



Koch, pasta surgelata ad alto contenuto di servizio

Fondata a Bolzano nel 1980 da **Peter Gojer**, appassionato di cucina e forte di un'importante esperienza anche all'estero nel settore della ristorazione, **Koch** è oggi una delle principali aziende nella produzione di pasta e prodotti surgelati, con un occhio particolarmente attento alla selezione delle materie prime e alle esigenze del fuori casa. Se all'inizio l'azienda ha puntato sulla proposta di ricette tipiche surgelate altoatesine, quali canederli, Schlutzkrapfen (ravioli di ricotta e spinaci) e strudel di mele, a queste ha via via aggiunto anche specialità italiane e internazionali, fino a sviluppare una gamma di prodotti in grado di soddisfare le richieste di un bacino di consumatori quanto mai vasto e variegato. Lo sviluppo ha comportato due importanti acquisizioni: nel 1995 di un'azienda produttrice di pasta e nel 2007 di un'impresa specializzata in pasta ripiena.

L'espansione, però, non ha modificato la filosofia produttiva iniziale: anche ora, infatti, esattamente come quando tutto è iniziato, il marchio di fabbrica resta l'attenta ricerca di ingredienti di qualità e l'assenza di conservanti e additivi.

Oggi l'azienda è ancora saldamente nelle mani di Peter Gojer, affiancato nella conduzione dalla moglie Ingrid e dai quattro figli. Dagli gnocchi di patate alla pasta sfoglia, dalle lasagne allo strudel, questa intraprendente realtà altoatesina è diventata un punto di riferimento per molte specialità; ha stretto significative collaborazioni sul fronte delle private label e si è rafforzata nel canale Horeca. È comunque presente anche nel commercio all'ingrosso e nelle principali catene di distribuzione in Italia e all'estero.

Il suo portafoglio è ricco e articolato: alle tipicità altoatesine si affiancano crespelle e fagottini, gnocchi, pasta ripiena, piatti pronti, quali lasagne, cannelloni gratinati e Spätzle, preparazioni vegetariane (burger e polpettine) e pasta frolla per torte e croissant.



Le ultime novità in portafoglio

Tra le ultime novità lanciate per l'Horeca figurano le tagliatelle precotte nel formato da 5 kg. I fogli sono surgelati singolarmente e, dunque, estraibili e utilizzabili uno alla volta, per realizzare primi in porzioni da 100 g l'una, pronti in appena un minuto. Basta, infatti, immergere il foglio di tagliatelle in abbondante acqua bollente, attendere che si separino, scolarle e condirle a piacere. Sono ideali con ragù di selvaggina, al salmone o ai finferli.

La pasta all'uovo resta, in generale, uno dei cavalli di battaglia di Koch. Realizzata con semola di grano duro, uova pastorizzate, acqua, sale iodato, è disponibile in versione surgelata precotta nei formati da 2 kg e da 500 grammi, per realizzare lasagne, cannelloni, fagottini, caramelle e molto altro. Basta lasciarla scongelare a temperatura ambiente per circa un'ora e quindi procedere alla preparazione del piatto, senza doverla precuocere.

A conferma dell'attenzione alle ricette locali e a quelle italiane, nel portafoglio non mancano gli Spätzle, tipici dell'Alto Adige, e i tortelloni ricotta e spinaci, tra i piatti più amati della cucina italiana, entrambi disponibili nei formati da 1 kg e da 500 g. I primi, realizzati con farina di grano tenero, latte e uova, si versano ancora surgelati in acqua salata bollente e si cuociono fino a quando vengono a galla. Si scolano e si condiscono. Si abbinano bene a panna e prosciutto, ma anche a burro, tonno, besciamella, verdure o pesce. I tortelloni ricotta e spinaci, invece, si scongelano a

temperatura ambiente per circa 30 minuti, quindi si tuffano in abbondante acqua salata e si arricchiscono con burro e salvia, besciamella o pomodoro e basilico.

Anche il dolce vuole la sua parte. Tra le proposte non poteva mancare lo strudel, ripieno di mele, cannella, uvetta e zucchero. In confezione da 600 g e da 1,3 kg, particolarmente pratica per bar e ristoranti, s'inforna ancora surgelato e si cuoce in una teglia per circa 35-40 minuti.

Mariangela Molinari



Lettera aperta: l'asterisco, due o tre cose da sapere

Provare a spiegare le differenze tra congelato e surgelato è forse più utile che titolare "Cannavacciuolo nei guai"

Nei giorni precedenti il Natale la "notizia" è stata il verbale e la multa dei Nas al **Bistrot di Cannavacciuolo** per frode in commercio. Una "notizia" finita sulle pagine di tutti i giornali e divorata dai social che si sono, come sempre, distinti per livore manicheo: o con o contro lo chef.

Di quella "notizia" vogliamo riprendere due o tre cose.

La prima: questa "notizia" non è stata il massimo dell'espressione di buon giornalismo. Leggendo i vari articoli nessuno, ad eccezione di **Federico Genta** sulla Stampa, ha riportato la cronaca corretta che ha visto i Nas impegnati in una serie di controlli in diversi locali e ad altri due è stata commutata una multa. Tutti ad inseguire la notorietà dello chef per titolare una non "notizia". In assenza di Cannavacciuolo il lavoro dei Nas sarebbe rimasto confinato in

15 righe del quotidiano locale... forse.

La seconda: la scarsa riservatezza. Scrive bene **Luigi Caricato** su Olioofficina magazine: “su questioni così delicate si richiede massima riservatezza, il che non significa censura, ma rispetto verso chi lavora onestamente senza metterlo in una situazione di imbarazzo e disagio”. Parole che non sono in difesa di Cannavacciuolo ma di tutti i professionisti che lavorano seriamente e che, troppo spesso, vedono il loro impegno vanificato da poche righe mal scritte che scatenano discussioni sterili sui social, alla fine delle quali viene sempre più spesso voglia di domandarsi: e quindi?

La terza: forse davvero la più grave. La stragrande maggioranza degli articoli riporta il termine “congelato”, senza evidenziare minimamente la distinzione tra congelato e surgelato.

Se davvero il prodotto trovato senza asterisco, senza iscrizione sul registro dei fornitori, – che fosse nel bistrot di Cannavacciuolo o di qualsiasi altro locale – fosse congelato, allora sì che sarebbe grave, indipendentemente da tutto il resto. Perché? Perché la differenza tra congelato e surgelato è abissale e i giornalisti, tutti i giornalisti che ne scrivono, dovrebbero saperlo prima di titolare in cerca del facile scoop.

Congelare alimenti significa impiegare un processo più lento che forma cristalli di ghiaccio che, una volta riportato il prodotto (pesce, carne o verdura che sia) alla temperatura per il consumo, ne indebolisce la struttura rendendolo poco piacevole al gusto.

Surgelare un alimento, invece, rappresenta la miglior tecnica di conservazione attualmente esistente perché consente al freddo di penetrare molto rapidamente, mantenendo inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del prodotto una volta scongelato.

Qualcuno obietterà che sono sottigliezze e che, in un locale dove si spendono cifre elevate, non devono essere serviti prodotti così. Non siamo ovviamente d'accordo, non foss'altro per il fatto che, ad esempio, tutto il pesce consumato crudo

deve essere abbattuto prima dell'utilizzo.

La favola del sempre fresco non regge più; basta seguire la filiera di alcune verdure per capirlo. Facciamo in modo che regga quella del sempre sicuro.

Luigi Franchi



La modernità del surgelato, rispetto all'asterisco

L'asterisco sui menu è spesso considerato un marchio d'infamia, qualcosa di profondamente negativo. Lo è stato, per molti anni, da parte di un certo tipo di ristorazione che, comunque, probabilmente usava ugualmente i prodotti surgelati. Lo è ancora da parte di una fetta di consumatori che ora lo considera un propinare pietanze già pronte ad un costo elevato. E qui sta il primo elemento di disinformazione: il cuoco non utilizza mai i prodotti surgelati come piatti pronti, ma come materie prime funzionali alle sue ricette.

In secondo luogo, se di classificazioni nel menu si deve parlare sarebbe corretto indicare le varie differenze nei metodi di conservazione: siamo proprio sicuri che un tortellino con asterisco sia peggio di uno mediocre in versione conservata (dal momento che non tutti i ristoranti preparano ogni giorno la pasta fresca)? Non dimentichiamo che il freddo, è storicamente provato, è il miglior sistema di conservazione che esiste.

Il tema dunque è di grande attualità, soprattutto in un momento in cui le cucine dei ristoranti sono sempre più orientate alla riduzione degli sprechi.

Pulire un carciofo, giusto per fare un esempio, presuppone uno scarto di oltre la metà del prodotto, con l'aggiunta dei costi relativi alle ore del personale e della Tarsu. Usare un cuore di carciofo surgelato vuol dire avere a disposizione un prodotto senza scarti, che non è l'elemento principale di una ricetta e quindi dell'identità del locale, funzionale ad ottimizzare i tempi in cucina verso ricette più complesse.

Senza dimenticare un altro elemento di valore per il mondo agricolo; immaginiamo infatti quante produzioni andrebbero sprecate se non ci fosse l'industria del surgelato a farsene carico. Lo stesso dicasi per le produzioni agricole lontane che andrebbero ad aumentare considerevolmente l'impronta idrica se non venissero trattate immediatamente dalla raccolta in loco dalle aziende che hanno investito in tecnologia del surgelato.



Meglio tenerlo o meglio eliminarlo?

“Meglio eliminarlo, per ciò che rappresenta, pur erroneamente, nell'immaginario del cliente di un ristorante. Se invece ce lo dobbiamo tenere, allora bisogna che diventi un valore di quel piatto e di quel menu” spiega **Daniele Lambertini**, direttore di Orogel Food Service, azienda leader del settore

Il gruppo Orogel sta avviando una campagna di sensibilizzazione attorno a questo argomento che punta a coinvolgere sia i pubblici esercizi sia i consumatori: “Daremo vita ad una serie di azioni per calamitare l'attenzione delle istituzioni e delle autorità, chiedendo la collaborazione dei ristoratori, per togliere questa indicazione discriminante, presente solamente in Italia e a Cipro (fonte Hotrec).”

Un'iniziativa importante che, a nostro parere, deve puntare anche ad informare sulla qualità dei prodotti surgelati. Un esempio di ricerca totale di qualità arriva da Surgital, azienda leader di pasta surgelata, che da tempo ha scelto la strada della collaborazione con gli chef, dando vita ad uno

spazio – DeGusto – interno all’azienda, dove si accede al termine di un percorso interno alla produzione in cui si vede con i propri occhi le materie prime di eccellenza che vengono utilizzate nei ripieni, dal Parmigiano Reggiano 36 mesi alla patata vitelotte della Tuscia.

“Il problema – quello con la P maiuscola – è il vissuto dei surgelati in Italia. – puntualizza **Romana Tamburini**, presidente di Surgital – Sembra impossibile, ma ancora oggi, nel nostro Paese, sono tanti i pregiudizi nei confronti dei surgelati. Quello che vorremmo far capire è che se la materia prima di partenza è di elevata qualità, anche il surgelato lo è. Dobbiamo comunicare queste cose alla gente per stimolare una cambio di mentalità e non si tratta certo di un impegno piccolo! Ci battiamo in particolar modo perché si abolisca l’obbligo di indicare nei menù dei ristoranti che un piatto è preparato a partire da ingredienti surgelati, un’imposizione che non si ritrova all’estero. Questo rappresenta una vera e propria discriminazione nei confronti dei nostri prodotti. Vi sembra giusto che un ristoratore che usa dei porcini surgelati lo debba indicare e chi usa quelli sottolio no? Questo può valere per mille altri prodotti e trovo che non abbia nessuna ragione di essere, tanto più che la surgelazione, a differenza di altri metodi di conservazione, non prevede l’aggiunta di alcun tipo di conservante o aroma”.

Un tema che non intendiamo abbandonare, schierandoci dalla parte delle produzioni surgelate di qualità.

Luigi Franchi

luigifranchi@salaecucina.it

Al via la partnership tra Bonduelle Food Service e APCI

Bonduelle Food Service e [APCI \(Associazione Professionale Cuochi Italiani\)](#), l'ente nazionale di categoria, hanno stretto una partnership "strategica" che le vedrà collaborare fianco a fianco per tutto il 2016. In tal modo [la divisione di Bonduelle](#) dedicata alla ristorazione entrerà in relazione ancora più stretta con il target chiave dei cuochi, rispondendo alle loro esigenze e affiancandoli con i propri prodotti quale partner esclusivo per le verdure nelle attività dell'associazione sia in Italia che all'estero: eventi di promozione, corsi di formazione e consulenza.