

FRIGO WEEKLY 157

#ALEZIONEDISOSTENIBILITA



La Molisana

Lo Spaghetti Quadrato è preparato con la ricetta tradizionale La Molisana: solo grano 100% italiano alto-proteico, l'aria di montagna del Molise, l'acqua di sorgente utilizzata per l'impasto che arriva fredda direttamente dal Parco del Matese e la decorticazione a pietra per una pasta ruvida e tenace, trafilata al bronzo e dall'eccellente tenuta in cottura.



Ogni onda del mare ha una luce differente, proprio come la bellezza di chi amiamo.

VIRGINIA WOOLF

Laica

La macchina per sottovuoto VT3205 è compatta, automatica e facile da usare. Con due potenze di aspirazione (normale e gentile per cibi delicati), conserva frutta, verdura e altri alimenti fino a 5 volte più a lungo. Include taglierina integrata.



CONSIGLIO ECO Usiamo bacinelle al posto dell'acqua corrente per lavare frutta e verdura.

www.alezionedisostenibilita.it

UN MARE DI SCELTE SOSTENIBILI



Acquaculture Stewardship Council (ASC), organizzazione non governativa operante nel settore della certificazione del pesce e frutti di mare di allevamento, ha condotto la più ampia e completa indagine fino ad oggi, intervistando oltre 15.000 consumatori in 14 Paesi diversi sulla loro percezione e sul loro consumo di prodotti ittici.

Come spiega Desirée Pesci, Market Development Manager Italy ASC: “la certificazione ASC costituisce il principale schema di riferimento per l'acquacoltura responsabile a livello internazionale (l'unico conforme al codice ISEAL), perché ha gli standard più solidi, con requisiti basati su dati scientifici e misurabili da soddisfare. Standard che attestano la serietà e l'effettiva sostenibilità dell'intera filiera: metodi di allevamento, mangimi utilizzati, caratteristiche dell'allevamento stesso in rapporto alle risorse umane coinvolte e all'ambiente.” Su questi principi sta crescendo in misura importante l'attenzione per i prodotti ittici certificati anche in Italia, sia nella GDO che nel canale Ho.Re.Ca. Lo dimostrano la nuova sensibilità del pubblico e gli sviluppi collaborativi fra ASC e le catene della GDO. A questo proposito, prodotti ittici che riportano il marchio ASC su prodotti private label sono già presenti in diverse catene, come LIDL, Conad, IKEA, Carrefour. Lo stesso avviene in ALDI, IN'S Mercato, Eurospin, PAM. Per quanto riguarda i Brand, il marchio

ASC è presente, ad esempio, su prodotti Findus, Mowi, Frosta, Bofrost.

La ricerca condotta da ASC ha rivelato informazioni significative sul comportamento dei consumatori:

- L'87% dei consumatori intervistati riconosce che includere il pesce e i frutti di mare nella spesa quotidiana è “abbastanza importante” o “molto importante”.
- I motivi principali per cui i consumatori acquistano prodotti ittici sono il piacere di mangiarli, il gusto e i benefici per la salute.
- L'83% dei consumatori è in qualche misura motivato a scegliere prodotti ittici con un marchio di sostenibilità. Le considerazioni più importanti riguardano la sicurezza e la salute del prodotto per loro e per le loro famiglie.
- La sostenibilità come considerazione negli acquisti di prodotti ittici è più alta nell'Europa nord-occidentale, seguita dall'Europa meridionale e dal Nord America, mentre l'Asia è in fondo alla lista. L'Italia ha la più alta percentuale di consumatori che scelgono prodotti sostenibili quando c'è la possibilità di scegliere (82%).

- L'indagine mostra che il 67% delle persone è interessato ad acquistare prodotti più sostenibili, ma solo il 2% pensa spontaneamente alla sostenibilità quando acquista pesce o frutti di mare al supermercato. È evidente che i consumatori hanno bisogno di uno stimolo al supermercato per far emergere la sostenibilità.



- ASC è il marchio di pesce d'allevamento più riconosciuta in tutti i Paesi presi in esame, con un punteggio significativamente più alto rispetto ad altri marchi di certificazione.
- ASC è anche il marchio più affidabile per i prodotti ittici di allevamento, con percentuali di fiducia che vanno da circa il 70% in Spagna e Italia a circa il 60% nella maggior parte degli altri Paesi.
- Il 48% degli italiani intervistati sostiene che quando acquista pesce, cerca e chiede specificamente pesce di provenienza sostenibile.

Il vademecum IIAS sui surgelati, alleati per uno stile di vita più sostenibile.

Gli alimenti surgelati sono una vera risorsa per ridurre lo spreco e preservare la freschezza, giocando un ruolo importante anche nella sostenibilità ambientale. IIAS, l'Istituto Italiano Surgelati, ha preparato una guida utile per fare chiarezza su alcuni concetti che spesso non sono ben compresi. Congelato vs. Surgelato: “Congelato” e “surgelato” non sono la stessa cosa. I cibi congelati vengono abbassati lentamente a temperature tra i -7°C e i -12°C (con pesce e carne che scendono fino a -18°C), ma questa lentezza porta alla formazione di grossi cristalli d'acqua che, al momento dello scongelamento, danneggiano la struttura dell'alimento e ne riducono le qualità. I surgelati, invece, vengono raffreddati rapidamente a -18°C, mantenendo intatte la struttura e le qualità nutritive e organolettiche grazie alla formazione di micro-cristalli d'acqua.

Surgelare a casa? No, grazie!

La surgelazione è un processo che solo le industrie alimentari possono fare in modo efficace. A casa possiamo solo congelare, ma in questo caso il cibo perde alcune delle sue qualità rispetto ai surgelati, che invece conservano il meglio del fresco.

Come scongelare?

Meglio evitare di scongelare a temperatura ambiente! Il modo giusto per farlo è direttamente in pentola, padella o forno, oppure lasciarlo qualche ora in frigorifero. Se hai fretta, puoi anche usarlo sotto l'acqua corrente, ma mai con acqua calda o a temperatura ambiente, per evitare che il cibo resti troppo a lungo in una zona non controllata.

No ai conservanti nei surgelati.

I surgelati non contengono conservanti. La legge vieta l'aggiunta di sostanze per prolungare la durata dei prodotti. È il processo di surgelazione stessa a mantenere il cibo sicuro e durevole. A proposito, il colore brillante delle verdure surgelate non è dovuto a coloranti, ma a un trattamento termico che fissa il colore naturale prima della surgelazione.

Verdure e pesce surgelato: nutrienti al top.

Le verdure surgelate non solo mantengono inalterati i valori nutrizionali (vitamine, proteine, carboidrati), ma anche la struttura e il sapore freschi, fino alla scadenza. Lo stesso vale per il pesce, che conserva le stesse proprietà nutrizionali del fresco, con un buon apporto di proteine nobili, omega-3, vitamine (A e D) e minerali come iodio e selenio.

