

TROPPI PREGIUDIZI PER I SURGELATI

La moderna tecnica di conservazione dei prodotti agricoli è entrata anche nella nostra provincia - Alimenti genuini come appena raccolti - L'apporto del Piceno alle ricerche e alla produzione dei surgelati - Una dichiarazione del prof. Buocore

In questi ultimi tempi s'è fatto un gran parlare della surgelazione — moderna tecnica di conservazione degli alimenti — e, recentemente, a Bologna l'argomento è stato di nuovo dibattuto in una riunione congressuale sullo stato attuale e sulle tendenze future della conservazione frigorifera di prodotti ortofrutticoli.

Una civiltà dei consumi qual'è la nostra, non poteva rimanere indifferente di fronte a questo problema anche se ancora troppi pregiudizi sussistono nei confronti di derrate alimentari surgelate, specialmente specialmente in determinate regioni.

L'evoluzione del regime alimentare, in rapporto alle mutate preferenze dei consumatori, e la conseguente maggiore richiesta di prodotti zootecnici e ortofrutticoli, rispetto, per esempio, ai cereali, hanno dato origine a vari problemi tra cui, appunto, quello dell'applicazione del freddo agli alimenti. Mediante questa tecnica, sorta, oltre che per ragioni dietetiche, soprattutto, per motivi economici, tra l'altro, è possibile normalizzare l'andamento del mercato: soluzione, questa, che l'agricoltura non avrebbe potuto trovare senza lo aiuto dell'industria. E' necessario, quindi, che essa si inserisca in questo processo evolutivo per assicurare prodotti adatti alla conservazione ed in quantità sufficiente a mantenere in attività gli stabilimenti industriali. Urge, cioè, una stretta collaborazione tra agricoltura ed industria per assicurare un più largo consumo da cui deriveranno maggiori redditi, con grande vantaggio per tutti.

Si può dire che, ormai, per

coltivazione dei lamponi e l'impianto di un pescheto presso Roseto.

I prodotti che maggiormente si prestano alla surgelazione sono: fagiolini, piselli, spinaci, cavolfiori, peperoni, pesche, lamponi e fragole.

Sull'argomento il prof. Buocore — direttore della Stazione agraria sperimentale di Ascoli — ci ha rilasciato la seguente dichiarazione: «Da alcuni anni si diffonde, sempre più, l'uso dei cibi surgelati che assicurano il consumo di carni, di pesce e di ortaggi a prezzi notevolmente convenienti e, per gli ortaggi, ne permettono il consumo in epoche diverse da quelle di produzione.

«Di anno in anno si vanno perfezionando le tecniche di sur-

gelazione e, soprattutto, si va costituendo l'indispensabile rete di distribuzione. Il bisogno, anzi, la necessità di essa ha reso lenta in Italia la diffusione dei surgelati.

«Il consumo pro-capite può calcolarsi in Kg. 23,5 in U.S.A.; Kg. 4 in Inghilterra; Kg. 4,2 in Svezia; Kg. 1,9 in Germania; 1,2 in Italia. Tutto fa ritenere che nei prossimi anni il loro consumo subirà un aumento sempre crescente. E l'Italia, paese produttore di ortofrutticoli, troverà per questi prodotti possibilità di maggiori sbocchi nella esportazione e nel consumo interno.

«La provincia di Ascoli è molto bene avviata in questa attività in quanto, sul piano indu-

striale, opera a Porto d'Ascoli, già da qualche anno, uno stabilimento conserviero che assorbe quantitativi sempre maggiori di prodotti e che, saggiamente, abbinata all'attività produttrice la ricerca tecnica tesa ad allargare il campo delle applicazioni a nuovi prodotti ed a ritoccare le tecniche usate.

«Notevole è l'attività di ricerca fondamentale e applicata della Stazione agraria sperimentale di Ascoli che, in collaborazione con la Stazione del freddo di Milano, con la Stazione di frutticoltura di Roma, con l'Istituto di allevamento vegetale di Bologna e con quello di patologia vegetale di Bologna, esegue le ricerche organizzate in Italia dal M.A.F.

«Gli Istituti sopra elencati contribuiscono, in unità di intenti ed in perfetta collaborazione, alla soluzione dei problemi scientifici, tecnici ed applicativi riguardanti la surgelazione dei prodotti orticoli.

«L'Istituto tecnico agrario di Ascoli non ha mancato e non manca di dare il proprio contributo alle interessanti ricerche.

«Si può, quindi, ritenere che la nostra provincia potrà dare un valido contributo alla soluzione del problema nazionale e potrà, allo stesso tempo, trovare un'altra corrente di sbocco per i propri prodotti ortofrutticoli che, specialmente nei periodi di massima produzione, potranno, con la surgelazione, essere accantonati per il consumo in altre stagioni o per essere successivamente trasformati in marmellate, succhi, ecc.».

Luciano Marucci