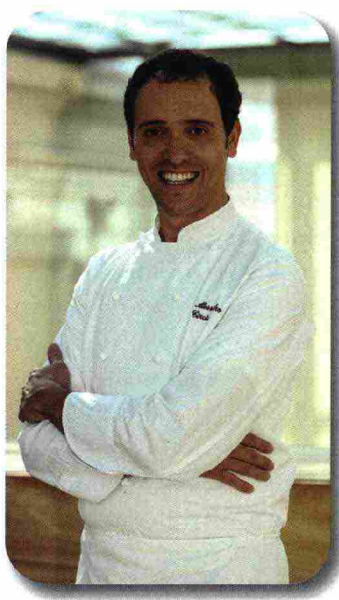


## Distribuzione

# I surgelati per una cucina d'eccellenza

**UNA VOCE AUTOREVOLE** • *Lo chef Circiello spiega perché i frozen food sono alleati dei professionisti della ristorazione e l'asterisco andrebbe abolito*

L'uso dell'asterisco sui menù per indicare l'impiego di prodotti surgelati nei piatti proposti è un tema di cui sta discutendo sia la filiera del surgelato, sia quella del fuori casa. In occasione di un convegno promosso dall'Istituto Italiano Alimenti Surgelati per parlare di questo tema abbiamo avuto l'occasione di incontrare lo chef Alessandro Circiello del ristorante Esposizioni di Roma e portavoce della Federazione Italiana Cuochi. Chef Circiello è anche divulgatore scientifico nel programma *Buongiorno Benessere* di Rai 1.



**Alessandro Circiello,**  
chef del ristorante  
Esposizioni di Roma

**Chef Circiello, qual è la sua posizione e quella dell'associazione di cui fa parte sulla questione asterisco?**

Alimentarsi correttamente significa curarsi e la battaglia dell'asterisco portata avanti da FederCuochi si inserisce benissimo in questo contesto. Dobbiamo impegnarci a veicolare le corrette informazioni all'utente finale e i cuochi, che sono in prima linea in questo senso, hanno un ruolo fondamentale. Chiediamo di togliere l'asterisco accanto ai surgelati dei menu ristorativi. I

prodotti surgelati sono assolutamente sicuri, mantengono tutte le proprietà nutrizionali e, soprattutto, concorrono in modo fondamentale ad evitare lo spreco alimentare.

**Vi siete mai confrontati su questo tema con altri Enti o Istituzioni?**

Sì, in un recente convegno che la Federazione ha organizzato durante TuttoFood, abbiamo invitato il Sottosegretario alla Salute Andrea

Costa, che ha accettato di farsi nostro portavoce nel cercare, attraverso il suo lavoro, di eliminare l'obbligo dell'asterisco. Il Sottosegretario ha evidenziato che si tratta di un problema di ambito giurisprudenziale, più che legislativo, per questo sta interagendo con il Ministero della Giustizia per affrontare la questione.

**Che problema può dare l'uso non corretto dell'asterisco sul menù per un ristorante?**

Si rischiano sanzioni amministrative e soprattutto denunce penali. Se per esempio un giorno un ristorante à la carte utilizza pesce fresco per realizzare un piatto (e quindi non indica l'asterisco sul menù del giorno) ma subisce un controllo da cui si evince che il ristorante detiene pesce surgelato, potrebbe comunque rischiare una denuncia.

Quindi l'obbligo dell'asterisco impatta molto sull'attività dei cuochi ed è per questo che la Federazione sta lavorando per farlo abrogare.

**Quali vantaggi offre, secondo lei, l'uso dei surgelati in una**

**cucina professionale?**

Il surgelato oggi arriva da grandi aziende avanzate dal punto di vista tecnologico. I processi e la tecnologia fanno la differenza in cucina, ma anche nelle aziende. L'importante è gestirlo bene: una volta si usava bollire le verdure, con quelle surgelate è sufficiente spadellarle, per non perderne il contenuto vitaminico.

Il sottozero porta l'eccellenza nelle nostre cucine perché permette di avere a disposizione tutto l'anno ingredienti di alta qualità poco reperibili freschi. Poi è facilmente fruibile e funzionale alla lotta allo spreco, sia nella ristorazione à la carte che nella banquetistica.

Un altro vantaggio è che si tratta di alimenti dall'etichetta pulita: il freddo preserva la qualità organolettica e nutrizionale del prodotto fresco al momento del raccolto o della produzione, senza necessità di usare altri conservanti. Ormai tutti i colleghi apprezzano le verdure surgelate: nella ristorazione collettiva permettono di contenere i costi e garantire al massimo la sicurezza.

za alimentare, ma anche nella cucina gourmet si utilizzano a tutto tondo perché permettono una grandissima varietà. E questo è secondo me un altro vantaggio dei surgelati: esaltano la grande biodiversità che l'agroalimentare italiano esprime e permettono di portarla anche sui mercati esteri.

### **Ci parli del suo ristorante. Che tipologia di surgelati usa più di frequente?**

Sono lo chef del ristorante Esposizioni, presso il Palazzo delle Esposizioni di Roma, che gestisce grandi numeri, fino a 400 coperti. Nella mia cucina amo inseri-

re prodotti di alta qualità come il gambero rosso di Mazara del Vallo o il tonno rosso siciliano, che non sono sempre disponibili freschi, ma li trovo surgelati. Nel reparto ittico abbiamo delle vere eccellenze: ci sono aziende che gestiscono al meglio sia i pesci bianchi che tutti i molluschi. Alcuni prodotti come gamberi e scampi surgelati sono molto delicati e da freschi durano pochissimo: per essere mantenuti vengono additivati con conservanti, che non sono più necessari quando si opta per la surgelazione immediata. Possiamo quindi servire questi prodotti anche



crudi, rispettando la catena del freddo nella fase di scongelamento.

Nell'ambito delle verdure amo molto le crucifere e in genere le verdure in foglia che trovo abbiano un gusto più intenso nella versione surgelata rispetto a quella fresca.

### **I clienti fanno caso all'asterisco?**

In genere direi di no. Sono più che altro i clienti stranieri a farci caso, perché l'asterisco è obbligatorio solo in Italia. Ma questo accade più nelle trattorie che nei ristoranti di alta cucina.

### **Frozen foods for excellent cuisine**

Chef Circiello explains why frozen food are allies of catering professionals and the asterisk should be abolished