

Fiera 'C'è+Gusto'

Orogel, rivoluzione dei surgelati in cucina

L'azienda cesenate Orogel è stata tra i protagonisti di 'C'è+Gusto', la rassegna dedicata al mondo food e alle eccellenze del made in Italy svoltasi a Bologna. Al centro della due giorni incentrata sui grandi ingredienti e i grandi maestri dei sapori, le masterclass e i dialoghi con i maggiori esperti del wine&food italiano, che hanno permesso di percorrere le strade del gusto da punti di vista inediti. Orogel ha acceso i riflettori sui vantaggi degli ortaggi surgelati, raccontando perché rappresentano un'ottima scelta in cucina in termini di gusto, di praticità e di proprietà nutrizionali, e svelando tutti i segreti di una filiera che fa dell'attenzione alla qualità una priorità assoluta in tutti i passaggi, dal campo alla tavola. Luca Pagliacci, vicepresidente dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati e direttore marketing di Orogel, ha affrontato il tema della surgelazione e del suo impatto rivoluzionario sulle abitudini degli italiani in cucina nel corso della masterclass 'Cucinare bene con i surgelati'. «Grazie alla surgelazione è possibile superare la stagionalità dei prodotti e avere a disposizione tutto l'anno materie prime eccellenti. Il freddo, infatti, mantiene intatte tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, la struttura e il sapore che le verdure avevano al momento della raccolta, eliminando anche il problema della deperibilità degli ingredienti freschi» ha spiegato Luca Pagliacci.



La relazione di Luca Pagliacci (secondo da destra)