



UNC
CONSUMATORI.IT

Speciale Pasqua: i nostri consigli

09 Aprile 2019



La **Pasqua**, pur essendo una ricorrenza con forte richiamo alla **fede cristiana**, è sempre stata una importante occasione di **convivialità**; ne sono derivate numerose tradizioni che in qualche modo si sono evolute ed adattate al nostro attuale sistema di vita.

Le **uova di cioccolato**, ad esempio, non sono altro che una “derivazione” delle uova sode che venivano colorate in occasione della Pasqua: la sorpresa nell’interno dell’uovo deriva da una invenzione del gioielliere Fabergé che ne costruì i primi per lo Zar di Russia.

Prima della **colomba**, che ha fatto il suo debutto negli anni '30 del secolo scorso, i **dolci pasquali** erano torte e ciambelloni fatti in casa con le prime uova che le galline deponevano con l’arrivo della buona stagione. I pastori programmano le gravidanze delle **pecore** per poter avere gli **agnelli** del peso giusto da vendere proprio in occasione della Pasqua.

Più aderente alla tradizione, è rimasta la colazione del giorno di Pasqua con **uova sode**, **pizza al formaggio** e “**salame corallina**”. Infine, la tradizionale **scampagnata** fuori porta di Pasquetta, con il pranzo da consumare all’aria aperta, per molti si è trasformata in una sosta nei ristoranti.

La Pasqua è anche un'ottima occasione per la filiera di produzione e distribuzione degli alimenti per i ristoratori e gli albergatori che sperano di ricavare buoni profitti dato il tradizionale desiderio delle persone di trascorrere qualche giornata serenamente e magari concedendosi qualche "trasgressione alimentare". Per tutti noi la Pasqua è una occasione di evasione dalla realtà quotidiana, ma, vista anche l'attuale congiuntura economica, bisogna trovare il modo di approfittarne senza dover subire pesanti salassi economici. Potrebbe quindi essere utile fare attenzione alle spese seguendo alcune regole elementari che vale la pena di richiamare.

UOVA E COLOMBE DI PASQUA: COME SCEGLIERLE

Nell'acquisto delle uova non sempre si fa caso alla **qualità del cioccolato**, al suo peso ed al costo unitario: la quantità di cacao è determinante per differenziare un cioccolato di pregio da uno di minore valore. Pur essendo tutti i cioccolati sicuri da un punto di vista nutrizionale, un cioccolato **fondente in cui il cacao è molto superiore al 50% dovrebbe costare di più di un cioccolato al latte**. Questa differenza nelle uova non sempre è così netta per cui si corre il rischio di pagare il cioccolato al latte quasi come quello fondente. Spesso si tratta di **prodotti "civetta"** che vengono venduti a prezzi molto bassi per indurre il consumatore a comprare anche altro. Il consiglio è quello di approfittare delle occasioni, ma sempre leggendo con molta cura le indicazioni riportate in etichetta.

Attenzione dunque 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. Se poi l'etichetta riporta l'indicazione cioccolato **"finissimo"** o **"superiore"** il contenuto di cacao deve essere almeno il 43%, mentre se nell'elenco degli ingredienti è dichiarato **"cioccolato comune"**, la qualità è più scadente poiché il cacao è il 25% e l'uovo di Pasqua deve costare di meno.

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.

Altro elemento che caratterizza l'uovo pasquale è la sorpresa: si tratta talvolta di oggetti **"made in China"** di scarso valore commerciale che non dovrebbero incidere pesantemente sul costo e che invece talvolta fanno la differenza.

E' però anche vero che non sempre i commercianti rispettano i prezzi indicati, ma fanno degli sconti che divengono notevoli con l'approssimarsi della domenica di Pasqua per poi crollare subito dopo: in pratica si finisce con il pagare non tanto l'alimento quanto l'oggetto. Una soluzione potrebbe essere quella di ricorrere alle **uova prodotte artigianalmente dai pasticceri**: in questo caso i costi sono analoghi, ma esiste la possibilità di scegliere l'oggetto da inserire e quindi di fare una "sorpresa" veramente gradita alla persona a cui si regala l'uovo.

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.

PER CHI E' IN PARTENZA

Un'ultima segnalazione riguarda la giornata di **Pasquetta** e la tradizionale **gita “fuori porta”**: se si intende andare in qualche ristorante è sempre utile prenotare in tempo chiedendo anche il menu con i relativi costi. Si tratta di una giornata particolare ed il rischio di non trovare posto all'ultimo minuto esiste, come pure esiste il rischio di trovarsi davanti ad un conto eccessivo rispetto al servizio ricevuto. Muovendosi per tempo si possono evitare brutte sorprese e soprattutto evitare che una giornata serena nelle aspettative divenga carica di tensioni.

Se poi si è programmato un viaggio vero e proprio, è bene:

- **richiedere copia del contratto che si sottoscrive**, accertando che faccia chiaro riferimento alle offerte contenute nel catalogo informativo: solo in tal caso, il contenuto del catalogo (compreso la descrizione dei luoghi, dell'albergo, dei servizi accessori) entrerà a far parte del contratto e, quindi, sarà vincolante per il tour operator;
- **rifiutarsi di acquistare il pacchetto turistico** se, in sede di prenotazione, viene richiesto un acconto superiore al 25% del prezzo: tale dato è rilevante anche perché, se si intende recedere dall'acquisto prima della vacanza per ragioni personali (c.d. “recesso ingiustificato”), il tour operator potrà trattenere soltanto l'acconto versato (e, quindi, al massimo il 25%). Diverso discorso, ovviamente, in caso di recesso per fatto non imputabile (c.d. “recesso giustificato”), quando si potrà pretendere la restituzione di tutto l'acconto versato.
- **rifiutarsi di pagare aumenti di prezzo**, rispetto agli accordi, comunicati a pochi giorni dalla partenza: può capitare, infatti, che vengano richieste somme non preventivate magari adducendo l'imprevisto rincaro dei prezzi del carburante (estremamente probabile in tale periodo). Tali richieste non sono legittime perché, per legge, nessuna arbitraria modifica del costo del pacchetto può avvenire nei 20 giorni che precedono la partenza. Qualora l'aumento del prezzo venga comunicato prima di tale termine, non può, comunque, eccedere il 10% del prezzo originario: in caso contrario, si potrà recedere “giustificatamente” dal contratto, ottenendo il rimborso di quanto versato;
- se si sottoscrive una **polizza di assicurazione**, **leggere attentamente le condizioni contrattuali**: attenzione, in particolare, alla previsione di franchigie, spese non rimborsabili, etc.;
- qualora la destinazione sia un **paese straniero**, verificare la necessità di adempimenti burocratici o sanitari: documenti di espatrio, visto di ingresso, vaccinazioni, etc..

Autore: Unione Nazionale Consumatori

Data: 9 aprile 2019

