

Surgelati, aumentano le vendite e i consumi per via della pandemia

I prodotti surgelati sono stati protagonisti di una crescita notevole negli ultimi anni, infatti nel 2019 sono cresciuti del 1,3% con un consumo individuale mai visto prima [di ben 14 kg all'anno](#). Nell'ultimo periodo il mercato dei surgelati è cresciuto ancora di più soprattutto a causa della pandemia mondiale che ha portato al cambiamento delle abitudini quotidiane di moltissime persone. Per gli italiani poter consumare prodotti alimentari surgelati è molto importante in questo particolare momento.

Più surgelati in sostituzione dei pasti fuori casa

Visto che la maggior parte delle persone nell'ultimo anno, lavora e gestisce le lezioni da casa, l'aumento delle vendite dei surgelati è probabilmente dovuto al bisogno di rimpiazzare i pasti fuori casa con piatti pronti e facili da preparare. Dalla ricerca condotta da Nielsen Italia, infatti, nel mese di novembre 2020 emerge un incremento del 8,4% a livello di volumi, con un guadagno totale per il comparto dei surgelati che supera i tre miliardi di euro. Tutti i prodotti alimentari surgelati hanno assistito a questa crescita dei consumi, dai dolci per la prima colazione alle pizze. Il pesce è uno dei prodotti più richiesti, che insieme alle verdure copre fino al 50% delle vendite al dettaglio. Bastoncini e tranci di pesce vanno per la maggiore anche presso quei supermercati digitali [come easycoop.com](#) che prevedono la vendita di pesce surgelato online e la consegna direttamente a casa. Subito dopo troviamo altri prodotti surgelati come le verdure, la carne macinata e già cotta, ma anche i cibi senza glutine. Secondo uno studio dell'Istituto italiano alimenti surgelati, questa riscoperta della comodità dei prodotti surgelati in generale farà

sicuramente battere il record di vendite, aumentando ulteriormente i 14 kg di prodotti surgelati pro capite.

Tutto quello che c'è da sapere sui surgelati

Ma come conservare gli alimenti surgelati e come congelare gli alimenti freschi nella maniera corretta? Ci sono alcuni consigli da seguire per il perfetto congelamento dei cibi. Per prima cosa bisogna sapere che alcuni alimenti freschi non vanno mai congelati, come per esempio la panna, il burro e le salse a base di uova come la maionese. Anche i formaggi e i salumi non andrebbero surgelati, perché questi prodotti perdono praticamente tutto il loro aroma e non sono buoni da mangiare una volta scongelati. La temperatura ideale del freezer e del congelatore è meglio che non sia sopra i -18 gradi, questo per avere un corretto congelamento degli alimenti. Sempre meglio dividere in piccole porzioni tutti i cibi, divisi nei sacchetti appositi o meglio ancora in contenitori di vetro che possono essere posti nel congelatore senza paura che si rompano. Anche per evitare questo trauma, i contenitori di vetro non vanno mai riempiti troppo, soprattutto con alimenti liquidi che in fase di congelamento aumentano di volume.

I surgelati sono cibi sicuri e comodi da preparare che gli italiani stanno apprezzando sempre di più, soprattutto adesso che passano molto più tempo a casa.