

APPUNTAMENTI &gt; EVENTI E MANIFESTAZIONI

22/02/2011 10.54.00

## Il gusto e la salute del surgelato A Rimini il mondo del sottozero

*Le aziende del surgelato si sono date appuntamento a Rimini a Happy Frozen, nella sezione dedicata al comparto del sottozero di Sapore 2011. L'obiettivo è sensibilizzare l'opinione pubblica circa l'elevata qualità e il forte contenuto di servizio nei surgelati, che molto spesso sono misconosciuti*

RIMINI - Nuovo incontro per Unas-UnionAlimentari, il gruppo produttivo che tutela e promuove gli interessi della filiera del surgelato. In occasione di "Frozen 2011", la sezione dedicata al comparto del sottozero interna alla kermesse alimentare del fuori casa "Sapore", è stato organizzato il 20 febbraio a Rimini, "Happy Frozen": rivolto agli operatori presenti in fiera e alla stampa, l'aperitivo è stato un momento informale in cui gli invitati hanno discusso sulle problematiche e necessità che caratterizzano attualmente il settore.

Inoltre, si è gustata la pasta, i tortelloni, gli stuzzichini, la carne e le altre pietanze che, quale contorno sfizioso dell'aperitivo, sono serviti a evidenziare la qualità degli alimenti prodotti da imprese italiane e conservati mediante il processo di surgelazione.



Uno degli obiettivi programmatici di Unas-UnionAlimentari, infatti, è proprio quello di sensibilizzare l'opinione pubblica circa l'elevata qualità e il forte contenuto di servizio insito negli alimenti surgelati che molto spesso sono, invece, misconosciuti. Basti pensare all'asterisco che si ritrova sui menu della ristorazione commerciale che, avente lo scopo di segnalare che un determinato alimento è surgelato e non fresco, rischia di essere interpretato dal consumatore come sinonimo di minore qualità del prodotto.

"Happy Frozen" è stato, quindi, la prima occasione per dimostrare che la differenza tra l'alimento fresco e quello surgelato risiede solo nel diverso processo di conservazione adottato e che la tecnica del freddo non intacca minimamente il sapore e le proprietà nutrizionali dell'alimento. Anzi, in alcuni casi è la scelta ottimale per mantenere integre le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Ad "Happy Frozen" sono state presenti alcune delle imprese facenti parte di Unas-UnionAlimentari e la presidente del gruppo, Romana Tamburini: «Abbiamo scelto di organizzare "Happy Frozen" nell'ambito di "Frigus 2011" per la strategicità che quest'evento fieristico ricopre per il comparto del surgelato italiano. Il nostro obiettivo è quello di coinvolgere un numero crescente di aziende nella nostra iniziativa e di creare degli obiettivi condivisi da raggiungere. Fare gruppo, ma non solo. Il nostro intento è anche quello di comunicare con l'opinione pubblica, perché è giusto che i consumatori siano informati correttamente non solo sugli ingredienti che compongono l'alimento, ma anche sul metodo di lavorazione che vi sta a monte e che può influire sulla qualità finale dell'alimento. Con "Happy Frozen" e con le iniziative che seguiranno andremo, quindi, a favorire la libertà di scelta del consumatore e a cancellare alcune considerazioni pregiudizievoli che permangono sul nostro settore».