

Nel menù degli italiani anche 4 kg di surgelati

Dalle mille tonnellate del 1960 alle 205 mila dello scorso anno - Garanzie igienico-sanitarie - Il mercato dei frigoriferi - In Europa però siamo ancora all'ultimo posto

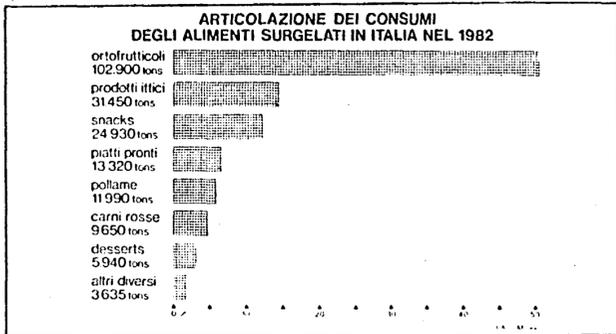
MILANO — Anche gli italiani, nel corso di questi ultimi anni, stanno scoprendo i surgelati. Dalle 1100 tonnellate, consumate nel 1960, siamo arrivati alle 205 mila dello scorso anno, con una previsione, per quanto riguarda il 1983, di toccare le 220-225 mila tonnellate. Vale a dire che ogni italiano, nel corso di un anno, avrà consumato circa quattro chilogrammi, pari a oltre 11 chilogrammi per la famiglia tipo.

Sulle tavole del nostro Paese, quindi, alla stregua di quanto sta accadendo negli altri, gli alimenti surgelati diventano sempre più una voce importante nel nostro menù quotidiano. Stando quindi cadendo antiche prevenzioni, anche perché, ormai, ci si rende conto che l'avvenire va proprio in questa direzione. Si è detto che il consumo degli alimenti surgelati è in costante aumento, ma non è ancora tutto. Bisognerebbe, ad esempio, come è stato sottolineato nel corso di un incontro alla Fiera di Milano durante l'Expo e secondo i dati forniti dall'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias) — dire che ormai 14 milioni di famiglie italiane, pari a circa il 76 per cento del totale, si sono avvicinate alla «catena del freddo» e abitualmente, sia pure in misura ancora modesta, attingono fra questi prodotti.

La maggior parte della domanda è indirizzata verso i prodotti ortofruttilicoli (103 mila tonnellate nell'82), quelli ittici (31.450 t) e così via. Ci sono poi i cosiddetti «prodotti a più alto servizio aggiunto»: nell'ordine, snacks, piatti pronti e dessert che attualmente toccano le 40 mila t annue. A questi dati, è d'obbligo aggiungere che pollame e carni rosse superano il 10 per cento della produzione.

Consumare i surgelati significa anche avere delle garanzie igienico-sanitarie notevoli, sulla base di una legislazione fra le più avanzate e non a caso l'aumento dei consumatori è strettamente intrecciato con quello dei punti di vendita: dai mille del 1960 si è arrivati, nel corso di vent'anni, ai 105 mila dell'anno scorso. Prodotti a tutela del consumatore quindi. Certo, anche perché la surgelazione presuppone «qualità delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, mantenimento dell'igiene ambientale e degli impianti di lavorazione, corretto processo produttivo, adeguate proprietà del materiale di imballaggio». Inoltre l'etichettatura degli alimenti surgelati fornisce il massimo di informazione sia sulle modalità di conservazione nelle diverse situazioni, sia sull'impiego ottimale del prodotto.

L'acquisto dei surgelati presuppone d'altra parte, come è



naturale, l'uso di frigoriferi. I dati, in possesso dell'Iias, registrano che al 31 dicembre dello scorso anno, in Italia c'erano 17.750.000 frigo e 4.600.000 congelatori. Le vendite, nel 1982, inoltre, rispetto a una produzione di frigoriferi di 4.010.000 si aggiravano sulle 1.600.000 unità, mentre oltre 2,5 milioni sono state quelle esportate.

La catena del freddo ormai è una necessità, non solo alimentare ma soprattutto economica. In Italia, per quanto in questi anni si siano fatti dei notevoli progressi, c'è ancora molto da fare. Si consideri, ad esempio, che il nostro Paese in Europa è all'ultimo posto per il consumo pro capite. I nostri quasi 4 kg (per l'esattezza 3,6 kg) sono molto molto lontani, ad esempio, dai 23,4 kg della Danimarca, dai 15,8 della Svizzera, dai 10,2 della Francia e così via.

L'avvenire quindi dell'alimentazione è nella surgelazione. Un termine che è diventato d'uso comune e vuol dire tante cose, anche se per la legge i prodotti surgelati devono rispettare alcuni vincoli. Devono, infatti, essere surgelati nel giro di quattro ore, «la temperatura della conservazione, fino al consumo, non deve essere superiore al meno 18 gradi», mentre le confezioni devono essere chiuse all'origine. Si tratta forse di dettagli tecnici, ma che vanno, anche questi, in un'unica direzione, nel senso di privilegiare al massimo la salute del consumatore. «La confezione originale — è stato osservato dal prof. Andrea Monzini — è molto importante. Essa garantisce il prodotto da ogni contaminazione e manomissione dopo l'uscita dalla fabbrica, lo protegge dai bruschi sbalzi termici e dalla condensa, responsabilizza la fabbrica sulla qualità del prodotto».

Gli alimenti surgelati, d'altra parte, saranno comunque destinati ad occupare sempre più «voce» nel menù quotidiano. Sia per il fatto che sono

«praticamente» pronti, da destinare al consumo, sia per il loro costo, ma soprattutto perché permettono in ogni stagione, per fare un esempio, di avere ortaggi freschi, ben conservati e a prezzo contenuto.

La catena del freddo, in questo caso, si dimostra assoluta-

mente in grado di rispondere a qualsiasi domanda del mercato, dando nello stesso tempo più garanzie. Il lavoro da compiere è ancora lungo per porre l'Italia ai livelli europei, ma certamente ne vale la pena

Giuseppe Muslin

La lunga strada del caffè

Come un organismo sano che rinnova le sue energie e le impiega sia per accrescere la funzionalità della sua attuale struttura che per sviluppare sempre maggiormente le sue capacità, la Coop Industria affida a cifre di persuasiva evidenza il suo intelligente sforzo di incremento dimensionale e produttivo. Dopo essersi assicurata nel 1982 un giro di affari equivalente a 15 miliardi di lire, la Coop Industria — dimostrandosi ancora una volta un'azienda leader del movimento cooperativo — prevede per tutto il corrente anno una mole di affari dell'ordine di 19 miliardi di lire, a conferma di una crescita organizzativa e produttiva puntualmente progettata e conseguita. Ed è proprio in quest'ottica di crescita che la Coop Industria, contro la recente e tuttora diffusa tendenza a comprimere gli investimenti a causa della sfavorevole congiuntura economica, ha intrapreso un efficace potenziamento delle sue possibilità produttive, sia a livello di strutture operative che di impianti tecnologici. Oggi infatti — per ciò che riguarda il potenziamento delle strutture operative — la superficie cop-

erta degli stabilimenti Coop Industria ha ormai raggiunto l'estensione complessiva di 8745 metri quadrati, in cui spicca per altro un modernissimo magazzino di 3100 metri quadrati, di recentissima costruzione.

In particolare — per ciò che concerne invece il potenziamento degli impianti tecnologici — un'attenzione speciale merita l'ammodernamento del settore della torrefazione del caffè e di tutti i comparti collegati con esso. Nel periodo che va dal 1981 al 1983 — cioè nell'ultimo biennio — gli investimenti complessivi aziendali (oltre 2,5 miliardi di lire) e di allestimento, è rivelato da una cifra eloquente: a cominciare dal 1981, le capacità di torrefazione del caffè da parte dell'azienda saranno pari a circa 40.000 quintali di prodotto cotto complessivo. Il che costituisce un ulteriore incremento rispetto alla situazione attuale che dichiara — per la fine del corrente anno — una

produzione di oltre 19.000 quintali di caffè torrefatto ricavato da un totale di circa 24.000 quintali di caffè crudo. Tale incremento, sempre per ricorrere alla precisa evidenza delle cifre, sta a significare che la Coop Industria prevede (dato che siamo in tema di caffè, potremmo anche dire che preguista) per il prossimo anno una tostatura del prodotto in questione pari a oltre 22.000 quintali, ricavati da una quantità di caffè crudo corrispondente a circa 27.000 quintali.

Il caffè continua ad essere dunque la stella polare nella felice navigazione di questa intraprendente azienda. A tutt'oggi infatti il caffè rappresenta il 72 per cento del fatturato complessivo della Coop Industria per ciò che riguarda il settore dei prodotti alimentari — fatturato che corrisponde all'85,50 per cento di quello globale dell'azienda — il rimanente fatturato — pari al 14,40 per cento — si riferisce alla produzione del settore chimico, nella fattispecie di prodotti di drogheria e profumeria: insetticidi, cera, deodoranti per ambienti, detersivi per vetri e cristalli; shampoo, bagni schiuma, lacca per ca-



PELLI. Una produzione articolata anche negli importanti settori «casa» e «persone». Creata nel 1961 con il solo intento di provvedere alla torrefazione del caffè e ingranditasi successivamente anche in settori nuovi e diversi, fino a raggiungere le attuali dimensioni, la Coop Industria dimostra quindi di voler continuare a percorrere la via del caffè, che costituisce la strada maestra nell'itinerario industriale di questa azienda. Felicitamente fedele alle sue origini e forte altresì della sua storia ormai diventata tradizione che si

rinnova e si sviluppa nel tempo, la Coop Industria — grazie all'abbinamento felice fra una produzione tecnologicamente sempre più moderna, realizzata su materie prime direttamente importate e di prima scelta, ed una rete distributiva costituita esclusivamente da negozi della cooperazione tra consumatori e tra dettaglianti — conferma il suo instancabile impegno ad assicurare ai suoi soci e quindi al consumatore una produzione di grande qualità e sempre di sicura convenienza: oggi come ieri, così come sarà domani.

VERGINE DA TREMILA ANNI.

Non si tratta ovviamente di un primato di castità, ma di un dato, invece, che si riferisce, anche se approssimativamente, alle origini storiche e qualitative dell'olio di oliva.

È un dato importantissimo, che conferma come l'olio vergine di oliva sia uno dei prodotti più sperimentati tra quelli in cui interviene il lavoro dell'uomo, ed anche il più naturale dei condimenti. Per questo oggi il Cios, un Consorzio che associa 96 frantoi e 25.000 olivicoltori, ha impostato la propria produzione sugli olii vergini di oliva di prima spremitura.

Nasce così Oliveta, nelle due versioni Extra Vergine e Sopraffino Vergine, più i cinque Tipici Regionali, prodotti secondo i metodi delle regioni di provenienza.

È la consacrazione della dieta mediterranea.

Un ritorno auspicato persino dai dietologi americani, solitamente proiettati verso il futuro. Inoltre, con Oliveta, il Cios compie un importante passo verso gli olii extra vergini di oliva a denominazione di origine.

E la dieta? Tutti sanno che gli olii extra vergini e sopraffino vergine di oliva sono buoni, ma li credono pesanti. Ecco perciò un dato sorprendente: gli olii extra vergine e sopraffino vergine di oliva (cioè quelli non sottoposti a manipolazioni chimiche), con un coefficiente del 97,8%, sono tra i più digeribili in assoluto. La scienza, dunque, conferma una realtà storica: i popoli mediterranei, infatti, hanno sempre goduto di ottima salute. Forse più di quanta ne abbia l'uomo di oggi.



L'OLIO COSÌ COME È NATO.

Più di 4 milioni di famiglie con il congelatore



In Italia sono installati circa quattro milioni e mezzo di congelatori domestici, il che sta a indicare che la surgelazione casalinga è ormai un fenomeno sociale che tocca una larga fascia di cittadini-consumatori. Un libro che fornisce tutti gli elementi necessari per un corretto uso del congelatore domestico, partendo dalla valutazione e dalla scelta degli alimenti che si desidera conservare, per poi procedere all'esecuzione delle indispensabili operazioni preparatorie, e quindi al congelamento, all'imballaggio, alla stesimazione dei prodotti nel congelatore e infine al loro utilizzo è stato scritto da Andrea Maestrelli «La cucina del freddo» (Gruppo ed. Fabbri, L. 15.000).

La, dove è stato possibile, o dove risultava importante, sono state inserite brevi note di educazione alimentare, in forma semplice e chiara.

Questa guida pratica e sicura alla congelazione sia dei prodotti alimentari freschi sia dei piatti precucinati riuscirà di aiuto non solo a chi ha già una certa esperienza ma in particolare a chi per la prima volta vuole applicare questo metodo di conservazione dei prodotti alimentari.

Il volume termina con una guida all'acquisto dei prodotti surgelati di tipo industriale e un glossario che approfondisce il significato di alcuni termini tecnici presenti nel testo.