



UNC
CONSUMATORI.IT

Ecco i nostri consigli su come scegliere le uova e la colomba

28 Marzo 2017



Uova di cioccolato, colombe pasquali e altre tipicità saranno i protagonisti delle tavole di Pasqua, ma bisogna fare attenzione a prezzi e qualità. Ecco allora i consigli dell'esperto UNC per la sicurezza alimentare, il **prof. Agostino Macrì**:

Le **uova di cioccolato** sono una 'derivazione' delle uova sode che venivano colorate in occasione della Pasqua; oggi sono la gioia di ogni bambino, anche se si fa sempre meno caso alla qualità del cioccolato, al suo peso e al costo unitario. Pur essendo tutta la cioccolata sicura dal punto di vista nutrizionale, la quantità di cacao è determinante per differenziare un cioccolato di pregio da uno di minore valore: un cioccolato fondente in cui il cacao è molto superiore al 50 per cento, ad esempio, dovrebbe costare di più di un cioccolato al latte, anche se non sempre è così. Nella scelta dell'uovo:

- è sempre bene leggere attentamente le **etichette**, facendo attenzione alla data di scadenza del prodotto e alla qualità del cioccolato: solo il 'cioccolato puro' non contiene oli tropicali o altri grassi vegetali; in caso contrario, deve essere riportata la dicitura 'contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao', dicitura che deve

essere ben visibile e chiaramente leggibile in modo da essere di facile e immediata consultazione per il consumatore.

- nelle etichette viene riportata la natura dei grassi vegetali aggiunti (se contiene olio di palma o altri oli deve esserci scritto): di conseguenza indicare “**senza olio di palma**” è pleonastico e serve solo a trarre in inganno i consumatori.
- Non dimentichiamo, infine, che l’etichetta può fornire indicazioni utili anche sul **prezzo adeguato** del prodotto: considerato il contenuto in cacao della cioccolata (inferiore al 50%) e valutati i costi di produzione, di confezione e della sorpresa, un prezzo ragionevole dovrebbe aggirarsi tra i 35 e i 45 euro al Kg.

Un discorso analogo si può fare con le **colombe**, i cui costi possono variare in funzione non tanto della qualità e della sicurezza, quanto delle strategie di vendita. E’ infatti possibile trovare una colomba della stessa marca con prezzi molto diversi tra i vari punti di vendita: in alcuni casi si tratta di **vendite ‘civetta’** per indurre i consumatori a fare altri acquisti nello stesso esercizio commerciale. Bisogna soltanto evitare di abboccare e di limitarsi ad acquistare soltanto i prodotti i cui costi sono **effettivamente convenienti**. E’ inoltre bene ricordare per le colombe esistono dei **disciplinari di produzione** che dicono come debbono essere fatte.

Per quanto riguarda infine la **carne**, ne esistono di diversi tipi e i costi di produzione sono molto diversi, tuttavia non sempre si riflettono sul prezzo al consumatore finale. Attualmente parte della carne ovina in commercio è di importazione e diviene sempre più difficile riuscire a distinguere: non si può escludere che venga venduta carne importata (magari dall’Australia) come italiana: si tratta quindi di fare molta attenzione e confidare nella **serietà dei rivenditori**.

HAI BISOGNO DEL NOSTRO AIUTO? SCRIVICI ALLO [SPORTELLLO DEDICATO](#)

Autore: Sonia Galardo

Data: 29 marzo 2017