

# I CONSUMI DEI PRODOTTI SURGELATI

RAPPORTO 2024





<b>LETTERA DEL PRESIDENTE</b>	pag. 4
<b>I SURGELATI IN ITALIA: CONSUMI E TENDENZE</b>	pag. 6
<b>CONTINUA LA CRESCITA DEI CONSUMI DOMESTICI, RIMANE STABILE IL FUORICASA</b>	pag. 8
Sempre più nelle abitudini del consumatore italiano	pag. 8
Le tendenze del primo semestre 2025 (Retail)	pag. 11
Tabelle e grafici	pag. 12
<b>SURGELATI: UNA SCELTA SOSTENIBILE</b>	pag. 14
<b>UNA RISPOSTA MODERNA AL PROBLEMA DELLO SPRECO ALIMENTARE</b>	pag. 16
In Italia appena il 2% del Food Waste viene dai surgelati	pag. 17
Lo spreco alimentare è tra le cause principali dell'inquinamento globale	pag. 18
Grazie ai surgelati, sprechi minimi e risparmi consistenti	pag. 18
Il freezer risorsa strategica nella battaglia contro il Food Waste	pag. 19
<b>COME CONSUMARE I SURGELATI IN MODO OTTIMALE</b>	pag. 20
<b>SETTE SEMPLICI ISTRUZIONI PER L'USO</b>	pag. 22
<b>SURGELATI E FOOD SERVICE: QUALITÀ, RISPARMIO E SICUREZZA</b>	pag. 26
<b>NEL FUORICASA MOLTO PIÙ DI UNA SEMPLICE COMODITÀ</b>	pag. 28
Surgelati e ristorazione: massima soddisfazione, minimo spreco	pag. 28
Agli italiani i surgelati piacciono (anche quando non lo sanno)	pag. 29
I surgelati e l'obbligo dell'asterisco sul menu	pag. 30
Surgelati e Criteri Ambientali Minimi: serve un ripensamento	pag. 30

# LETTERA DEL PRESIDENTE

Nella primavera 2024 IIAS presentò i risultati di una importante ricerca che, a distanza di cinque anni (periodo in cui la nostra vita è cambiata e non di poco), indagava sulla relazione che gli italiani hanno oggi con gli alimenti surgelati. I risultati, come avemmo modo di commentare lo scorso anno, furono molto lusinghieri: la quasi totalità (99%) consuma surgelati, più di uno su due (53%) abitualmente, e i consumi hanno registrato rispetto al 2019 una crescita significativa.

Queste conclusioni ci avevano in qualche modo preparato ad accogliere i risultati sui consumi reali, non solo percepiti, dell'anno 2024 che, come consuetudine, vengono comunicati nella metà dell'anno seguente con il nostro Rapporto. In effetti, l'anno scorso, i consumi a volume di alimenti surgelati hanno segnato un ulteriore aumento complessivo del 2,3%. Altro aspetto significativo, l'impulso alla crescita è venuto dal Retail, ossia dal consumo domestico, mentre il Fuoricasa ha rallentato, dopo i ritmi di crescita particolarmente sostenuti nel biennio precedente.

La somma di queste due tendenze ha fatto sì che, complessivamente, i consumi di alimenti surgelati in Italia si siano attestati a oltre 1 milione 30 mila tonnellate (oltrepassando, per il secondo anno consecutivo, la soglia psicologica del milione di tonnellate, mai raggiunta prima nel nostro Paese) e che il consumo pro capite annuo sia passato dai 17,2 chili del 2023 ai 17,5 del 2024.

\*\*\*\*\*

Perché ciò stia accadendo è il frutto dei numerosi plus che caratterizzano questi alimenti: l'alto livello qualita-

tivo delle materie prime; l'elevato apporto nutrizionale; la gamma sempre più ampia di referenze, pensate per le esigenze, anche le più specifiche, delle varie fasce di consumatori; l'enorme praticità d'uso; la disponibilità costante in ogni periodo dell'anno; la sicurezza; la completezza e trasparenza delle informazioni presenti in etichetta.

Nel 2024, in particolare, abbiamo messo l'accento su due aspetti: il conveniente rapporto qualità/prezzo (tecnicamente, l'elevato "value for money") dei prodotti surgelati, se si considerano oltre al prezzo di acquisto fattori altrettanto importanti quali la ridotta incidenza dello spreco, il risparmio di energia, di risorse (es., l'acqua) e di tempo richiesti per la loro preparazione; le elevate qualità organolettiche, perché gli italiani non consumerebbero sempre più surgelati se non li trovassero, anche, decisamente buoni e gustosi.

\*\*\*\*\*

Quest'anno, come leggerete nel presente Rapporto, IIAS ha voluto approfondire un aspetto di enorme rilievo per l'ambiente: il ruolo dei surgelati come valido alleato nel combattere il problema dello spreco alimentare. È stata commissionata una ricerca ad hoc alla massima autorità italiana in materia, l'Osservatorio Internazionale Waste Watcher presieduto dal Prof. Andrea Segrè, i cui risultati possono così riassumersi: oggi, in Italia, ciascuno di noi getta ogni settimana in media quasi 668 grammi di cibo (dato di gennaio 2025), di cui solo il 2,2% (14,9 grammi a settimana) è rappresentato da alimenti surgelati.

C'è di più. Mentre nel nostro Paese il problema si aggrava (+17,9% di alimenti buttati rispetto a un anno e mezzo

fa), la percentuale di spreco di surgelati è invariata da anni pur essendo aumentato, nel frattempo, del 10% il loro consumo.

\* \* \* \* \*

I numeri sono così eloquenti da non richiedere commenti. Ci limitiamo a due riflessioni.

La prima è che, quando si parla di riduzione dello spreco alimentare, si pensa subito a quello domestico; in realtà, il discorso vale, ulteriormente amplificato, anche per ristoranti, pizzerie, bar, e poi le mense scolastiche, aziendali, e così via. Nel mondo della ristorazione commerciale e collettiva, la possibilità data dai surgelati di programmare per tempo gli acquisti, organizzare il lavoro, ottimizzare le fasi di preparazione e somministrazione, e gestire anche eventuali situazioni tanto complesse quanto imprevedibili (senza che questo intacchi minimamente la qualità dell'offerta al cliente), crea le condizioni per un radicale abbattimento degli sprechi.

Seconda riflessione: ridurre lo spreco alimentare non è solo una questione di risparmio economico (o di etica, peraltro fondamentale), è anche una risposta alle emergenze ambientali che tutti, ormai, viviamo quotidianamente. In un recente Report del terzo Gruppo di lavoro dell'IPPC - un organismo internazionale istituito dall'ONU - è scritto chiaramente che la riduzione del "food waste" è una delle azioni centrali per raggiungere l'obiettivo della "mitigazione" del cambiamento climatico e dei suoi effetti sempre più drammatici sull'ecosistema.

\* \* \* \* \*

Rimane però un problema nel nostro Paese, relativo ai

cosiddetti *Criteri Ambientali Minimi* (CAM) - che, per legge, tutte le stazioni appaltanti pubbliche sono obbligate a rispettare nei servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (Decreto legislativo 10 marzo 2020 dell'allora Ministro dell'Ambiente, Costa).

In sostanza, i CAM stabiliscono che, per essere somministrati dal servizio di ristorazione pubblica (es. scuole, ospedali, carceri), nonché nelle mense di Ministeri, Regioni, Province, Comuni, e di tutti gli altri enti pubblici (per esempio INPS, INAIL, Camere di commercio...), gli alimenti debbano soddisfare criteri rigidi stabiliti sulla base di caratteristiche di sostenibilità.

Nel caso degli alimenti surgelati il Decreto ammette solo alcune tipologie, vietandone la maggior parte, semplicemente ignorando i potenziali benefici che un loro utilizzo senza limitazioni potrebbe garantire in termini di riduzione degli sprechi alimentari, che risultano essere particolarmente elevati in questi ambienti.

Il settore, consapevole che gli alimenti surgelati sono oggi uno strumento irrinunciabile per evitare sprechi di cibo, inutile consumo di risorse e produzione di inquinamento, ritiene della massima urgenza un confronto con il decisore pubblico che porti a una revisione dei CAM in relazione agli alimenti surgelati. Il tutto nell'interesse dei ristoratori e prima ancora dei consumatori, ai quali verrebbero sempre garantiti alimenti buoni e sicuri, capaci di promuovere il benessere delle persone e dell'ambiente.

**Giorgio Donegani**

*Presidente Istituto Italiano Alimenti Surgelati*

# **I SURGELATI IN ITALIA: CONSUMI E TENDENZE**





# CONTINUA LA CRESCITA DEI CONSUMI DOMESTICI, RIMANE STABILE IL FUORICASA

> Una premessa metodologica: IAS ha portato a termine l'operazione di cambiamento e integrazione delle fonti statistiche sui consumi di alimenti surgelati, alla quale si è accompagnata una semplificazione dei dati di mercato, d'ora in poi suddiviso in due macroaree: consumi domestici (Retail) e non domestici (Fuoricasa). Ciò ha portato anche a una riclassificazione dei dati relativi al 2023 pubblicati nel precedente Rapporto.

## CONSUMI +2,3% E FATTURATO +1,8% RISPETTO AL 2023

Nel 2024, il consumo dei surgelati in Italia ha toccato **1.030.323 tonnellate**, con un **+2,3%** rispetto a 1.007.158 tonnellate del 2023 (dato riclassificato).

Questo risultato si è tradotto in un ulteriore aumento del **consumo pro capite** annuo di prodotti surgelati, passato da 17,2 a **17,5 chili**.



**1.030.323 Tonn.**

Consumo dei surgelati



**17,5 Kg**

Consumo pro capite annuo

Passando dall'andamento dei volumi a quello dei valori, il mercato dei surgelati ha registrato un fatturato totale di **quasi 5,7 miliardi di euro**, pari al **+1,8%** rispetto ai quasi 5,6 miliardi (riclassificati) del 2023.



Nelle tabelle seguenti, il fatturato del settore surgelati e i consumi a volume nel 2024, suddivisi tra Retail e Fuoricasa (comprensivo di *door-to-door*) e confrontati con i dati (riclassificati) del 2023.

#### FATTURATO SURGELATI (euro)

Canale	2023	2024	Var. 2024-2023
RETAIL	3.788.000.000	<b>3.858.000.000</b>	+1,8%
FUORICASA	1.805.000.000	<b>1.835.000.000</b>	+1,6%
<b>TOTALE</b>	<b>5.593.000.000</b>	<b>5.693.000.000</b>	<b>+ 1,8%</b>

#### CONSUMI SURGELATI (valori in tonnellate)

Canale	2023	2024	Var. 2024-2023
RETAIL	633.064	<b>652.643</b>	+3,1%
FUORICASA	374.094	<b>377.680</b>	+0,1%
<b>TOTALE</b>	<b>1.007.158</b>	<b>1.030.323</b>	<b>+2,3%</b>

Fonte: elaborazione Unione Italiana Food su dati NielsenIQ e Circana



## SURGELATI SEMPRE PIÙ NELLE ABITUDINI DEL CONSUMATORE ITALIANO

Relativamente ai dati a volume, da notare la ripresa del Retail rispetto al 2023, a fronte di un rallentamento della forte crescita dei consumi fuori casa che aveva invece caratterizzato il biennio precedente.

Nel complesso, gli alimenti surgelati confermano di fare sempre più parte delle abitudini di consumo degli italiani e, per questo, registrano un risultato in controtendenza positiva rispetto alla diminuzione a volume del totale degli acquisti alimentari in Italia (-1% circa nel 2024. Fonte: ISTAT).

A seguire, la consueta analisi dell'andamento dei consumi Retail di prodotti surgelati nelle principali merceologie di offerta.

**VEGETALI.** Anche nel 2024 i **vegetali surgelati** si sono confermati leader del settore per volumi consumati nel Retail: più di **300.000 tonnellate**, escluse le patate e i

vegetali preparati, con un **+1,9% rispetto al 2023**. I vegetali preparati, con più di 20.000 tonnellate, hanno registrato invece un lieve ripiegamento che tuttavia non incide sulla performance complessivamente positiva di questo segmento. Viene dunque ribadito il ruolo preminente dei vegetali surgelati quale comfort food, capace di soddisfare le domande di salute e benessere provenienti da un consumatore sempre più attento e informato.

**PATATE.** Nel 2024 i consumi di **patate surgelate** sono stati stimati in circa **100.000 tonnellate**. Si sono confermate il secondo segmento di mercato (dopo i vegetali) nelle preferenze degli italiani, che continuano ad apprezzare le patate surgelate tanto per il gusto quanto per la praticità di preparazione.

**ITTICO NATURALE E PREPARATO PANATO.** Terzo classificato il prodotto ittico surgelato che, nelle sue varianti al naturale e panato/preparato, tocca le **96.000 tonnellate**, con il **pesce naturale surgelato** (circa 62.400 tonnellate) che ha registrato una delle performance più dinamiche tra i segmenti del mercato. Superata comunque da quella del **pesce surgelato preparato/panato**, attestatosi sulle 35.000 tonnellate con un aumento di circa il +7% rispetto al 2023. Nel 2024, dunque, gli italiani sembrano aver “riscoperto” l’ittico surgelato, nelle sue varie declinazioni, per il caratteristico e inimitabile mix di sicurezza, salute, gusto, contenuto nutrizionale, disponibilità e facilità di preparazione. Qualità che lo rendono adatto a tutte le fasce della popolazione.

**PIZZERIA.** I consumi di **pizze surgelate** hanno sfiorato nel 2024 le **70.000 tonnellate**, con circa un +3% rispetto al 2023. Si è trattato di un rimbalzo, dopo la diminuzione dell’anno precedente, che ha premiato gli sforzi di innovazione portati avanti dalle aziende per introdurre, ad esempio, sempre nuovi formati e ingredienti in linea con le nuove esigenze di consumo.





**PIATTI PRONTI.** Al quinto posto nella graduatoria dei consumi figurano i **piatti pronti surgelati** con oltre **66.000 tonnellate**, in tendenza positiva sul 2023. Parliamo di primi e secondi piatti, contorni ricettati e alimenti con proteine vegetali. L'alta qualità degli ingredienti, la gamma sempre più ampia di ricette sia tradizionali sia innovative, la velocità di preparazione, l'attenzione all'equilibrio nutrizionale sono risultati i fattori chiave del loro successo.

**SPECIALITÀ SALATE.** Le **specialità salate** (pancake salati e altre specialità) sono stimate in circa **30.000 tonnellate**, in tendenza positiva rispetto al 2023. Anche questo segmento appare pertanto in ripresa rispetto agli andamenti stabili o lievemente flettenti degli anni precedenti.

**CARNE.** Significativo, rispetto al 2023, il rimbalzo messo a segno dai consumi delle **carni surgelate**, pari al **+4,1%** con **20.500 tonnellate** acquistate.

**SENZA GLUTINE.** Da segnalare, infine, la performance positiva del segmento dei **surgelati senza glutine**, con circa **9.000 tonnellate**. Pur trattandosi di un consumo di nicchia, l'aumento costante della domanda di questi prodotti indica la capacità dell'industria dei surgelati di rispondere alla richiesta di salute di una fascia di popolazione con una crescente varietà di prodotti capaci, in quanto surgelati, di preservare al meglio gusto e proprietà nutritive.

## **LE TENDENZE DEL PRIMO SEMESTRE 2025 (RETAIL)**

Le tendenze disponibili sull'andamento del canale di vendita Retail per il periodo **gennaio/giugno 2025** confermano l'ottimo stato di salute del comparto surgelati, con **incrementi sia in volume (+1,8 %) sia in valore (+3.0%)** sull'analogo periodo del 2024.

L'andamento positivo riguarda un po' tutte le merceologie del comparto, tra le quali spiccano l'ittico, naturale e panato, le pizze, i piatti pronti, i surgelati senza glutine, i vegetali naturali.

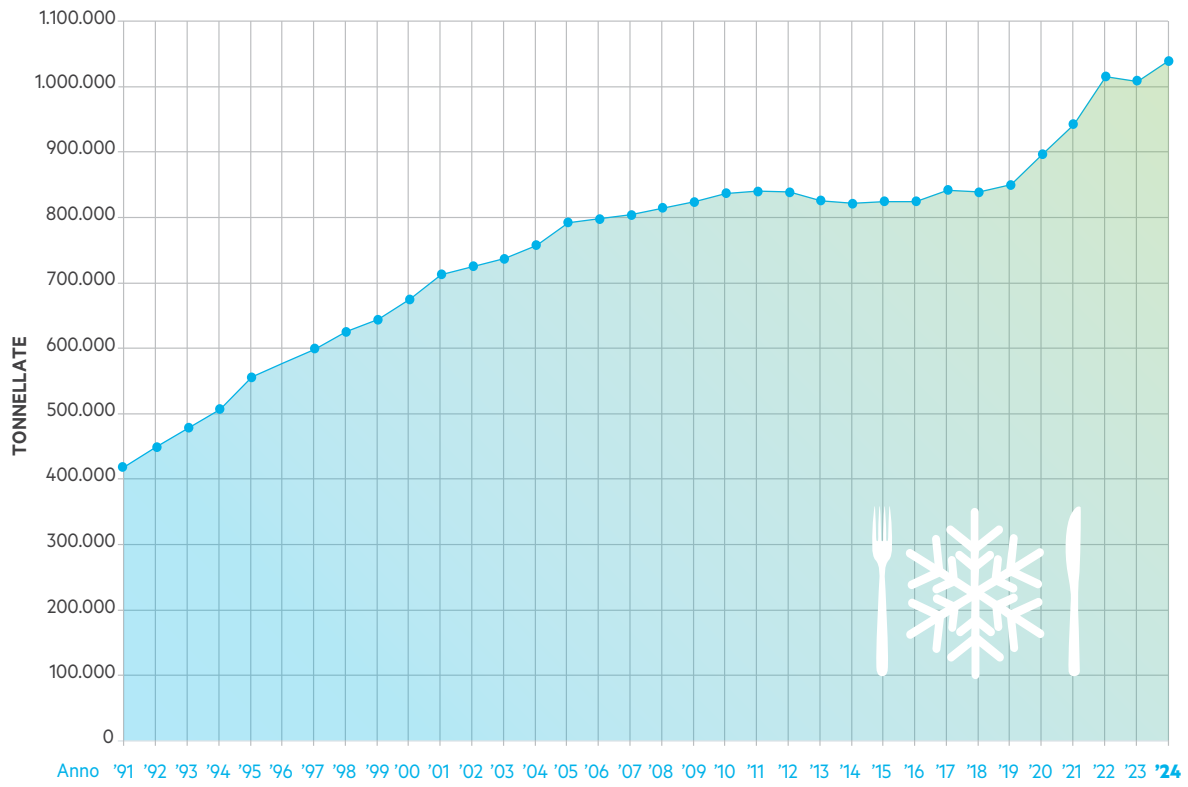
Se queste tendenze saranno confermate nella seconda parte dell'anno, si profila per i surgelati un **2025 ancora in crescita** con tendenziali di tutto rispetto.


## CONSUMI DI PRODOTTI SURGELATI DAL 1991 AL 2024

### RETAIL + FUORICASA

ANNO	TONNELLATE	VARIAZIONE
1991	412.630	+8,5%
1992	449.530	+8,9%
1993	478.240	+6,4%
1994	507.100	+6,0%
1995	556.000	+9,6%
1996	576.750	+3,7%
1997	598.600	+3,8%
1998	625.470	+4,5%
1999	643.810	+2,9%
2000	674.720	+4,8%
2001	712.950	+5,7%
2002	725.460	+1,8%
2003	736.855	+1,6%
2004	757.559	+2,8%
2005	792.360	+4,6%
2006	797.437	+0,6%
2007	803.751	+0,8%
2008	814.173	+1,3%
2009	823.523	+1,2%
2010	836.936	+1,6%
2011	839.608	+0,3%
2012	838.385	-0,1%
2013	825.350	-1,5%
2014	821.440	-0,5%
2015	824.195	+0,3%
2016	824.480	+0,0%
2017	841.500	+2,1%
2018	838.580	-0,3%
2019	849.400	+1,3%
2020	896.034	+5,5%
2021	941.561*	+5,1%
2022	1.014.928*	+3,5%
2023	1.007.158*	-0,8%
<b>2024</b>	<b>1.030.323*</b>	<b>+2,3%</b>

\* Dato aggiornato per integrazione rilevazioni statistiche su anno precedente, compresi Door to Door e e-commerce.





**SURGELATI:  
UNA SCELTA  
SOSTENIBILE**



# UNA RISPOSTA MODERNA AL PROBLEMA DELLO SPRECO ALIMENTARE

> Nella ricerca *Italiani e surgelati: #losapeteche?*, realizzata nel 2024 dalla società AstraRicerche per conto di IIAS (per ulteriori approfondimenti, si veda il Rapporto IIAS 2023), i consumatori indicano nella praticità (66,4%), nella disponibilità (49,7%) e nella possibilità di variare la propria alimentazione le prime tre ragioni di consumo di alimenti surgelati. Un consumo che - lo ricordiamo - oggi riguarda praticamente la totalità degli italiani (99%), che per oltre metà (53%) si dichiarano consumatori abituali. Dopo i primi tre motivi di acquisto seguono la possibilità di consumare i cibi anche fuori stagione (27,8%) e la forte valenza anti-spreco dei prodotti surgelati (27,3%).

## Consumiamo i surgelati perché...



**Praticità, disponibilità** anche fuori stagione, **forte valenza anti-spreco** sono i principali driver d'acquisto.

Base: users di prodotti surgelati



Anche alla luce di questi risultati, IIAS ha deciso di realizzare quest'anno uno studio ad hoc sul rapporto effettivo tra alimenti surgelati e spreco alimentare, rivolgendosi all'**Osservatorio internazionale Waste Watcher**, il più autorevole ente di riferimento in Italia sul tema. Obiettivo: aprire una riflessione pubblica su quanto il consumo di prodotti surgelati possa contribuire a combattere un fenomeno non solo eticamente inaccettabile (la FAO calcola che con il cibo sprecato a livello globale si potrebbero sfamare quattro volte gli oltre 800 milioni di persone che nel mondo soffrono la fame), ma causa di gravi conseguenze, tanto economiche quanto ambientali. I risultati emersi dallo studio sono eloquenti.

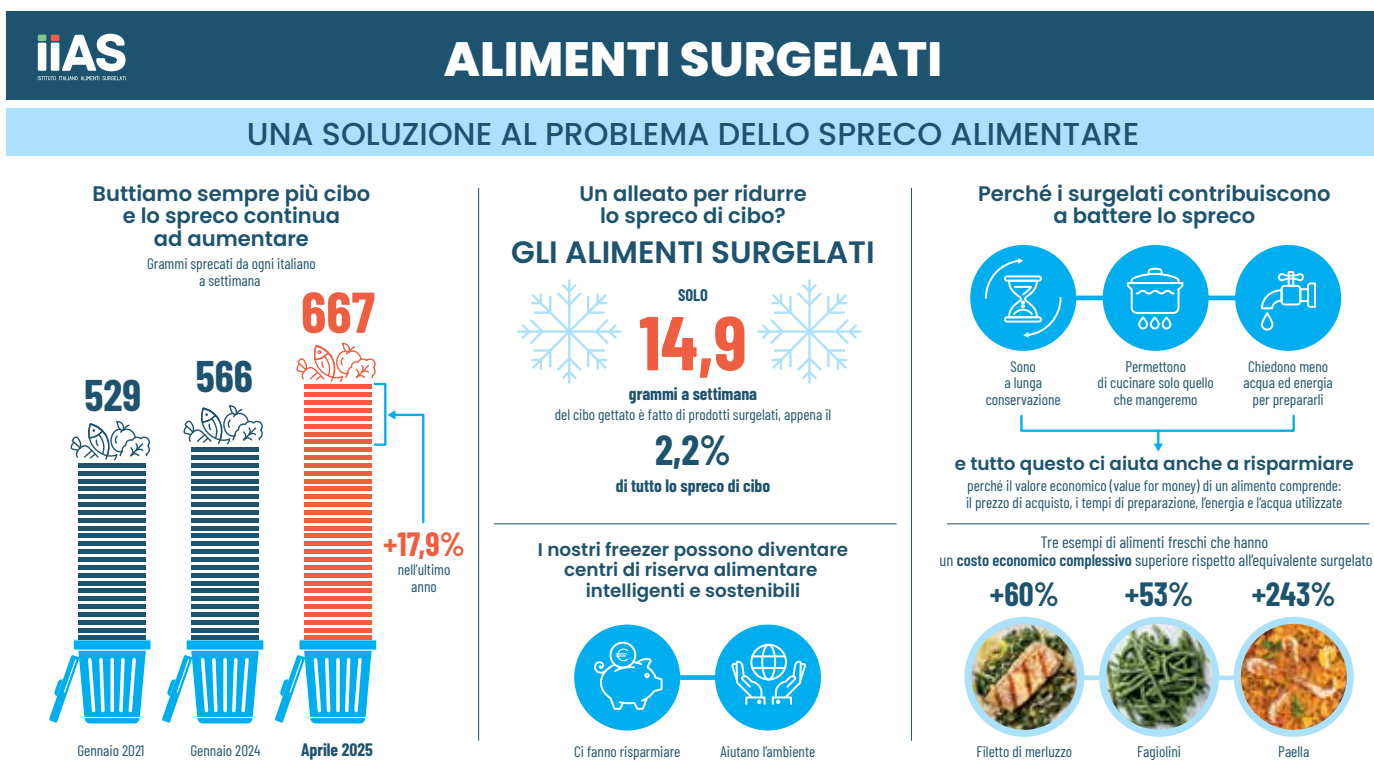
## IN ITALIA APPENA IL 2% DEL FOOD WASTE VIENE DAI SURGELATI

Secondo lo studio *Surgelati e spreco alimentare*<sup>1</sup>, ciascuno di noi getta mediamente in una settimana poco meno di **668 grammi di cibo**, e di questi **solo 14,9 grammi** sono rappresentati da alimenti surgelati: appena **il 2,2% del totale**. Altro aspetto: mentre lo spreco alimentare nel nostro Paese aumenta (+18% tra gennaio 2024 e aprile 2025 e +26% rispetto a gennaio 2021), **la percentuale dovuta ai prodotti surgelati rimane stabile, intorno al 2%, malgrado fra il 2021 e il 2024 il loro consumo sia aumentato del 10% circa**.

Arriva, insomma, la conferma che gli alimenti surgelati possono (e dovrebbero) diventare alleati per un'efficace gestione delle scorte alimentari. La ragione risiede, specificamente, in tre caratteristiche intrinseche di questi prodotti: la **lunga conservabilità**, che non obbliga, una volta acquistato l'alimento, ad affrettarsi a consumarlo per evitare che deperisca e finisca nella spazzatura; la **porzionabilità**, vale a dire la possibilità offerta dal surgelato di cucinare ogni volta quanto realmente si vuol mangiare, riponendo il resto in freezer per destinarlo a un consumo successivo; la **preparazione facilitata**, che si traduce in considerevole risparmio di risorse (acqua ed energia) e di tempo, prima che il piatto finisca in tavola.

Esiste infine un ulteriore spreco, di tipo nutrizionale, che il surgelato impedisce. Ad esempio, qualunque verdura fresca, prima di giungere sulla nostra tavola, compie un lungo viaggio: dalla raccolta all'arrivo al mercato, o al supermercato, fino all'acquisto e al consumo finale. Questo viaggio, tranne rare eccezioni, dura svariati giorni durante i quali quella verdura,

<sup>1</sup> Condotto nell'aprile 2025 su un campione di mille intervistati di età compresa tra i 18 e i 70 anni, rappresentativo della popolazione italiana secondo le variabili ISTAT (genere, età, area geografica).



per quanto ben conservata, perde buona parte delle proprie qualità nutrizionali. Al contrario, la surgelazione industriale, effettuata entro pochissime ore dalla raccolta, “fissa” e mantiene nel tempo le originarie caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'alimento fresco (per questo, nel mondo anglosassone, i surgelati sono definiti “long fresh”).

## LO SPRECO ALIMENTARE È TRA LE CAUSE PRINCIPALI DELL'INQUINAMENTO GLOBALE

Come si legge nel *Food Waste Index Report 2024* realizzato dall'UNep (United Nations environment programme<sup>2</sup>), “**i rifiuti alimentari generano l'8-10% stimato delle emissioni di gas serra a livello globale**”. A partire da questo dato, l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n. 12 (Sustainable Development Goal, SDG), dei 30 SDGs presenti nell'Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, fissa l'impegno di “dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo e ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e fornitura”.

Ridurre gli sprechi alimentari, conclude il Report UNep, “è un'opportunità per ridurre i costi e affrontare alcune delle maggiori questioni ambientali e sociali del nostro tempo: combattere il cambiamento climatico e affrontare l'insicurezza alimentare<sup>3</sup>. In tutto il mondo, i governi, le città, le imprese del settore alimentare, i ricercatori e le organizzazioni non governative hanno un ruolo da svolgere. Dimezzare gli sprechi alimentari è un compito che può essere raggiunto attraverso uno sforzo concertato e collaborativo per impegnarsi a misurare accuratamente lo spreco alimentare e, soprattutto, agire per ottenerne la riduzione”.

I risultati dello studio dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, commenta il suo Presidente prof. Andrea Segrè, “permettono di cominciare a cogliere l'**efficacia dei surgelati nel contribuire alla riduzione dello spreco alimentare**”. Un messaggio forte e chiaro che il settore dei surgelati invia ai cittadini e alle istituzioni, affinché ciascuno faccia la propria parte per consentire a questo tipo di alimenti di contribuire con ancor maggiore efficacia al raggiungimento dell'obiettivo auspicato a livello globale.

## GRAZIE AI SURGELATI, SPRECHI MINIMI E RISPARMI CONSISTENTI

Oltre che a far bene all'ambiente, il consumo dei surgelati permette al consumatore di risparmiare, contrariamente a quanto afferma un luogo comune, ancora diffuso, che questi alimenti siano “cari”. Per sfatare questa “fake news”, nel 2024, IIAS ha commissionato ad AstraRicerche una *Analisi sul value for money dei prodotti surgelati* (per maggiori approfondimenti, si rimanda al Report 2023). Il punto di partenza è che il costo effettivo/complessivo di un alimento per il consumatore va al di là del semplice prezzo di acquisto. A questo, infatti, vanno aggiunti altri fattori, come il costo dell'energia e delle altre risorse (es. acqua) e il valore del tempo/uomo necessari alla preparazione di un cibo e, appunto,

<sup>2</sup> Fondato nel 1972, UNep è la principale autorità globale delle Nazioni Unite in materia di ambiente e ha l'obiettivo di “promuovere un cambiamento radicale nella triplice crisi planetaria: la crisi del cambiamento climatico, la crisi della natura, della perdita di territorio e di biodiversità e la crisi dell'inquinamento e dei rifiuti”. Dell'UNep fanno parte tutti i 193 Paesi oggi aderenti all'ONU.

<sup>3</sup> La “insicurezza alimentare” si verifica quando le persone non hanno accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente e nutriente per condurre una vita sana e attiva.

l'incidenza dello spreco dal momento dell'acquisto a quello del consumo. La somma di questi fattori uniti al prezzo di acquisto del prodotto è il cosiddetto **“value for money”** dell'alimento.

L'analisi prende in esame alcuni prodotti rappresentativi delle principali categorie del comparto surgelati (fagiolini, patate fritte, filetti di merluzzo, pizza margherita, paella), calcola il value for money di ognuno e lo mette a confronto con quello degli alimenti freschi corrispondenti. Il risultato, riassunto nell'infografica pubblicata a pag. 17, è che il costo complessivo di un alimento fresco non è mai più basso, e a volte è notevolmente più alto, di quello del corrispondente alimento surgelato. Grazie, anche, allo spreco di gran lunga inferiore garantito da quest'ultimo.

## **IL FREEZER RISORSA STRATEGICA NELLA BATTAGLIA CONTRO IL FOOD WASTE**

Un ultimo punto. A riprova della **natura intrinsecamente anti-spreco degli alimenti surgelati**, lo studio Waste Watcher indica chiaramente che le ragioni all'origine dello spreco (pochissimo, il 2,2% del totale, ricordiamo) non vanno attribuite ai surgelati in sé, ma ad una loro cattiva gestione: il 22% degli intervistati dichiara di dimenticare le scadenze, riportate chiaramente in etichetta (nella forma “da consumarsi preferibilmente entro il...”), il 21% ammette di conservare male i prodotti surgelati, il 20% soffre di freezer sovraffollati, e così via.

Queste risposte, conclude il prof. Segrè, “evidenziano come l'uso consapevole dei freezer possa configurarsi come leva educativa e sociale per ridurre gli sprechi. Se gestito con consapevolezza - organizzando lo spazio, controllando le scadenze, sfruttando il porzionamento e riutilizzando gli avanzi - il freezer può davvero diventare una risorsa strategica nella battaglia al food waste”.



**COME  
CONSUMARE  
I SURGELATI  
IN MODO  
OTTIMALE**





# SETTE SEMPLICI ISTRUZIONI PER L'USO

► Nell'ottobre 2022, IIAS ha pubblicato il primo *Rapporto Ambientale* dedicato agli alimenti surgelati in Italia, che racconta i notevoli risultati di sostenibilità ambientale ottenuti grazie ai continui investimenti in innovazione di processo e di prodotto da parte delle aziende produttrici di surgelati (per approfondimenti, si veda il Rapporto IIAS 2022).

Nel Rapporto Ambientale si cita, per la sua grande rilevanza, anche la valenza anti-spreco dei prodotti surgelati, pur non essendo questa l'oggetto dell'analisi. E, soprattutto, sono pubblicati in conclusione **sette semplici istruzioni per l'uso** rivolte a chi decida di **acquistare, portare, conservare e consumare a casa nel modo migliore un alimento surgelato**.

Li ripubblichiamo con l'obiettivo, enunciato alla fine del capitolo precedente, di fare dei prodotti surgelati alleati particolarmente efficaci nella battaglia contro lo spreco alimentare e a favore della sostenibilità ambientale.

## 1. A COSA FARE ATTENZIONE NEL MOMENTO DELL'ACQUISTO?

Scegliamo **banchi vendita privi di brina visibile** verificando che l'indicatore di temperatura all'interno del banco frigo non superi mai i  $-18^{\circ}$  C. Nel caso dei banchi frigo aperti, il prodotto scelto deve essere collocato sotto la linea rossa di massimo carico.

## 2. COME RIPORRE I SURGELATI NEL FREEZER?

È buona norma abituarsi ad **aprire il freezer il minimo indispensabile**, per evitare di disperdere freddo, quindi di sprecare energia. Per questo è utile riporre i surgelati in modo intelligente, così da trovare rapidamente quello che si sta cercando. Ad esempio, si possono suddividere i prodotti per tipologia, o anche (ma è meno rilevante, vista la loro lunga durata) in base alla data di scadenza, così da avere a portata di mano i surgelati che vanno consumati per primi.

## 3. SI PUÒ RICONGELARE UN ALIMENTO SCONGELATO?

Un alimento scongelato si può ricongelare **solo se prima viene cotto**. A ogni passaggio di congelamento e sconge-



lamento può infatti aumentare la carica microbica presente nell'alimento, poichè la conservazione in freezer arresta la moltiplicazione di batteri e virus, ma non li elimina. Con la cottura, la maggior parte dei batteri e dei virus presenti negli alimenti viene eliminata; per questo, i prodotti scongelati e poi cotti possono essere ricongelati in sicurezza.

#### 4. COME CONSERVARE CORRETTAMENTE I SURGELATI?

È bene **prestare attenzione al numero di stelle** del proprio freezer, in relazione ai tempi di conservazione degli alimenti, secondo il seguente schema:

Stelle	Temperatura	Durata alimenti
**** ***	-18°C	Indicata sulla confezione
**	-12°C	1 mese
*	-6°C	1 settimana
Scomparto del ghiaccio	-6°C	3 giorni



### 5. COME SCONGELARE CORRETTAMENTE I SURGELATI?

Al momento di utilizzare il prodotto, la prima indicazione è **rispettare sempre le istruzioni per l'uso fornite in etichetta dal produttore**. In linea generale, l'ideale è posizionare il prodotto in frigo almeno 12 ore prima della cottura oppure, nella maggior parte dei casi, cucinarlo o scaldarlo direttamente senza prima scongelarlo. È dunque altamente sconsigliato, per scongelare un alimento, farlo passare dal freezer alla temperatura ambiente. Così come è parimenti sconsigliato il ricorso all'acqua corrente, per evitare un inutile spreco.

### 6. COME SCONGELARLI IN MANIERA RAPIDA?

In caso di necessità, possiamo scongelare velocemente un alimento surgelato **mettendolo in un sacchetto di plastica stretto e chiuso ed immergendolo in acqua fredda** per limitare la dispersione di sostanze nutritive. Se si seguono le istruzioni del produttore, in molti casi si può scongelare correttamente un alimento anche direttamente in pentola o con il forno a microonde.

### 7. COME UTILIZZARE BENE IL FREEZER?

È normale che in un freezer si formi la brina, ma quando questa è troppa funziona come un isolante, che non solo diminuisce lo spazio utilizzabile ma sottrae freddo all'apparecchio, riducendone le performance e aumentandone i consumi. Per queste ragioni, il consiglio è di **sbrinare il freezer ogni sei mesi circa**, meglio se in un momento in cui fa caldo, così da compiere più in fretta l'operazione.



# **SURGELATI E FOOD SERVICE: QUALITÀ, RISPARMIO E SICUREZZA**





# NEL FUORICASA MOLTO PIÙ DI UNA SEMPLICE COMODITÀ

► In generale, quando si parla di spreco alimentare, il primo pensiero va allo spreco domestico. In realtà, come sappiamo, esiste un altro grande ambito di consumo che rappresenta circa un terzo del totale. È il cosiddetto “Fuoricasa”, vale a dire ristoranti, pizzerie, bar, e ancora mense di aziende, scuole, enti pubblici e privati, e così via. Un ambito in cui ogni giorno vengono somministrati milioni di pasti e nel quale può diventare decisivo il ruolo giocato dagli alimenti surgelati per ottenere la massima qualità e sicurezza nel servizio offerto nonché una significativa riduzione degli sprechi (il citato *Food Waste Index Report 2024* quantifica in circa un terzo del totale lo spreco alimentare registrato nel Food Service).

## SURGELATI E RISTORAZIONE: MASSIMA SODDISFAZIONE, MINIMO SPRECO

Una testimonianza importante viene da Alessandra Baruzzi, Coordinatrice nazionale dell'Associazione Lady

Chef, un network che riunisce, all'interno della Federazione Italiana Cuochi, le professioniste della cucina italiana impegnate a valorizzare qualità, innovazione e sostenibilità nel settore della ristorazione: “Nel nostro mondo i prodotti surgelati rappresentano un alleato fondamentale, molto più di una semplice comodità. Utilizzati su larga



scala, consentono **una razionalizzazione del lavoro di cucina e un enorme risparmio su più livelli**". In concreto, per un ristoratore, disporre di ingredienti surgelati significa:

- **garantire una costanza qualitativa** nel tempo, indipendentemente dalla stagionalità o dalle condizioni di approvvigionamento; "un vantaggio enorme, soprattutto quando si lavora in contesti professionali in cui la qualità deve essere sempre al massimo livello, senza compromessi";
- **offrire una sicurezza alimentare** ineccepibile, grazie ai rigorosi processi di lavorazione e conservazione che mantengono integre le proprietà nutritive e organolettiche degli alimenti, cosa che "permette di servire piatti gustosi, sani e sicuri, elemento imprescindibile per chi opera in ristorazione, sia a livello privato che collettivo";
- **avere la massima flessibilità** nella gestione delle scorte e nella pianificazione dei menu. "Gli chef possono modulare gli acquisti e l'utilizzo degli ingredienti in base alle esigenze, riducendo così gli sprechi";
- **valorizzare materie prime** che, se fresche, sarebbero difficili da reperire tutto l'anno, offrendo così maggiore varietà e opportunità creative ai cuochi. Ciò, spiega la coordinatrice di Lady Chef, "è particolarmente importante in un mercato in cui la domanda dei clienti si orienta sempre più verso la qualità, la sostenibilità e la tracciabilità degli ingredienti";
- **migliorare l'organizzazione interna** delle cucine, consentendo di "rispondere efficacemente a picchi di lavoro o a eventuali difficoltà nella catena di fornitura senza rinunciare a standard elevati. Un elemento chiave, questo, per la ristorazione collettiva, dove la programmazione e la gestione efficiente delle risorse sono fondamentali per garantire qualità e sostenibilità".

Ultimo, ma primo per importanza, "anche **in termini di gusto i prodotti surgelati sono oggi di altissima qualità**, grazie alle sofisticate tecniche di surgelazione che mantengono intatte le qualità del prodotto fresco". In conclusione, "chi lavora ogni giorno in cucina - come noi chef - sa bene che i surgelati, se scelti con attenzione e qualità, sono strumenti preziosi: garantiscono standard costanti, sicurezza alimentare, riduzione degli sprechi e ottimizzazione dei tempi, senza rinunciare al gusto".

## **AGLI ITALIANI I SURGELATI PIACCIONO (ANCHE QUANDO NON LO SANNO)**

A proposito di gusto, è utile ricordare che, sempre nel 2024, IIAS ha fatto effettuare un *Blind taste test* (il primo del genere in Italia) per verificare in maniera oggettiva e rigorosa il reale apprezzamento da parte dei consumatori delle qualità organolettiche degli alimenti surgelati: a 180 intervistati - comuni consumatori, non professionisti dell'assaggio di food&beverage - sono stati proposti un minestrone, un filetto di merluzzo e dei fagiolini, sia freschi sia surgelati, preparati e presentati allo stesso modo, affinché il confronto fosse alla pari. E, per evitare qualunque suggestione, gli intervistati non sapevano che tre prodotti fossero surgelati e tre freschi.

Risultato: quasi i due terzi degli "assaggiatori" - del tutto inconsapevoli di cosa stessero consumando - hanno mostrato di gradire di più la versione "surgelata" per qualità, gusto, freschezza e consistenza. Nello specifico, parlando esclusivamente di **gusto**, gli intervistati hanno **preferito l'alimento surgelato** al fresco nel 61% dei casi per il minestrone, nel 64% per il filetto di merluzzo e nel 66% per i fagiolini.

## I SURGELATI E L'OBBLIGO DELL'ASTERISCO SUL MENU

Ma se sono così buoni, sicuri e di qualità, perché nel nostro Paese vige per il ristoratore l'obbligo di indicare nel menu con un asterisco l'utilizzo di prodotti congelati/surgelati nella preparazione di un determinato piatto? Su questo tema IIAS sollecita da tempo un confronto con le rappresentanze dei consumatori e i decisori pubblici. Secondo IIAS, infatti, quest'obbligo si basa sul presupposto, sancito in numerose sentenze della Corte di Cassazione, "che il consumatore/cliente si aspetti che quanto gli viene servito sia preparato con materie prime/ingredienti freschi". Dunque, se invece le materie prime sono surgelate o congelate, ha il diritto di essere informato, in quanto - secondo un assunto implicito, ma evidente - queste ultime non sarebbero della qualità "attesa".

Come commenta il Presidente IIAS, Giorgio Donegani, "questa considerazione poteva, forse, trovare una giustificazione nel secolo scorso, quando la diffusione dei prodotti surgelati nel nostro Paese era limitata, e ancora più limitata era la conoscenza delle odierne tecniche di surgelazione con il freddo, che consentono, al contrario, di mantenere al massimo le qualità organolettiche e nutrizionali dell'alimento fresco". **Oggi la situazione è radicalmente cambiata**, da qui la richiesta del settore di riconsiderare un obbligo che, come abbiamo visto, "non risponde alle esigenze di una ristorazione moderna, che ha accolto da tempo e ha assoluto bisogno di utilizzare il prodotto surgelato per garantire sicurezza, qualità e ridurre gli sprechi".

## SURGELATI E CRITERI AMBIENTALI MINIMI: SERVE UN RIPENSAMENTO

Un ambito normativo, nel quale gli alimenti surgelati faticano a trovare riconoscimento del contributo che possono dare alla difesa dell'ambiente, è quello dei nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari agli





*Da sinistra: Andrea Segrè, Presidente Osservatorio internazionale Waste Watcher; Giorgio Donegani, Presidente IIAS; Alessandra Baruzzi, Coordinatrice nazionale Associazione Lady Chef*

Enti pubblici. Tali criteri sono stabiliti dal Decreto dell'allora Ministro dell'Ambiente Costa, in vigore dal 4 aprile 2020. Il Decreto continua, infatti, a limitare fortemente la tipologia di alimenti surgelati ammessi nella ristorazione, anche scolastica, e consente l'acquisto da parte degli enti pubblici preposti soltanto di poche varie di vegetali (piselli, fagiolini, spinaci, bietole) e di prodotti ittici provenienti solo dalle aree di pesca più vicine al nostro Paese (nello specifico, le zone di pesca FAO 37 e 27 che comprendono, rispettivamente, Mare Mediterraneo, Mar Nero e Atlantico Nord-orientale).

E questo malgrado gli alimenti surgelati rappresentino oggi, come ampiamente dimostrato nelle pagine precedenti, un alleato incontrovertibile delle nostre cucine, domestiche e non. **Perché limitarne l'uso nella ristorazione pubblica?** Anche se riducono lo spreco alimentare grazie alla lunga conservazione, offrono tracciabilità e qualità costante, favoriscono la sostenibilità riducendo sprechi e impatti logistici e, in più, garantiscono continuità del servizio anche in situazioni complesse, agevolando la preparazione dei piatti?

Come scrive il Presidente IIAS nella sua Introduzione al presente Rapporto, il settore "ritiene della massima urgenza un **confronto con il decisore pubblico che porti a una revisione dei CAM in relazione agli alimenti surgelati**. Il tutto nell'interesse non solo dei ristoratori, ma ancor prima dei consumatori, ai quali verrebbero così sempre garantiti alimenti buoni e sicuri, davvero capaci di promuovere il benessere delle persone e dell'ambiente".



[WWW.ISTITUTOSURGELATI.IT](http://WWW.ISTITUTOSURGELATI.IT)  
[FACEBOOK.COM/ISTITUTOITALIANOALIMENTISURGELATI](https://FACEBOOK.COM/ISTITUTOITALIANOALIMENTISURGELATI)  
[WWW.UNIONEITALIANAFOOD.IT/PRODOTTI-SURGELATI](http://WWW.UNIONEITALIANAFOOD.IT/PRODOTTI-SURGELATI)