**FOCUS 2**

**SURGELATI, CAMPIONI DI CONVENIENZA… ANCHE ECONOMICA**

*L’indagine condotta da AstraRicerche per IIAS sfata la fake news secondo cui i prodotti surgelati sono economicamente meno convenienti degli analoghi freschi. Dati alla mano, consentono infatti un risparmio di tempo/costi/cibo sprecato*

*28 maggio 2024 –* I prodotti surgelati “costano” di più rispetto ai freschi? Falso! A dimostrarlo sono i dati di **un’indagine condotta da AstraRicerche per IIAS,** che ha analizzato per la prima volta, **l’effettivo “value for money” dei frozen food** rispetto agli analoghi freschi, prendendo in esame 5 prodotti specifici rappresentativi delle principali categorie iconiche del comparto dei surgelati (**fagiolini, patate fritte, filetti di merluzzo, pizza margherita, paella**) e calcolandone il “costo totale”, ottenuto dalla somma del tempo e del cibo risparmiato nonché dei costi per l’acquisto e la preparazione dei prodotti. I risultati del test non lasciano dubbi: l'erronea convinzione che i prodotti surgelati siano meno convenienti dei freschi non trova riscontro nella realtà. Nella totalità dei casi esaminati, **i prodotti surgelati** si sono dimostrati migliori in termini di **costi economici sostenuti, tempo risparmiato e lotta allo spreco alimentare**.

**Fagiolini: Surgelati consentono di risparmiare. i Freschi costano il 53% in più**

I fagiolini surgelati “costano” meno degli analoghi freschi: per acquistare 450gr di fagiolini in versione frozen, il costo è in media di **2,11€** vs.i 2,44€dei freschi, che arriva a **2,64 €** tenendo conto del valore dello spreco alimentare (che il surgelato non genera). Se poi si aggiunge il fattore tempo, dato dal fatto che i fagiolini freschi vanno puliti e tagliati alle estremità, e il costo energetico (molto simile), il divario si amplia ulteriormente: **il fresco arriva a costare il 53% in più del surgelato.**

**Filetti di Merluzzo: il Risparmio è a favore dei prodotti Frozen (il costo dei freschi è +60%)**

Per i filetti di merluzzo, il tempo di preparazione è sostanzialmente identico tra prodotto fresco e surgelato (e l’impegno personale trascurabile), ma a fare la differenza sono i costi d’acquisto: per 360 grammi di merluzzo, tenendo conto anche del costo energetico per la cottura, si registrano in media 5,61 € per il surgelato e 8,34 € per il fresco,che costa dunque **il 49% in più del surgelato**. Percentuale che arriva al **60%,** se si considera anche il valore economico del prodotto **fresco che in genere viene sprecato.**

**Patate fritte: quelle surgelate vincono per il risparmio di tempo che generano**

**Meno di un terzo il tempo di preparazione impiegato per le patate surgelate pre-fritte vs. quelle fresche** (16 minuti contro 52). Se è vero che il prodotto surgelato ha un ‘costo di acquisto’ maggiore vs. il fresco (si registrano in media 2,01€ per 1000 grammi di patate fresche rispetto ai 3,45€ di quelle surgelate), è altrettanto vero che ha **un tempo di cottura minore** e richiede quindi meno energia elettrica, ma soprattutto **non necessita di alcun impegno** (dato che il prodotto è pronto per essere cucinato), a differenza delle patate fresche, che devono essere lavate, pelate e tagliate a spicchi. In sintesi, a conti fatti, per 1 kg di patatine fritte, il **fresco costa l’8% in più del surgelato;** percentuale che **arriva al 12%,** se consideriamo la voce dello **spreco alimentare**, che nel caso delle patate è piuttosto comune.

**Pizza Margherita: Un pareggio tra la versione “fatta in casa” e surgelata, che però è più conveniente del delivery**

Per la pizza Margherita, è stato fatto un raffronto non solo tra la versione surgelata e quella “fatta in casa”, ma anche con il delivery, simulando l’acquisto con consegna a casa in più di 100 pizzerie in 8 città italiane. E il risultato ottenuto è davvero sorprendente: **la pizza surgelata totalizza un pareggio con quella “fatta in casa” e risulta nettamente più conveniente rispetto al delivery.**

Fare la pizza a casa è divertente, ma quanto ci costa? Gli ingredienti e l’energia elettrica hanno un peso non preponderante: 1,67€ a pizza. Quello che conta di più sono quei 20 minuti di impegno (considerando modalità di preparazione semplici): **il costo per pizza** sale a 2,72€ e, se teniamo conto dello spreco, a **2,84€ vs. il prezzo medio unitario della pizza surgelata**, pari a **2,89€**. Per **il delivery**, invece, si spendono mediamente **7,18€** **a pizza**, che diventano **7,47€** considerando anche il tempo-uomo (5 minuti per eseguire l’ordine dal log-in alla conferma di pagamento).

**La Paella surgelata registra un risultato inequivocabile: quella fresca costa il 246% in più**

Per preparazioni più complesse, come una paella di pesce e verdure, la convenienza del surgelato vs. il fresco è indubbia. Il prodotto in versione frozen parte già avvantaggiato con un costo d’acquisto molto inferiore rispetto al fresco: per due persone, gli ingredienti necessari per una paella “fresca” costano infatti mediamente **10,54€,** mentre il prodotto **surgelato** è venduto in media a **4,47€**. Non solo: per il fresco, c’è **molto impegno richiesto**: pulire il pesce, preparare il brodo, colarlo, preparare le verdure, unire ingredienti in più fasi, oltre a **un tempo di attivazione dei fornelli più di 4 volte superiore** (65 minuti vs 13 minuti). Tenuto conto di tutti questi elementi, **il prodotto fresco arriva a costare il 246% in più del surgelato.**

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

Ludovica Sampalmieri; l.sampalmieri@inc-comunicazione.it ; 345.4000009  **/** Claudia Cantonetti; c.cantonetti@inc-comunicazione.it; 348.6347632