELLA RISTORAZIONE

Oggi in Italia un ristoratore viene sanzionato se, nel proprio menu, non contrassegna con un asterisco il nome del piatto che contiene prodotti congelati o surgelati.

L'obbligo dell'asterisco non è previsto da una legge dello Stato, ma è il frutto di un orientamento della giurisprudenza italiana manifestatosi alla fine degli anni Settanta del secolo scorso e consolidatosi nei decenni successivi attraverso numerose sentenze della Corte di Cassazione, invariabilmente fondate sulla seguente argomentazione: a) il cliente di un ristorante, un bar, una tavola calda, ecc. “si aspetta” che quanto gli viene servito sia preparato con materie prime e ingredienti freschi; b) se chi somministra un alimento ha fatto ricorso, per prepararlo, a materie prime e ingredienti congelati o surgelati, ha l'obbligo di segnalarlo al cliente; c) se non lo fa, o lo fa in maniera non abbastanza chiara, incorre nel reato di frode in commercio (art. 515 del Codice Penale), perché il cliente sarebbe ingannato sulle sue aspettative ricevendo un prodotto di qualità diversa/inferiore.

A quarant'anni di distanza l'argomentazione può ancora ritenersi valida? Relativamente alle aspettative del consumatore, nella ricerca “Indagine sugli alimenti surgelati” realizzata nell'ottobre 2021 da BVA-Doxa per conto di IIAS, 7 italiani su 10 hanno dichiarato che la presenza dell'asterisco accanto al nome del piatto è irrilevante (64%) o inutile (5%) per la loro scelta. Risposta non sorprendente, data la quasi totalità degli italiani che oggi consumano surgelati e considerate le motivazioni addotte per tale consumo.

È perciò evidente che la percezione del consumatore si è evoluta rispetto al secolo scorso, facendo vacillare i presupposti alla base dei pronunciamenti della Corte di Cassazione, e che l'asterisco oggi può essere interpretato solo come un sinonimo di qualità del piatto, piuttosto che un avvertimento sullo stato fisico del prodotto impiegato.

Che poi la qualità dei surgelati consumati oggi dagli italiani sia inferiore a quella degli alimenti freschi è un'affermazione priva di fondamento, alla luce sia delle numerosissime evidenze scientifiche emerse nel tempo sia, soprattutto, dell'impegno nell'innovazione continua di prodotto e di processo da parte delle aziende. “*Il settore - conclude l'attuale Presidente IIAS, Giorgio Donegani - continuerà in futuro a produrre e ad investire per offrire agli italiani quello che chiedono: alimenti buoni, salutari, sicuri, sempre disponibili, trasparenti nell'informazione. Prodotti che facciano stare bene, o il meglio possibile, le persone e il pianeta che abitano.*”

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

(OLTRE AI RIFERIMENTI DI CUI ALLE NOTE DELLE PAGINE PRECEDENTI)

- *I surgelati: amici di famiglia. Quarant'anni di storia alimentare e sociale attraverso l'evoluzione dei surgelati*, IIAS, 2003.
- *I surgelati: amici di famiglia. Dieci anni dopo... la storia continua*, IIAS, 2013.
- *I consumi dei prodotti surgelati. Rapporto 2019*, IIAS, 2020.
- *I consumi dei prodotti surgelati. Rapporto 2020*, IIAS, 2021.
- *I consumi dei prodotti surgelati. Rapporto 2021*, IIAS, 2022.
- *Prodotti alimentari congelati o surgelati?*, RAI Superquark, 11 agosto 2021.
- *Con amore, da Findus. Il nostro viaggio tra passato, presente e futuro*, Mondadori, 2022.
- *Birdseye: The Adventures of a Curious Man*, Mark Kurlansky, Broadway Books, 2013.
- *Selected nutrient analyses of fresh, fresh-stored, and frozen fruits and vegetables*, Lishan Li, Montclair University, 2017.





WWW.ISTITUTOSURGELATI.IT
FACEBOOK.COM/ISTITUTOITALIANOALIMENTISURGELATI
WWW.UNIONEITALIANAFOOD.IT/PRODOTTI-SURGELATI