**FOCUS 1**

**PRODOTTI SURGELATI: AL PALATO, GLI ITALIANI LI PREFERISCONO AI FRESCHI**

*Un Blind Taste Test, condotto dalla società AstraRicerche per IIAS-Istituto Italiano Alimenti Surgelati,*

*conferma i progressi compiuti dai frozen food in termini di gusto e piacevolezza al palato:*

*tra il 48% e il 68% degli italiani che hanno assaggiato “al buio” minestrone, fagiolini e merluzzo, nelle due versioni*

*(fresco e surgelato), dichiarano di preferire gli alimenti surgelati*

*28 maggio 2024 -* **I prodotti surgelati sono gustosi come gli analoghi freschi?** No, oggi - secondo oltre la metà degli italiani - lo sono anche di più e vengono preferiti **per** **qualità complessiva, gusto, percezione di freschezza e consistenza**. È quanto emerge da un Test di assaggio “blind”, condotto per **IIAS-Istituto Italiano Alimenti Surgelati** dall’istituto di ricerca **AstraRicerche,** che ha coinvolto nell’indagine180 comuni consumatori, ai quali è stato chiesto di esprimere un voto a seguito dell’assaggio “al buio” di un **minestrone**, **filetti di merluzzo** e **fagiolini** preparati in modo identico nella versione surgelata e fresca, al punto da renderli non distinguibili a livello visivo e presentati anche in ordine casuale bilanciato, per non condizionarne il giudizio.

I risultati del test non lasciano dubbi all’interpretazione, sfatando un vecchio tabù che attribuiva ai prodotti surgelati un sapore meno gustoso rispetto a quello degli analoghi freschi.

**La Qualità complessiva percepita**

Per il **minestrone**, i voti molto positivi (nel range compreso tra 8 e 10) attribuiti dai consumatori intervistati in termini di qualità complessiva percepita, vedono **il surgelato preferito al fresco: 48% vs. 27%,** con uno stacco del +21%.

Per il **merluzzo**, il giudizio è analogo: **61% per surgelato vs. 34% del fresco** (+27% di differenza). Anche le valutazioni sui **fagiolini** confermano questa impressione degli intervistati, con il **surgelato al 52% vs. il fresco al 24%.**

**IlGusto**

**Anche** **al palato,** i consumatori intervistatidichiarano di **preferire i surgelati.** Il **minestrone** in versione **frozen** ottiene il **57% di voti molto positivi vs. il 36% del fresco.** Per il **merluzzo,** la forbice delle valutazioni molto positive si conferma con una grande differenza a favore del surgelato, analoga a quella espressa per il minestrone **(57% vs. 36%).**

Per i **fagiolini**, il gusto del frozen è decisamente molto più convincente del fresco: **56% vs. 22%.**

**La Percezione di freschezza**

Il falso mito del prodotto fresco che risulta migliore del surgelato proprio per la ‘freschezza percepita’ cade per tutti i tre prodotti oggetto del test. Per il **minestrone,** la freschezza valutata vede il **surgelato ottenere il 59%** di voti molto positivi rispetto al 37% del fresco; per il **merluzzo,** le preferenze si attestano sempre sul **59%** vs. il 35% del fresco; infine, per i **fagiolini** le percentuali del **surgelato** vs. il fresco raggiungono rispettivamente il **55%** e il 26%.

**La Consistenza**

Anche in termini di consistenza, i voti intensamente positivi espressi dai consumatori coinvolti vedono il **minestrone** **surgelato a +16% vs. il fresco,** il **merluzzo** a **+21%**, i **fagiolini** a **+26%.**

*“In generale,* ***tra il 48% e il 68% degli intervistati******ha indicato un voto superiore per il surgelato rispetto al fresco,*** *per ognuna delle voci analizzate nel test. A testimonianza del fatto che – non sapendo cosa stessero consumando – tra metà e due terzi del campione ha preferito il surgelato per qualità, gusto, freschezza o consistenza.* *Se ci focalizziamo nello specifico sulla piacevolezza al palato, facendo una media dei voti espressi, il 61% degli intervistati ha preferito il minestrone surgelato vs. il fresco; il 64% ha trovato più gustoso il merluzzo surgelato del fresco e il 66% ha ritenuto i fagiolini in versione frozen migliori dei freschi”,*conclude **AstraRicerche.**

**Ufficio Stampa IIAS c/o INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Ludovica Sampalmieri; [l.sampalmieri@inc-comunicazione.it](mailto:l.sampalmieri@inc-comunicazione.it) ; 345.4000009

Claudia Cantonetti; [c.cantonetti@inc-comunicazione.it](mailto:c.cantonetti@inc-comunicazione.it); 348.6347632