

Autuori Surgelati: L'eccellenza arriva a Paestum

Cresce sempre di più l'approvazione del consumatore italiano verso gli alimenti surgelati, sono passati circa 60 anni da quando sono giunti nel nostro Paese, la crescita è stata esponenziale, come ha affermato di recente anche il presidente di IIAs, (Istituto Italiano Alimenti Surgelati).

Si parla di una vera e propria innovazione e sono passati già 90 anni dalla nascita della surgelazione industriale negli Stati Uniti.

Il consumatore è informato e sa che i surgelati mantengono la nutrizionalità del fresco, con il vantaggio di averli disponibili durante tutto l'anno.

L'alimento surgelato è quello comodo e facile da preparare, perchè pulito e destinato a essere immediatamente cucinato, soprattutto in questo tempo, dove i ritmi frenetici della quotidianità non danno largo spazio alla fantasia in cucina.

Se poi a questo aggiungiamo che la praticità abbraccia la qualità, allora tutto cambia.

Da generazioni, il cognome Autuori viene associato alla pesca, la passione e l'esperienza si sentono forte e chiaro, sulle tavole viene proposta tutta la freschezza dei prodotti del mare e della terra, questo ha reso possibile l'espansione del marchio [Autuori Surgelati](#).

Prima dal quartiere rinomato di Torrione poi nella zona del Parco Pinocchio di Salerno.



[Autuori Surgelati](#) è diventato un punto di riferimento per i Salernitani e non solo, mette a disposizione la sua conoscenza e competenza proponendo alla clientela svariati prodotti ittici di qualità controllata, ma anche verdure, carni, prodotti da forno, dolci e linee specifiche di prodotti senza glutine.

La catena però, con la mente rivolta sempre a nuovi orizzonti, ha accolto una nuova opportunità e **ha aperto il suo terzo punto vendita a Capaccio Paestum**, in via Sandro Pertini, 186, in collaborazione con l'azienda Paestum Gel.



Come in ogni punto vendita, grazie all'organizzazione nei banchi-frigo il cliente può scegliere con facilità tutto ciò che preferisce. E la cortesia del personale qualificato rende l'acquisto ancora più piacevole.

Ciò che contraddistingue Autuori Surgelati è l'accurata selezione dei prodotti e l'attenzione alla conservazione, il tutto per dimostrare la volontà ad essere sempre vicini al consumatore, confermando come il prodotto surgelato sia sicuro e incontaminato.

Sequestri e multe per 2 milioni e mezzo

Pina Ferro

Sequestrati 4,5 tonnellate di prodotti alimentari non sicuri poichè conservati in pessime condizioni igienico sanitarie e pronti ad essere venduti con l'etichetta di "prodotti freschi e genuini" o, perchè non tracciabili. Denunciati due imprenditori ed elevate contestazioni per un importo di 30mila euro. Il valore complessivo dei provvedimenti posti in atto (tra sequestri e sanzioni) ammonta ad oltre due milioni e mezzo di euro.

L'operazione è stata posta in atto dai carabinieri del Nucleo antisofisticazione dei carabinieri agli ordini del maggiore Vincenzo Ferrara e rientra nella serie di specifici controlli attuati nel settore della ristorazione, produzioni dolciarie, produzioni lattiero casearie e pasticci in questi giorni prefestivi. Si tratta di un'attività preventiva posta in essere per evitare che la maggiore richiesta di alcuni beni alimentari potesse essere alla base di comportamenti illeciti. In particolare sono state ispezionate attività commerciali e produttive ubicate nei comuni di Salerno, Scafati, Baronissi, Sarno, Corbara, Eboli, Battipaglia, Montesano sulla Marcellana, Pontecagnano Faiano, Tramonti. Nel corso delle ispezioni sono stati sottoposti a sequestro oltre 4,5 tonnellate di prodotti alimentari (carni, salumi, ittici, lattiero caseari e dolci), in alcuni casi detenuti in pessimo stato di conservazione, in altre circostanze non "tracciati", comunque, pronti per essere commercializzati come prodotti "freschi e genuini" agli ignari acquirenti, in occasione delle imminenti Festività Natalizie.

Inoltre, si è proceduto alle chiusure "ad horas" di un intero caseificio, di due esercizi di ristorazione, di tre pasticcerie, di vari depositi adibiti allo stoccaggio di prodotti alimentari, nonché alla sospensione dell'attività di somministrazione di alimenti presso cinque stand enogastronomici, ubicati all'interno dei mercatini natalizi, in quanto non conformi agli standard igienico sanitari,

strutturali ed organizzativi previsti dalla normativa di settore.

Rilevate varie violazioni alle disposizioni previste dalla legislazione vigente in tema di tutela della salute e sicurezza luoghi di lavoro, relativamente alle posizioni di impiego dei dipendenti di alcune delle aziende ispezionate, con conseguente denuncia a piede libero di due imprenditori e contestazione di sanzioni amministrative per 30.000,00 euro.

A Salerno sequestrati ben sessanta panettoni

Nel dettaglio, controlli e sequestri hanno interessato i territori di: Montesano sulla Marcellana: sequestrati circa 1500 kg di prodotti lattiero caseari in cattivo stato di conservazione all'interno di un caseificio e chiuso l'interno opificio di circa 250 mq a causa delle gravi condizioni igienico sanitarie-strutturali ed organizzative in cui versavano gli ambienti ispezionati.

Pontecagnano Faiano: controllati due ristoranti all'interno dei quali sono stati sequestrati circa 500 kg di alimenti detenuti in pessimo stato di conservazione e chiusi due depositi di alimenti che versavano in gravi condizioni igienico sanitarie/strutturali

Tramonti: controllato un ristorante all'interno del quale sono stati sequestrati circa 50 kg di alimenti non tracciati e chiuso l'intero ristorante di circa 60 mq che versava in precarie condizioni igienico sanitarie/strutturali;

Salerno: controllata pasticceria in centro storico all'interno della quale sono stati sequestrati circa 60 panettoni non tracciati;

Eboli controllata una pasticceria ove venivano sequestrati oltre 150 kg di dolci non tracciati;

Baronissi controllata una pasticceria ove venivano sequestrati oltre 30 kg di dolci non tracciati;

Battipaglia controllata una pasticceria all'interno della quale veniva inibito l'uso di un deposito di alimenti di circa 50 mq a causa delle precarie condizioni igienico sanitarie/strutturali,

Sarno: controllata una pasticceria che veniva immediatamente chiusa a causa delle precarie condizioni igienico sanitarie e strutturali. All'interno sono stati inoltre rinvenuti e sequestrati 150 kg di dolci non tracciati, contestate 8 sanzioni amministrative, per un importo di oltre 20.000,00

euro, concernenti la presenza di 7 dipendenti irregolari identificati all'interno dell'esercizio;

Corbara: controllato un pastificio al cui titolare venivano contestate sanzioni amministrative per un importo di oltre 7.500,00 per violazioni della normativa inerente la sicurezza sui luoghi di lavoro;

Baronissi: a seguito del controllo in una pasticceria venivano sequestrati 600 kg di prodotti dolciari non tracciati;

Salerno: controllati circa 20 stand enogastronomici interni ai mercatini natalizi. Al termine del controllo sospesa l'attività di preparazione e manipolazione degli alimenti in 5 stand che versavano in precarie condizioni igienico-sanitarie e strutturali.

Scafati: chiuse due intere pasticcerie di circa 140 mq per precarie condizioni igienico sanitarie e strutturali degli ambienti ispezionati e sequestro di circa 1400 kg di prodotti dolciari non tracciati;

Il valore complessivo dei provvedimenti ammonta ad oltre due milioni e mezzo di euro.





scafat



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

Scafati. “Aliberti se ne vada se non ha più la maggioranza”

Di Adriano Falanga

“Finita la fase della decadenza, si è passati a quella delle dimissioni collettive, oggi si continua minacciando le proprie dimissioni. Aliberti se non ha più la maggioranza si dimetta, senza se e senza ma. E senza stampelle dell’opposizione”. Inizia così la conferenza stampa di fine anno del Partito Democratico, parlando della crisi di maggioranza aperta il

giorno prima dal primo cittadino. Presente l'intero gruppo consiliare: Nicola Pesce, Marco Cucurachi, Michelangelo Ambrunzo e Michele Grimaldi con la segretaria Margherita Rinaldi. "Le dimissioni si danno, non si annunciano" è l'unanime posizione del principale gruppo di opposizione. Si parla di decadenza: "noi crediamo alla buona fede di Aliberti, e che non voleva quindi decadere per aggirare il vincolo del terzo mandato, bensì avesse esigenza di costruire questa tettoia per cui ha aperto il contenzioso – spiega Grimaldi – poi apprendiamo che ha rinunciato. Allora chiediamo, perché? Ci informi il sindaco". Grimaldi parla del piano sulla sicurezza urbana approvato con voto unanime lunedì sera: "andiamo a colmare un vuoto amministrativo impegnando l'amministrazione a costruire un piano organico sulla sicurezza e vivibilità nel medio e lungo periodo. A noi non interessa chi sarà il prossimo vicesindaco o dell'azzeramento della giunta e degli cda, noi vogliamo parlare della città. Non ci interessano i tentativi del sindaco per ricattare la sua stessa maggioranza e tirare la barca altri 3-4 mesi. La città vuole un governo stabile".



"Aliberti ha fallito su tutto ciò che ha promesso in questi anni – così Ambrunzo – il Puc è stato bocciato, l'Urban Center mai partito, il Polo Scolastico è fallito su cose che tutti sapevano (il ritrovamento nello scavo dei materiali di risulta dei precedenti opifici esistenti, ndr) e ha fallito pure sulla decadenza. Il sindaco allora faccia chiarezza e ci dica chi è la sua maggioranza". Non manca una frecciatina a Michele Raviotta, considerato dai democrat il "vicesindaco di fatto". "Ci spiace per Giancarlo Fele, ma prendiamo atto che il vero vicesindaco è seduto all'opposizione. Eppure – la provocazione – Aliberti ha sempre sostenuto di voler governare solo con la maggioranza promossa dalle urne". Rivendica due anni e mezzo

di politica della proposte, e non di denunce alla Procura “se necessario facciamo anche quelle” il consigliere Marco Cucurachi. “Sulla Ex Copmes, ad esempio, avevamo detto da tempo che non c’era copertura finanziaria, sostenuti anche dal parere del presidente dell’Anac Raffaele Cantone. Ed oggi il progetto è arenato proprio perché la BNL non ha ancora concesso il mutuo di dieci milioni, per cui ha messo ipoteca sui beni presenti e futuri. Aliberti ha tolto soldi del Più Europa destinati alla riqualificazione dello storico quartiere Vetrai e alla ristrutturazione di Palazzo Mayer (casa comunale, ndr) per farsi bello con la posa dell’asfalto sulle strade. E’ questa la politica del Pd che rivendichiamo – insiste Cucurachi – e rivendichiamo anche di aver bloccato la decadenza. Oggi ci ritroviamo a parlare di minaccia delle dimissioni, ma queste devono essere protocollate, dal momento in cui non c’è più la maggioranza”.

L’ex sindaco Nicola Pesce evidenzia, “da semplice cittadino” dice, il clima difficile che c’è in città. “La bomba a d’Alessandro, i proiettili a Coppola, l’indagine dell’antimafia, le lettere anonime – così l’ex socialista – denotano un clima che neanche negli anni dello scioglimento dell’amministrazione comunale si respirava. Allora mi chiedo, siamo a Scafati o a Casal di Principe?”. Il primo cittadino ha posto ai suoi la sfiducia a Coppola come uno de punti imprescindibili per andare avanti. “Sull’operato istituzionale del presidente del consiglio noi non abbiamo nulla da dire. Il sindaco su Coppola offre un suo giudizio politico, perché questi ha osato ribellarsi alla sua politica delle imposizioni” spiegano dal Pd, che lanciano l’appello finale: “dimissioni subito, senza tatticismi e minacce. Aliberti ha fallito su tutti i fronti”.