



Settedue

Ottenuto da 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero con affinamento minimo sui lieviti di 30 mesi, Extra Brut unisce rigore tecnico e profondità espressiva. Struttura e finezza convivono in equilibrio, definendo un Franciacorta dal carattere deciso



In ogni casa c'è un poco d'inverno quando si apre il congelatore.

FABRIZIO CARAMAGNA

Zini

Classici di patate, oppure di cavolfiore, spinaci o barbabietola, senza glutine o di grano: qualunque sia la tua scelta, gli gnocchi Zini sono soffici e fragranti come fatti in casa. Bastano 2 minuti in padella da surgelati con il tuo condimento preferito. Non ti resta che provarli tutti.



CONSIGLIO ECO Ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell'aria.

www.alezionedisostenibilita.it

SURGELATI: SOSTENIBILI NUTRIENTI, SANI, BUONI

Il consumo di frutta e verdura in Italia è diminuito negli ultimi trent'anni e solo il 7% degli italiani raggiunge le 5 porzioni al giorno consigliate dall'OMS. In questo contesto, i vegetali surgelati rappresentano una soluzione pratica per aumentare l'apporto di nutrienti nella dieta quotidiana. Mantengono valori nutrizionali simili al fresco, riducono gli sprechi e sono facili da utilizzare in cucina. Non a caso sono la categoria frozen più consumata in Italia, con oltre 300.000 tonnellate nel 2024. Una scelta che unisce benessere, praticità e convenienza economica.

CONSERVANO I NUTRIENTI

Frutta e verdura destinate al congelamento vengono raccolte al picco di maturazione e surgelate rapidamente, bloccando il deterioramento. Diversi studi mostrano che il contenuto di vitamine e composti bioattivi resta simile o comparabile a quello dei prodotti freschi.

ALLEATI DELLA CUCINA EQUILIBRATA

Il frozen food è sempre più associato a diete equilibrate e sane, perché permette di avere ingredienti vegetali pronti all'uso anche quando il tempo per cucinare è limitato.



CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Grazie alla lunga conservazione e alla possibilità di usare solo la quantità necessaria, i surgelati generano meno scarti rispetto ai prodotti freschi. In Italia 1 consumatore su 2 li sceglie proprio per ridurre lo spreco alimentare.

NON SERVONO CONSERVANTI

La surgelazione blocca l'attività dei microrganismi e rallenta le reazioni chimiche che degradano gli alimenti, permettendo di conservare il cibo senza bisogno di conservanti aggiunti.

LE FAMIGLIE SPRECANO QUASI LA METÀ

Le famiglie che usano surgelati sprecano molto meno cibo. Secondo alcune ricerche, le famiglie che utilizzano regolarmente prodotti frozen possono ridurre fino al 47% dello spreco alimentare rispetto a chi usa solo prodotti freschi.

FAVORISCONO IL CONSUMO DI VERDURE

Il congelamento consente di avere vegetali fuori stagione con qualità costante, favorendo una dieta più varia e ricca di fibre, vitamine e antiossidanti durante tutto l'anno.

MENO USO DI ACQUA ED ENERGIA

Molti vegetali surgelati sono già lavati, puliti e tagliati, riducendo l'uso di acqua in cucina e accorciando i tempi di cottura, con un conseguente risparmio energetico.

MOLTO CONSUMATI IN EUROPA

Oltre 4 consumatori su 10 in Europa portano in tavola surgelati da due a quattro volte a settimana, soprattutto per praticità e velocità di preparazione.