*FOCUS 2*

**BASTONCINI DI PESCE, PIZZE, PATATE FRITTE, MINESTRONE E PIATTI PRONTI:**

**I 5 PIATTI ICONICI CHE HANNO PORTATO AL SUCCESSO I PRODOTTI SURGELATI**

Oggi si trovano comunemente nei freezer di tutti gli italiani e sarebbe impensabile fare la spesa senza metterne qualche confezione nel carrello: eppure, **fino alla metà del secolo scorso, in Italia, i prodotti surgelati erano solo un miraggio** nella mente dei consumatori…

La loro nascita è avvenuta oltre Oceano: erano gli inizi del ‘900 quando **Clarence Birdseye** **scoprì i benefici della surgelazione del cibo** durante un viaggio in Labrador, una fredda regione del Canada affacciata sull’Atlantico: studiando le popolazioni locali, Birdseye osservò le pratiche di pesca e di conservazione del cibo degli Inuit, popolazione eschimese che era solita mettere il pescato sotto ghiaccio, a circa **-40°C.** La combinazione di freddo e vento congelava istantaneamente o quasi il pesce e, una volta scongelato, rivelava un sapore e una consistenza del tutto simili a quelli di un cibo fresco. Birdseye intuì che **congelare il pesce appena pescato** e portarlo nel più breve tempo possibile alla temperatura di surgelazione, consentiva di **mantenere intatte le qualità organolettiche (e nutrizionali) del prodotto fresco.** Forte di questa intuizione, decise di fondare, negli anni ’20, la ***General Seafood Corporation,*** mettendo a punto il metodo di congelamento a doppia cinghia: due nastri refrigerati di acciaio inossidabile su cui il pesce si muoveva congelandosi velocemente.

**Nel 1928 implementò il suo primo “freezer”, precursore dei moderni congelatori**. Infine, **la prova con il grande pubblico arrivò il 6 marzo 1930**, quando in alcuni negozi di Springfield (Massachusetts) Birdseye offrì ai consumatori filetti di merluzzo e altri 17 tagli di carne e pesce, oltre a frutta e verdure (come spinaci, piselli, frutti di bosco e lamponi) tutti rigorosamente surgelati: **l’accoglienza fu entusiastica**. Cominciò **da qui una storia di grande successo** che, nel giro di pochissimi anni, portò all’introduzione di scaffali refrigerati nei supermercati e, con il tempo, dei camion refrigerati, così da assicurare il trasporto dei prodotti sotto zero anche su lunghe distanze.

*“In Italia, la cultura del cibo surgelato –* afferma **Vittorio** **Gagliardi, Presidente IIAS** *– è arrivata negli anni Sessanta, portando anche nel nostro Paese una grande innovazione nel settore alimentare, integrandosi via via con gli stili alimentari più classici delle nostre migliori tradizioni gastronomiche e introducendo elementi come comodità, velocità, facilità di conservazione ed economicità, pienamente rispondenti ai mutamenti sociali, economici, culturali che hanno connotato la storia del nostro Paese. Un solo dato al riguardo: nel 1960, i consumi di alimenti surgelati ammontavano a poche tonnellate; lo scorso anno, hanno sfiorato le 842 mila tonnellate e i margini di crescita sono ancora notevoli”.*

Dall’arrivo sul mercato ad oggi, infatti, **l’innovazione nel campo della surgelazione ha fatto passi da gigante**, garantendo lavorazioni di qualità capaci di mantenere inalterate le proprietà nutritive dei cibi e proponendo sul mercato prodotti divenuti, nel tempo, **l’emblema di un comparto sempre più amato dai consumatori di tutto il mondo:** tra questi, sicuramente **i bastoncini di pesce, le pizze, le patatine fritte, il minestrone e i piatti pronti** hanno riscosso da subito il favore degli Italiani.

**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. Correva il **1967** quando questo prodotto **venne realizzato per la prima volta in Italia,** riscuotendo da subito un enorme successo; 12 anni prima, con il nome di **“*fish finger*”, aveva fatto ingresso nel mercato UK,** primo Paese del vecchio continente ad accogliere l’innovazione proveniente dagli USA: solo **nel primo anno se ne consumarono 600 tonnellate, al prezzo di una sterlina e 80 cent**.

Le ragioni del successo dei bastoncini di pesce sono tutte contenute nello slogan pubblicitario che ne accompagnò il lancio in Italia: ***“Senza spine, senza sprechi, senza sforzo”.***

Ancora oggi, **la versione più venduta dei bastoncini è quella “classica”**, all’interno della quale il pesce presente è **filetto di merluzzo** avvolto in pangrattato. Nel corso degli anni, sono approdate sul mercato nuove varianti a base di altri pesci e con l’aggiunta di ulteriori ingredienti, ma tutte **senza la minima traccia di conservanti**, come prescrive la legge. Il merluzzo presente nei bastoncini viene sfilettato ancora fresco e surgelato a bordo delle navi in cui viene pescato, per garantire la **massima qualità**. Il processo di surgelazione porta l’alimento in pochi minuti a bassissime temperature (mai superiori ai -18 °C), cosa che consente di **mantenere intatte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche del pesce fresco,** che unite alla praticità e alla velocità di preparazione del surgelato, fanno dei bastoncini uno dei prodotti più apprezzati nel mondo. Qualità che sono alla base del **successo del bastoncino di pesce anche nel nostro Paese**: **10 milioni di famiglie italiane lo consumano oggi abitualmente,** riuscendo, fra l’altro, a far mangiare anche ai più piccoli un alimento - il pesce - non sempre in cima ai loro gusti e, tuttavia, essenziale per una dieta equilibrata soprattutto nella fase della crescita.

**H.T.S.T. (high temperature, short time): è racchiuso in un Acronimo il Successo delle Pizze Surgelate**

Della **pizza tradizionale** si sa ormai tutto, specialmente dopo che, nel dicembre 2017, **l’Unesco l’ha insignita del riconoscimento di “Patrimonio dell’Umanità”.** La pizza più famosa al mondo - la Margherita - **nasce a Napoli nel giugno 1889**, ad opera del cuoco Raffaele Esposito: convocato a Palazzo di Capodimonte (residenza estiva della famiglia Savoia), perché preparasse per Sua Maestà, la Regina Margherita, le sue famose specialità, Esposito si presentò con una pizza (un impasto di farina, acqua e sale) condita con pomodoro, mozzarella e basilico, i colori della bandiera italiana. **Da quel momento prese il via** **un successo planetario.**

Sulla nascita della **“versione surgelata” della pizza**, invece, le origini sono più incerte: certo è che **nacque** - come tutti gli alimenti surgelati - **negli Stati Uniti, dopo la fine della Seconda guerra mondiale**, **grazie** - non avrebbe potuto essere altrimenti - **ad un italo-americano**: secondo le fonti più attendibili, Joseph Settineri del New Jersey; secondo altre, Rose Totino del Minnesota; per altri ancora, Francis Ferrari di New York.

Tuttavia, nel nostro Paese, com’è facilmente immaginabile, **fin dai suoi esordi negli anni ‘60 del secolo scorso, la pizza surgelata ha dovuto scontrarsi con la concorrenza ingombrante del prodotto “fresco”.** Concorrenza oggi vinta, come dimostrano **le 91.500 tonnellate consumate nel 2017**, pari al **12% in volume** di tutti gli alimenti surgelati.

**Alla base del successo italiano** ci fu una importantissima **rivoluzione produttiva**: quella che, agli inizi degli anni ‘90, trasformò il modo di produrre la pizza surgelata avviato negli anni ‘70. Si passò, infatti, dal sistema di preparazione tipico dei panificatori (che prevedeva una temperatura del forno compresa tra i 250 e i 280° C e un tempo di cottura di 20-25 minuti) a quello dei pizzaioli (che utilizzavano invece la temperatura del forno a 400° C e impiegavano 2-4 minuti di cottura). **Un passaggio epocale** **dal cosiddetto metodo “LTLT”** (*Low Temperature, Long Time*) **alla tecnica “HTST”** (*High Temperature, Short Time*).

Da allora, **l’offerta di tipologie, formati, spessori, farciture di pizze surgelate è enormemente cresciuta**, alimentata dall’ottima accoglienza da parte di un consumatore che ha iniziato ad apprezzare questo prodotto per i suoi **contenuti di convenienza, praticità e varietà**. Oltre che, ovviamente, per la sua bontà, giudicata oggi in tutto e per tutto, simile a quella gustata in pizzeria. La pizza surgelata è oggi associata a un’atmosfera di allegria, convivialità, buon umore; evoca la spensieratezza mentale di una **“cena già risolta”**; rimanda a un’elevata gratificazione in termini di esperienza di prodotto (sfizio, piacere, appagamento, calore del forno). **Le occasioni di consumo sono molteplici, spesso più rituali che emergenziali: la** **«serata pizza»** (familiare, di coppia, e amicale) è spesso descritta come un appuntamento atteso, e anche il consumo individuale rientra nella dimensione della desiderabilità.

Per quanto riguarda le tipologie di pizze più richieste, i dati IRI relativi al 2006 e al 2017 indicano come, nell’ambito di un **forte aumento del valore mercato della pizza surgelata** (quasi raddoppiato, **da 130 a 254 milioni di euro**), sia aumentata la quota destinata alla tradizionale **pizza Margherita** - passata da meno di un terzo a quasi la metà del totale - che si conferma come la **“più apprezzata nel Bel Paese”.**

**Patate Fritte: a “stick” le più amate dagli Italiani, sia nel consumo domestico che nel fuoricasa**

Sul luogo di nascita delle “*French Fries*” (nome in inglese delle patatine fritte), non dovrebbero esserci dubbi: i più concordano sull’Inghilterra, nella seconda metà del ‘700. Eppure, il Belgio ne rivendica la paternità, spiegandone l’attribuzione alla confinante Francia con l’“egemonia gastronomica” allora riconosciuta a questo Paese. È comunque certo che **Belgio e Olanda** siano, oggi**, la patria europea della patatina fritta surgelata, grazie alla grande disponibilità delle due materie prime fondamentali per produrla: patate e olio**. Mentre la patria mondiale di questo, come di tutti i prodotti surgelati, risiede oltre Atlantico: una sorta di “ritorno alle origini”, dal momento che proprio dalle Americhe, agli inizi del ‘500, le patate sbarcarono in Europa insieme a tabacco, pomodori, ecc. al seguito dei primi conquistadores.

La moderna patata surgelata è **nata in Canada negli anni ‘50** del secolo scorso ad opera della famiglia McCain; **in Italia è arrivata nel 1969** per iniziativa dell’azienda Pizzoli e si è, in breve tempo, distinta sia per la qualità e la varietà della materia prima utilizzata (grazie alla scelta di tipologie di patate coltivate localmente) sia per l’attenzione posta ai processi produttivi (come l’impiego di oli in linea con le indicazioni della scienza nutrizionale).

Oggi, secondo le più recenti indagini di mercato, **le patatine surgelate sono parte delle abitudini quotidiane delle famiglie italiane**: rappresentano da sole quasi **il 15% del volume totale degli alimenti surgelati** consumati nel nostro Paese; percentuale che schizza a **quasi il 25% nel “fuori casa”**. Si consumano principalmente duranti i pasti, molto meno come snack pomeridiano o serale; un’abitudine che è confermata con buona frequenza anche fuori casa, più spesso al fast food o in hamburgeria. La loro **convenienza** (rapporto qualità/prezzo) **è il principale driver di acquisto, insieme alla bontà del prodotto**. **Il formato più amato è lo stick,** mentre per quanto riguarda la cottura, i consumatori le ritengono **adatte sia al forno,** sinonimo di maggiore leggerezza e salubrità, **sia alla frittura**, associata a maggiore gusto e bontà. Lo scorso anno, gli Italiani ne hanno acquistato complessivamente (tra catering e retail) **145.350 tonnellate, confermando un gradimento trasversale,** da parte di adulti e bambini.

**Verdure sempre fresche, anche fuori stagione: il Boom del Minestrone surgelato**

Da sempre considerato come un pasto **salutare e dietetico**, oggi il minestrone – soprattutto nelle sue molteplici versioni surgelate presenti sul mercato – risulta un piatto **tutt’altro che triste e insapore**. Prodotto inconfondibilmente “mediterraneo”, il minestrone è stato negli anni rivalutato da tutti, compresi i grandi chef, capaci di realizzare “**capolavori” cromatici e olfattivi** che rispondono ai dettami sia della **corretta alimentazione** sia del gusto, senza i sensi di colpa immancabilmente provocati dall’assunzione di troppe calorie: **200 grammi di minestrone ne contengono in media un centinaio.**

Ma questi “capolavori”, oggi, sono **alla portata di tutti e in tutte le stagioni** grazie all’industria dei cibi surgelati, che fa del minestrone uno dei propri “cavalli di battaglia”: **le prime verdure surgelate arrivano nelle case degli Italiani intorno alla metà degli anni ‘60**; inizialmente si tratta di ortaggi singoli, che successivamente vengono uniti, dando origine a **un mix sempre più assortito**: **oggi,** **nei minestroni surgelati, troviamo anche oltre 15 ingredienti** (patate, pomodori, fagioli, carote, piselli, zucchine, sedano, fagiolini, spinaci, porro, cavolo, cavolfiore, scarola, zucca, erbe aromatiche, e così via) “**a cubetti”** che, rispetto al minestrone fresco, presentano due grandi vantaggi: **contengono verdure ottime anche fuori stagione**, raccolte nel loro luogo naturale di coltivazione e al momento ideale di maturazione, mantenendo immutate, grazie al processo di surgelazione, le qualità organolettiche (bontà e freschezza) e nutrizionali (vitamine, fibre, sali minerali, ma anche proteine, calcio, ecc.); **in più, si preparano molto velocemente** (in 6-18 minuti).

Attualmente, la scelta dei vari tipi di minestrone surgelato è estremamente ampia e, nel tempo, si è arricchita di nuovi ingredienti (riso, pasta, farro o altri cereali), portando sul mercato **piatti sempre più “completi” e gustosi**.

Un ultimo plus di questo piatto “emblema” del comparto surgelati è il suo **grande potenziale** **anti-spreco**, tipico del resto di tutti i prodotti “sotto zero”: infatti, la sua lunga durata di conservazione consente di consumarlo prima che si deteriorino tutte le verdure, cosa che non sarebbe possibile con l’analogo prodotto fresco; **si mangia il 100% di ciò che si acquista** (quindi non ci sono scarti, come bucce o radici) **e permette anche un risparmio d’acqua**, perché gli ortaggi sono già lavati e puliti. Ed è per tutti questi motivi che **nel 2017, gli Italiani ne hanno consumato ben 70.800 tonnellate**, con un incremento di 2,3 punti percentuali rispetto all’anno precedente.

**I Piatti Pronti: la “Svolta” in Cucina, Tra tradizione e Innovazione**

Oggi, complessivamente, fanno **45.500 mila tonnellate degli alimenti surgelati consumati ogni anno in Italia**, quasi il **5,5%** **del totale**: ricette che includono i piatti tipici della tradizione italiana, ma anche referenze più contemporanee (compresi i cosiddetti “prodotti senza”). Sono i piatti pronti surgelati: prodotti che, per le loro caratteristiche intrinseche, rappresentano **il termometro più fedele delle nuove tendenze di consumo alimentare**. In Italia, **la loro storia affonda le sue radici negli anni ‘60/70** del secolo scorso e si rivolge prima al mercato del Catering, poi alle grandi mense aziendali e, infine, al Retail. Inizialmente, si trattava solo di **primi piatti della tradizione italiana, ovvero i grandi “classici della domenica”** (come lasagne, cannelloni, ecc.). Poi, **negli anni ‘90 arriva la svolta**: l’industria italiana dei surgelati decide di applicare **la tecnologia produttiva dell’IQF** (*Individual Quick Freezing*) **alla pasta**, pre-cucinata e poi surgelata, alla quale vengono aggiunte le barrette del condimento. Bastava mettere tutto in padella, cuocere per pochi minuti, e il piatto assumeva i sapori, i colori e la consistenza della pasta fresca consumata tradizionalmente dagli Italiani.

**Il successo fu tanto immediato quanto incredibile**. Con il tempo sono aumentate le referenze: **alle paste “classiche” si sono aggiunti altri primi piatti** (cereali, risotti, zuppe, vellutate di vegetali, etc.) **e poi i secondi e i contorni** e per ogni tipologia è continuata incessante **la ricerca di innovazione**, in sintonia con le nuove esigenze dei consumatori: **l’analisi del gusto**, che si rifà alle ricette tradizionali della buona cucina italiana, **la domanda di naturalità** tipica della società odierna e, insieme, quella di prodotti ad **alto contenuto di servizio.**

Oggi i piatti pronti rappresentano la vera ancora di salvezza di un consumatore con sempre meno tempo a disposizione in cucina: nel 2017, nel solo canale retail, **i primi piatti pronti surgelati sono cresciuti di oltre 2 punti percentuali**, raggiungendo quota **18.300 tonnellate** consumate nelle case di tutti gli Italiani.

**Ufficio Stampa IIAS c/o INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Simone Silvi 06 44160881 – 335.1097279 – s.silvi@inc-comunicazione.it

Elena Mastroieni 06 44160843 – 334.6788706 – e.mastroieni@inc-comunicazione.it