



Le gamme nelle forme ristorative

Delle **5 gamme alimentari**, la prima comprende i prodotti freschi, mentre le altre quattro includono prodotti **semilavorati** o **convenience food**, cioè alimenti le cui caratteristiche grezze e naturali sono state modificate mediante processi di lavorazione artigianale o industriale.

Per un **cuoco**, la scelta delle gamme alimentari da utilizzare nelle diverse preparazioni gastronomiche, dipende dal tipo di esercizio ristorativo in cui opera.

- ✓ Nei **ristoranti di alto livello** si utilizzano esclusivamente prodotti di **I gamma** e, se ci si avvale di semilavorati, questi sono, comunque, prodotti in loco e servono per ottimizzare l'organizzazione del lavoro mediante la tecnica dell'**assemblaggio razionale**.

I costi di acquisto dei prodotti di I gamma aumentano man mano che subiscono processi di trasformazione e lavorazione dovuti in parte:

- al notevole impiego di manodopera e di attrezzature;
- all'esigenza di avere spazi ampi e adeguati per la lavorazione e lo stoccaggio.

- ✓ Nella maggior parte degli **esercizi ristorativi** si utilizzano i **convenience food**, rappresentati dai prodotti di **II gamma** (prodotti: sterilizzati, pastorizzati, sott'olio, in sacchetto come farina, pasta, ecc., liofilizzati, semilavorati di pasticceria) e, soprattutto, di **III gamma** (prodotti congelati e surgelati) che offrono un ausilio elevato all'azienda e agli operatori perché consentono:

- di ridurre i costi, grazie a un minore impiego di risorse umane, attrezzature e spazi;
- di snellire l'organizzazione del lavoro;
- di diminuire gli sprechi di materie prime.

I clienti accettano di buon grado un'offerta alimentare che, pur essendo meno raffinata, è anche meno costosa.

- ✓ La **ristorazione veloce**, invece, si affida ampiamente ai convenience food di **IV** e alla **V gamma** (prodotti già cucinati e pronti per essere rigenerati), comprendenti i prodotti di ultima generazione, nati grazie anche alle nuove tecnologie applicate alla lavorazione e alla trasformazione degli alimenti (cook & chill, cook & freeze, cottura sottovuoto, conservazione in atmosfera modificata).

Questi prodotti offrono molti vantaggi, tra cui:

- la riduzione del personale non qualificato;
- la minore esigenza di spazi e di attrezzature per la produzione;
- la riduzione dei tempi di preparazione;
- la diminuzione dei costi di gestione;
- l'eliminazione degli sprechi per il deterioramento delle materie prime o per il loro mancato utilizzo;
- la semplificazione della gestione delle scorte;
- il mantenimento di una categoria costante di prezzo al pubblico, poiché non dipende dalla stagionalità delle materie prime e dalle richieste;
- l'ottimizzazione delle attrezzature;
- la maggiore facilità di conseguire gli standard di produzione prefissati;
- la possibilità di far fronte a un improvviso aumento della domanda, grazie alla disponibilità continua dei cibi.



Le certificazioni ufficiali

Le certificazioni ufficiali dichiarano che un prodotto è conforme alla **disciplina di produzione prestabilita** e agli **standard qualitativi definiti** secondo modalità legate a una tipicità territoriale nel rispetto del **disciplinare** che regola il marchio stesso.

Le certificazioni sono disciplinate dal Regolamento UE n. 1151/2012 e hanno lo scopo di **valorizzare** i prodotti alimentari e, nello stesso tempo, **tutelare** la loro **tipicità**. In tal modo si fornisce al consumatore una garanzia che lo difende anche da eventuali frodi come, per esempio, sofisticazioni, adulterazioni, imitazioni e contraffazioni.

Le certificazioni ufficiali si dividono in:

- ✓ **marchi comunitari** (DOP, IGP, STG, prodotti biologici);
- ✓ **marchi nazionali** (PAT e, soltanto per i prodotti vitivinicoli, DOCG, DOC, IGT).

La richiesta per ottenere le certificazioni di qualità può essere avanzata a ciascuno Stato membro della Comunità Europea soltanto da un'associazione di produttori (o di trasformatori di un prodotto). In Italia, l'ente preposto all'esame di tali richieste è il Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che le trasmette quindi alla Commissione Europea, l'organo amministrativo che ha l'autorità per concedere le certificazioni.



DOP (Denominazione d'Origine Protetta)



IGP (Indicazione Geografica Protetta)



STG (Specialità Tradizionale Garantita)



I prodotti biologici



PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale)



Le certificazioni non ufficiali

Ogni Comune, o quasi, ha i propri prodotti tipici della tradizione contadina, molti dei quali avrebbero diritto alla tutela garantita dalla certificazione di qualità. Tuttavia, ottenerla non è semplice, poiché occorrono risorse, notevole capacità organizzativa e un'estensione sufficientemente grande della zona di produzione: pochi prodotti hanno queste caratteristiche. Per venire incontro alle esigenze di tutela degli altri prodotti ugualmente meritevoli, ma dotati di strutture produttive più esili o ridotte, sono nate **associazioni private** che hanno assunto rilevanza nazionale o internazionale e che si fanno garanti, con propri marchi, della qualità dei vari prodotti, **difendendoli** da alterazioni o contraffazioni e **tutelandoli dal rischio di estinzione**.

Slow Food, fondata nel 1986, è un'associazione no profit che si pone i seguenti obiettivi:

- ✓ la tutela dell'ambiente;
- ✓ la difesa della **biodiversità** alimentare;
- ✓ il sostegno ai piccoli produttori agroalimentari;
- ✓ la valorizzazione delle ricette tradizionali.

In quest'ottica, Slow Food ha creato i cosiddetti **presidi**, ossia riconoscimenti di tutela che riguardano sia razze animali o varietà vegetali a rischio di estinzione, sia tecniche di lavorazione tradizionali dei prodotti agroalimentari.

Alcuni esempi di presidi Slow Food sono: le **telline del litorale romano**, l'**anguilla dei laghi della Tuscia**, il **cardo gobbo di Nizza Monferrato**, il **Puzzone di Moena**.

L'**Arca del Gusto** è, invece, una certificazione, anch'essa legata alla fondazione Slow Food, nata nel 1996 in occasione del Salone del Gusto di Torino. Essa è rivolta alla ricerca e alla promozione di prodotti tipici originari di diverse parti del mondo, che rischiano di scomparire dal mercato o di snaturarsi, perdendo le proprie caratteristiche organolettiche. La tutela, allo stato attuale, riguarda più di mille prodotti, tra i quali ricordiamo il **cavolo di fossa** (Austria), i **bovini di razza Dairy Shortthorn** (Australia), la **farina di patata dolce** (Brasile), il **mais bianco criollo** (Argentina), l'**aglio di Vessalico** e l'**agnello sambucano** (Italia).



Le certificazioni locali

Anche gli **enti locali** hanno provato a dare una risposta alla richiesta di tutela da parte di piccole realtà produttive tradizionali e di qualità creando dei marchi appositi a garanzia dei prodotti del territorio. Per ottenere questa certificazione il prodotto deve sottoporsi a verifiche tecnico-scientifiche dimostranti per esempio che:

- ✓ è realizzato in maniera artigianale da produttori locali;
- ✓ appartiene alla tradizione storica locale;
- ✓ è ricavato con l'impiego di materie prime locali;
- ✓ costituisce una fonte probabile per lo sviluppo del territorio.

Spesso queste certificazioni comportano complesse battaglie legali (molte delle quali ancora aperte) con la Comunità Europea, che tende a considerare qualsiasi certificazione legata al luogo di origine ma differente da quelle comunitarie, come una violazione delle regole di mercato.



ESERCIZI

COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

AIC - biodiversità - biologici - gruppi - IGP - lattosio - semilavorati - territorio - ufficiali.

