La meraviglia del freddo

Tutto quello che c'è da sapere sulla bontà dei vegetali surgelati.

Indice

La forza del surgelato 4

La qualità in ogni stagione 6

Il controllo della filiera corta 7

Il processo produttivo 8

I surgelati sono paragonabili ai freschi 10

Il falso mito da superare 12

La differenza tra congelato e surgelato 14

I surgelati contro lo spreco 16

Il surgelato è garantito 18

La tecnologia che protegge la qualità 20

Il percorso dei surgelati 21

L'asterisco al ristorante 22

Le 10 regole per scegliere
e usare bene i surgelati 23

I plus dei surgelati 24

La qualità si riconosce dalle stelle 25

Il metodo giusto
per risvegliare gli ingredienti 26

La forza del surgelato

In ogni stagione che passa, la natura ci dona prodotti diversi per qualità e abbondanza. **Per vivere in piena forma abbiamo necessità di nutrirci ogni giorno in modo vario ed equilibrato.** Ecco perché, nel corso dei secoli, l'uomo ha inventato di tutto per non dipendere dalle stagioni: il sott'olio, il sott'aceto, l'essiccazione, la salatura, l'affumicatura.

L'unico metodo che ferma il tempo senza danneggiare il gusto? **Il freddo**.
Solo la conservazione a bassa temperatura **mantiene intatti sapore, consistenza e valori nutrizionali** degli alimenti, come se li avessimo appena raccolti.

A trasformare questa intuizione in una **rivoluzione produttiva** fu l'americano Clarence Birdseye, che nei primi anni del Novecento mise a punto il primo processo di surgelazione su larga scala. Un'idea talmente buona che attraversò l'Atlantico: dopo il successo negli Stati Uniti, **i surgelati arrivarono in Europa** alla fine della Seconda Guerra Mondiale, e in Italia alla fine degli anni Cinquanta.
Da allora, anche la nostra tradizione si è aperta a un modo più pratico e accessibile di cucinare, senza rinunciare a prodotti genuini.

La qualità in ogni stagione

Grazie ai surgelati **la stagionalità non è più un limite, ma una scelta**.
Perché avere a disposizione tutto l'anno materie prime di alta qualità è un vantaggio concreto per chi vuole mangiare bene, cucinare con ingredienti eccellenti e non preoccuparsi della disponibilità stagionale.
Ci sono prodotti che la natura rende disponibili solo per poche settimane l'anno.
La surgelazione ferma il prodotto al picco della freschezza, del sapore, del valore nutrizionale.
Il surgelato rappresenta una delle soluzioni più evolute perché consente di avere sempre a disposizione una materia prima di qualità pari al prodotto fresco, risparmiando tempo e lunghi passaggi di lavorazione in cucina.

Il controllo della filiera corta

Siamo un'impresa di **soci agricoltori**: coltiviamo e lavoriamo ogni prodotto con passione, seguendo il ritmo delle stagioni e rispettando la natura e l'ambiente che ci circonda. Produrre bene, per noi, significa **produrre in Italia**.
Valorizzare le eccellenze tipiche della nostra penisola, lavorare solo con tecniche di **produzione integrata e biologica**, e trattare suolo e acqua per quello che sono: risorse preziose, non infinite, da usare con intelligenza. Un modello che funziona oggi e che può durare nel tempo senza consumare più di quanto la terra possa dare. Il risultato di tutto questo è ciò che arriva nel freezer: le migliori verdure appena colte, surgelate al momento giusto, con freschezza, gusto e sicurezza alimentare.
Siamo il primo produttore italiano di vegetali freschi surgelati.

Controllo e tracciabilità completa

1 Materie prime
coltivate **direttamente dai soci** delle cooperative del Gruppo.

2 Produzione
integrata e biologica supervisionata dal servizio agronomico.

3 Stabilimenti
all'avanguardia situati in prossimità delle aree di coltivazione.

4 Controlli
di qualità in linea di produzione e **su tutta la filiera.**

5 Analisi
di laboratorio approfondite.

Il processo produttivo

Il processo produttivo inizia dalla scelta del terreno giusto, dalla selezione delle sementi migliori, da una programmazione che non lascia niente al caso, perché quando si parla di qualità, il dettaglio fa la differenza fin dal primo giorno.
Il nostro vero segreto sta nel **legame diretto e quotidiano tra i soci agricoltori e la struttura produttiva.**
Una filiera corta, controllata, dove chi coltiva e chi surgela parlano la stessa lingua, quella della qualità. Solo attraverso un'attenta **programmazione** della raccolta dei prodotti e della successiva lavorazione **si riduce al minimo il tempo** che intercorre tra la raccolta e la surgelazione, tutto a **vantaggio della qualità complessiva**.
Dal campo al freezer, nel minor tempo possibile: è una questione di rispetto del prodotto.

1. Semina

3. Lavorazione

2. Raccolta

4. Distribuzione

I surgelati sono paragonabili ai freschi

L'unico modo per avere un prodotto davvero fresco è avere un orto. Tutto il resto è una questione di quanto tempo è passato, e dove.
Il surgelato, invece, ha un percorso trasparente e misurabile. Poche ore dalla raccolta alla surgelazione e il tempo, da quel momento, si ferma.
Orogel ha i propri stabilimenti produttivi vicino alle aree di coltivazione per ridurre al minimo il tempo che intercorre tra la raccolta e la surgelazione.
Quindi, surgelato o fresco? La risposta dipende dalle esigenze, ma quando si cercano qualità, praticità e disponibilità in ogni stagione, il surgelato è spesso la scelta migliore.

Gli stabilimenti

L'80% di prodotto fresco giunge agli stabilimenti entro poche ore.*

*Dato medio sul totale del prodotto fresco accettato.

- ✓ *Profumo*
- ✓ *Colore*
- ✓ *Sapore*
- ✓ *Forma*
- ✓ *Principi nutritivi*

Il falso mito da superare

Troppe volte abbiamo sentito definire il surgelato come privo di vitamine, pieno di conservanti e di scarso sapore.
È errata la convinzione che le proprietà nutritive dei cibi, con la surgelazione, si deteriorino. Al contrario, i prodotti surgelati **conservano al meglio**, fino alla data di scadenza, non solo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali ma anche **la struttura e il sapore** dei prodotti freschi originali.
E a proposito di naturalità, è sbagliata anche la credenza che le verdure surgelate abbiano un colore brillante perché "piene di coloranti". Prima della surgelazione gli ortaggi vengono rapidamente scottati per bloccare l'attività degli enzimi: in questo modo si fissa il colore naturale, che risulta particolarmente brillante.

L'unico conservante dei surgelati è il freddo.

La differenza tra congelato e surgelato

Sembrano la stessa cosa.
Non lo sono.

Processo più lento e perdita dei valori nutritivi.

Congelamento

Il processo di congelamento avviene in un **tempo più o meno lento**. Di conseguenza, all'interno del prodotto si possono formare cristalli di ghiaccio di maggiori dimensioni che perforano le pareti cellulari provocandone la rottura.
Al momento dello scongelamento, **una parte dei valori nutritivi e organolettici va persa,** soprattutto negli alimenti con cellule più delicate. In più, il congelamento non blocca completamente l'attività degli enzimi: il prodotto si conserva più a lungo ma si deteriora nel tempo.

Surgelazione

La surgelazione è un **processo ultra rapido**. I prodotti raggiungono i -18°C in brevissimo tempo, e questa velocità cambia tutto: si formano solo micro-cristalli, così piccoli da non danneggiare la struttura biologica dell'alimento. Proteine, vitamine, carboidrati, struttura e sapore rimangono intatti, identici al prodotto originale.
La surgelazione è il **miglior sistema di conservazione**, a patto di rispettare rigorosamente la catena del freddo per tutto il percorso che l'alimento compie prima di arrivare in tavola.

Ultra rapida ed efficiente -18°C in circa 1 ora.

I surgelati contro lo spreco

Gli sprechi alimentari avvengono lungo tutta la filiera del cibo: dalla lavorazione alla distribuzione, dalla vendita finale al consumo domestico. Ma il **42% dello spreco alimentare avviene in casa.**

I surgelati sono un valido aiuto contro lo spreco. Le ricerche lo confermano: il loro utilizzo contribuisce a ridurlo fino al 47%. I motivi sono semplici e pratici.

• La **lunga durata** di conservazione dei surgelati permette che questi siano consumati prima che si deteriorino.

• Utilizzare ogni volta solo ciò di cui si ha davvero bisogno consente un **miglior controllo nelle porzioni** e nelle quantità.

• Si **riduce il consumo di acqua** in casa: tutti gli ortaggi sono già lavati e puliti.

• Si impiega **meno energia per cuocere** i cibi: i tempi di preparazione sono nettamente più brevi. I prodotti surgelati sono già stati scottati a vapore, la cottura è quindi più veloce.

Meno spreco di cibo, meno spreco di acqua, meno spreco di energia con un effetto positivo sul portafoglio e sull'ambiente.

- *Lunga conservazione*
- *Controllo delle porzioni*
- *Meno consumo di acqua*
- *Meno consumo di energia*
- *Più risparmio economico*

Il surgelato è garantito

Scegliere un surgelato non significa affidarsi al caso. È una scelta supportata da impegno, controllo e normative ben precise.
I prodotti surgelati sono tra gli alimenti più regolamentati in assoluto. Il Decreto legislativo n. 110 del 27 gennaio 1992 stabilisce norme rigorose su come devono essere prodotti, conservati, trasportati e venduti.
A questo **si aggiunge il costante impegno di Orogel nella qualità**: un lavoro quotidiano che inizia dal campo e non finisce finché il prodotto non è nel freezer del consumatore integro e sicuro.

Obblighi di legge

- Le **materie prime** devono essere di **alta qualità**, in buone condizioni igieniche e presentarsi in stato di necessaria freschezza.
- L'alimento fresco deve essere **surgelato rapidamente** e portato ad una temperatura inferiore ai -18°C.
- L'alimento surgelato deve essere mantenuto **costantemente ad una temperatura pari o inferiore a -18°C.**
- L'alimento surgelato deve essere **venduto in confezioni originali chiuse** dal produttore o dal confezionatore, che devono indicare il termine "surgelato".

Vantaggi del consumatore

- Il consumatore ha la **certezza dell'origine e della qualità** del surgelato.
- Il prodotto surgelato mantiene **intatte** le sue **caratteristiche originali**.
- Le **qualità organolettiche** del prodotto surgelato rimangono **inalterate** nel tempo.
- Il prodotto non può subire manipolazioni e arriva **integro al consumatore** garantito dal marchio del produttore.

La tecnologia che protegge la qualità

Dietro ogni piatto pronto ci sono ingredienti semplici, scelti con cura e combinati con competenza.
Ma c'è anche una **tecnologia** di produzione: si chiama **IQF, *Individually Quick Frozen***, e permette di surgelare individualmente tutte le singole parti del prodotto.
Il risultato è **una confezione in cui ogni elemento resta distinto**. Si prende solo la quantità desiderata, il resto rimane intatto nel sacchetto. Meno spreco, più controllo, stessa qualità ogni volta.

Il percorso dei surgelati

Dal momento della surgelazione fino al momento in cui il prodotto arriva a destinazione, esiste un percorso preciso e controllato: si chiama **catena del freddo**. Ogni passaggio è regolato dalla legge, ogni fase è programmata per mantenere controllata la temperatura dell'alimento surgelato e, di conseguenza, alta la sua qualità. Per questo noi di Orogel lavoriamo affinché **ogni anello della catena sia efficiente**, senza eccezioni e senza compromessi. L'obiettivo è uno solo: **offrire al consumatore prodotti di assoluta qualità**.

L'asterisco al ristorante

L'asterisco in fondo al menù è spesso interpretato come un segnale di minor qualità. In realtà, racconta una storia diversa. I ristoratori che usano prodotti surgelati non lo fanno perché non trovano il fresco, ma perché il **surgelato garantisce qualità costante e sicurezza** alimentare in ogni periodo dell'anno, anche quando una certa materia prima è fuori stagione o difficile da reperire fresca e integra.
Quell'**asterisco è una dichiarazione di trasparenza**.
Un ristorante che lo indica sa quello che serve e perché.

Le 10 regole per scegliere e usare bene i surgelati

1. Scegliere prodotti esposti in **banchi puliti, ordinati e senza brina**, verificando che siano sempre al di sotto della linea rossa di massimo carico, indicatore di una corretta conservazione.
2. Controllare che l'indicatore di **temperatura** del banco sia sempre pari o inferiore a -18°C.
3. Acquistare i surgelati alla **fine della spesa**.
4. **Evitare pacchi aperti, ammaccati**, con superficie brinata o umida: sono segnali di sbalzi termici già avvenuti.
5. Accertarsi al tatto che i **prodotti** all'interno della confezione **non siano fortemente ammassati o compattati.**
6. Verificare sulla confezione la data indicante il termine minimo di conservazione e **attenersi ai consigli d'uso** forniti dall'azienda produttrice.
7. Utilizzare le **borse termiche per il trasporto** a casa dei prodotti surgelati. Se non se ne dispone, mettere i prodotti surgelati tutti insieme in una busta separata dal resto della spesa.
8. Depositare i prodotti acquistati nel freezer **entro 30 minuti**.
9. Una volta riposti nel freezer domestico, è bene **attendere che la temperatura si stabilizzi**.
10. Se un prodotto risulta parzialmente scongelato all'arrivo a casa, va tenuto in frigorifero e consumato entro un giorno, **mai ricongelato**.

I plus dei surgelati

1. Permettono di **risparmiare tempo** in cucina senza rinunciare a mangiare bene.
2. Sono **più facili** da cucinare.
3. Sono **facilmente reperibili**, si trovano dappertutto.
4. Sono l'unico modo per mangiare **cibi fuori stagione**.
5. **Non hanno scarti**.
6. Sono **già pronti**.
7. Offrono la **stessa qualità** dei freschi.
8. **La varietà non manca mai**: tanti prodotti, tante ricette, tante possibilità.
9. Per avere una **scorta di cibo** in caso di emergenza.

La qualità si riconosce dalle stelle

Prima di mettere un surgelato nel freezer, vale la pena guardare quante stelle ha. Non è un dettaglio estetico: è una **guida pratica alla conservazione.**

**** / ***
4 o 3 stelle — temperatura ≤ -18°C
La condizione ideale. I prodotti mantengono intatte tutte le qualità organolettiche fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

**
2 stelle — temperatura ≤ -12°C
Buona conservazione, ma con un limite temporale: il prodotto va consumato entro un mese, o prima se la data di scadenza lo indica.

*
1 stella — temperatura ≤ -6°C
Il margine si riduce: il prodotto va consumato entro una settimana.

Solo il **reparto ghiaccio**? Massimo 3 giorni.
Se invece il prodotto viene conservato in **frigorifero** o a temperatura pari o superiore a 0°C, va trattato **come un prodotto fresco** e consumato di conseguenza.

Il metodo giusto per risvegliare gli ingredienti

La buona notizia è che nella maggior parte dei casi **non serve nemmeno scongelare**. I surgelati si possono cucinare direttamente in pentola o in padella, senza attendere che si scongelino e **preservando maggiormente le caratteristiche organolettiche**.

Sulla confezione si trovano sempre le **istruzioni specifiche** per ogni prodotto: modalità di cottura, tempi, consigli per un risultato gustoso, nutriente ed equilibrato.

Per scongelare rapidamente il metodo migliore è semplice: il prodotto va posto in un sacchetto di plastica stretto e chiuso da immergere in acqua fredda per limitare la dispersione di sostanze nutritive.

Una volta scongelati, i prodotti vanno trattati esattamente come i freschi: conservati in frigorifero, consumati in tempi brevi e, soprattutto, non ricongelati. Poche regole e tutte semplici.

Orogel Soc. Coop. Agricola
Via Dismano 2830
47522 Cesena (FC) - Italy

T. +39 0547 3771
M. info@orogel.it

orogel.it