



AD ENERGYMED 2018 BIO-COM PRESENTA FRIENDFRY

La *Frittura* è il rito antichissimo e praticato ovunque nel mondo di fondere ingredienti diversi in un'intensa armonia di sapore. Dal raffinato *Tempura* giapponese al popolare *Pastel Frito* brasiliano, passando per le innumerevoli e ghiotte ricette italiane, la sua presenza rende il pasto sempre allegro e gratificante. Molti temono però che questa irresistibile "delizia" del palato porti con sé l'inevitabile "croce" di una digestione compromessa o peggio. Ogni rito ha la sua liturgia e la *Frittura*, specialmente quella professionale, se fatta a regola d'arte non comporta alcun inconveniente nutrizionale specifico come afferma il risultato di un convegno internazionale di FOSAN -Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione- nel 2010. (FOSAN, La Sapienza, Roma 2010). Detta la regola la Circolare ministeriale N. 11 dell'11.01.1991, fissando dei parametri per le sostanze potenzialmente nocive prodotte durante la cottura. Esegue il controllo istituzionale presso gli esercenti il personale di ASL e NAS. Ma il cliente preferirebbe essere rassicurato dalla sporadica sanzione all'inadempiente ristoratore o dall'attenzione costante del medesimo alla qualità e alle procedure utilizzate nella friggitrice ?

BIO-COM di Pietro Mangia, azienda di pluriennale esperienza nella gestione degli olii vegetali esausti, attenta alle esigenze del settore Ristorazione, è presente anche quest'anno all'importante evento EnergyMed Mostra d'Oltremare, Napoli 5,6,7 Aprile 2018. Nel suo spazio espositivo BIO-COM propone al pubblico il marchio di Qualità, di recente acquisizione, che accresce la fiducia del consumatore e la credibilità del Ristoratore: FRIENDFRY/FRITTOAMICO, simbolo della sostenibilità ambientale e della qualità alimentare dei procedimenti di frittura. L'attribuzione del marchio all'esercizio commerciale implica verifiche ripetute dell'olio smaltito, secondo un protocollo tecnico e strumentale dettato da norme HACCP italiane ed europee specifiche per la frittura professionale.

Cosa garantisce il marchio FRIENDFRY ?

Al consumatore : una frittura a regola d'arte perchè l'olio utilizzato non contiene sostanze di degrado – i cosiddetti *composti polari* – in quantità superiori alla norma.

Al Ristoratore la certezza di operare perfettamente all'interno dei parametri richiesti dalla sicurezza alimentare HACCP e l'orgoglio di offrire il meglio della salubrità e del gusto ai propri clienti.