

A Natale il pesce è davvero fresco? Meglio scegliere il surgelato.

Quanti sono convinti che il fresco, rispetto al "Surgelato", abbia caratteristiche migliori? Quanti pensano che i surgelati costano molto più del fresco? Quanti conoscono la differenza tra "congelato" e "surgelato"? Ecco perché è preferibile scegliere prodotti "SURGELATI"

QUAL E' LA DIFFERENZA TRA "CONGELATI" E "SURGELATI" ? CE LO SPIEGA ALESSANDRO AUTUORI DI AUTUORI SURGELATI, AZIENDA LEADER DI SALERNO E PROVINCIA.

Un alimento è "congelato" quando viene portato lentamente a una temperatura compresa tra -7° e -18° . Un alimento è "surgelato" quando viene rapidamente portato a una temperatura uguale o inferiore a -18° .

Cosa cambia? Cambiano le caratteristiche nutrizionali e organolettiche, che nel caso dei "surgelati" rimangono inalterate, mentre per i "congelati" subiscono un peggioramento.

Questo perché l'acqua contenuta nell'alimento surgelato si trasforma in microcristalli che consentono di mantenerne intatta la struttura biologica, mentre nell'alimento congelato l'acqua si trasforma in grossi cristalli di ghiaccio che ne danneggiano la struttura biologica determinando una perdita del valore nutrizionale.

PROVIAMO A FARE CHIAREZZA

Da sempre esiste la necessità di conservare gli alimenti motivata da molteplici cause come la disponibilità stagionale di molti prodotti oppure la lontananza delle località di

approvvigionamento da quelle di consumo. Varie sono state le soluzioni adottate: dalla salatura all'essiccazione e all'affumicatura per carne e pesce, alla conservazione sott'olio e sott'aceto per gli ortaggi.

Anche la tecnica del freddo ha origini lontane, databili almeno 1500 anni avanti Cristo ed è provato che fosse adottata dai Persiani e poi dai Greci e dai Romani. La tecnica, molto primordiale ma efficace per i tempi, consisteva nel sistemare ghiaccio o neve compattata in profonde buche o in grotte naturali in cui venivano poi conservati i cibi.

Le "ghiacciaie" e le "neviere" sono state l'unico sistema di conservazione con il freddo fino alla metà dell' '800, quando negli U.S.A. venne brevettato il primo frigorifero. L'invenzione trovò quasi subito applicazione nei trasporti marittimi e ferroviari, permettendo di spostare grandi quantità di alimenti – soprattutto carne – su enormi distanze.

Non possiamo però parlare di "surgelati", ma soltanto di "congelati", fino al 1928, quando venne brevettato negli Stati Uniti il primo vero sistema di surgelazione a contatto.

I PRODOTTI DI AUTUORI SURGELATI SONO SUPERIORI AL PRODOTTO FRESCO?

Le persone hanno la convinzione che il fresco sia qualitativamente superiore al surgelato. E' vero? Assolutamente no, perché la surgelazione e il mantenimento costante di una temperatura non superiore a -18° permette di contenere massicciamente le reazioni chimiche ed enzimatiche, annullando quasi del tutto la possibilità di proliferazione di microbi. Inoltre se si considera che a volte un prodotto fresco impiega anche due o tre giorni dal produttore al consumatore, mentre un prodotto destinato alla surgelazione arriva all'industria di trasformazione solo dopo poche ore dalla raccolta, si può sostenere che le caratteristiche di un

surgelato sono in molti casi superiori al fresco.

I prodotti surgelati inoltre sono sottoposti a controlli molto stringenti che partono dalle caratteristiche e dal grado di maturazione della materia prima, riguardano l'eventuale presenza di contaminanti e proseguono durante il processo di lavorazione e di conservazione, attraverso il rigoroso mantenimento della "catena del freddo".

Per capirci, verdure e ortaggi in poche ore dalla raccolta vengono selezionati, puliti, lavati, ulteriormente selezionati, scottati in acqua bollente o al vapore e quindi surgelati. Il pesce invece è normalmente lavorato in mare aperto, appena pescato viene eviscerato, sfilettato e surgelato.

COSA CAMBIA RISPETTO AD ALTRI SISTEMI DI CONSERVAZIONE?

Sicuramente molto, perché la surgelazione è l'unica modalità di conservazione degli alimenti che non prevede l'uso di conservanti, essendo ottenuta esclusivamente attraverso l'intensità del freddo.

L'uso di conservanti nella surgelazione è peraltro vietato da un Decreto Legislativo del 1992 e da una Direttiva Europea. Tutti i passaggi dalla produzione al consumatore sono inoltre regolati da precise norme di legge.

I PRODOTTI DI AUTUORI SURGELATI COSTANO PIU' O MENO DEL FRESCO?

Considerando che il prodotto surgelato è già pulito, costano meno. Infatti viene surgelata soltanto la parte di prodotto destinata a essere immediatamente cucinata. Pensiamo ai piselli, ad esempio, che surgelati si acquistano sgusciati, mentre per quelli freschi paghiamo anche il baccello.

ECCO DOVE PUOI ACQUISTARE I MIGLIORI SURGELATI DI SALERNO :

- Autuori Surgelati via Gramsci 73 (zona parco Pinocchio

Salerno)

- Autuori Surgelati via Robertelli 56 Salerno (zona Torrione)
- Telefono 089.798913 www.facebook.com/autuorisurgelati

Articolo di Danilo Ruffo in collaborazione con CREATIWA STUDIO