



UNC
CONSUMATORI.IT

Uova e colombe: ecco come sceglierle e conservarle

26 Marzo 2012

Uova di cioccolato di tutte le dimensioni, fondenti o al latte, colombe farcite con crema o cioccolata e ricoperte di glasse. I prodotti che si trovano sul mercato sono i più disparati, ma se si vuole comprare un dolce di qualità è bene conoscere gli ingredienti essenziali che lo contraddistinguono.

Uova di cioccolato

Per quanto riguarda l'uovo di cioccolato è fondamentale leggere l'etichetta, vera e propria carta d'identità del prodotto. Occhio, allora, alla dizione "cioccolato puro" riservata a quello non contenente oli tropicali o altri grassi vegetali, ricordando che in caso contrario deve essere obbligatoriamente riportata la dicitura, ben visibile e chiaramente leggibile, "contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao". Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo della lista degli ingredienti ma ben distinta, con caratteri di grandezza almeno uguale ed in grassetto.

Se poi nella denominazione sono usati aggettivi che danno al consumatore un'idea di maggiore qualità, le caratteristiche devono essere migliori. Per fare un esempio: il cioccolato "finissimo" o "superiore" deve contenere almeno il 43% di cacao (e non il 35%). Al contrario, se nell'elenco degli ingredienti è dichiarato 'cioccolato comune', la qualità è più scadente poiché il cacao è il 25% e l'uovo deve costare di meno. C'è poi il cioccolato al latte: questo deve contenere almeno il 25% di cacao e il 14% di latte, anche in aggiunta con la panna.

Quando l'uovo di Pasqua è destinato a un bambino, bisogna fare molta attenzione anche alla sorpresa che esso contiene. Prima di procedere all'acquisto, dunque, è bene controllare che l'etichetta riferita alla sorpresa riporti il marchio CE (che indica la conformità alle norme europee) e l'indicazione della fascia di età cui il giocattolo è destinato. Una volta aperto l'uovo, poi, è consigliabile verificare che l'etichettatura del giocattolo contenga nome e recapito del produttore, importatore o distributore cui far riferimento in caso di problemi. Un'ulteriore garanzia di sicurezza è la presenza sul giocattolo di loghi volontari quali "Giocattoli sicuri" rilasciato dall'Istituto Italiano Sicurezza Giocattoli o il marchio di sicurezza IMQ (per prodotti elettrici) che assicurano l'avvenuta certificazione in laboratorio.

Esaminando sempre le etichette si possono anche avere indicazioni utili sul prezzo adeguato del prodotto: considerato che il contenuto in cacao della cioccolata è inferiore al 50% e valutati i costi della produzione, quelli per la confezione ed anche quelli della sorpresa, un prezzo ragionevole dovrebbe aggirarsi sui 30/40 euro al chilo. Spesso, inoltre, uova e colombe fungono da prodotti "civetta": vengono venduti a prezzi stracciati per

portare il consumatore a comperare anche altri prodotti. Il consumatore deve farsi furbo e approfittarne.

Colombe pasquali

Per quanto riguarda le colombe pasquali, non tutti sanno che il decreto ministeriale del 22 luglio 2005 ha stabilito che la denominazione “colomba” è riservata al “prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il 2% di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione”.

Il nome di colomba è dunque riservato al prodotto che non contiene grassi idrogenati e altri ingredienti scadenti con cui si sostituisce il più costoso burro. A volte poi circolano colombe addirittura senza burro e uova, gli ingredienti caratteristici del dolce insieme ai canditi. Le uova utilizzate devono garantire non meno del 4% in tuorlo e di categoria “A” (fresche), mentre la quantità di burro non deve essere inferiore al 16%; scorze di agrumi canditi devono essere presenti in quantità non inferiore al 15%.

Accanto alla “versione classica”, inoltre, vengono disciplinate le “versioni speciali e arricchite”, cioè quelle con farciture, ripieni, decorazioni e glassature particolari, che comunque dovranno contenere almeno il 50% dell’impasto base, e tutte le “variazioni sul tema” dovranno essere riportate in etichetta accanto alla denominazione riservata. Sono possibili anche l’assenza di alcuni ingredienti e la loro sostituzione con altri, ma anche in questo caso la variazione deve essere indicata nella stessa denominazione di vendita (ad esempio “Colomba senza canditi”, “Colomba farcita al cioccolato”, ecc.).

Per i prodotti non conformi alle disposizioni del disciplinare dovranno essere adottate denominazioni di vendita alternative (ad esempio, “dolce di Pasqua”).

Come conservare

Generalmente per la colomba si raccomanda la conservazione in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore; prima del consumo dovrebbe invece riposare al caldo o vicino ad una fonte di calore per esaltare la sofficità e la fragranza della pasta.

Anche l’uovo di Pasqua, e i prodotti di cioccolato in genere, si conservano in luogo fresco e asciutto, nella loro confezione originale oppure avvolti in carta stagnola e poi nella pellicola trasparente. Consigliando un consumo moderato di questi dolci dato il loro elevato valore calorico, non ci resta che augurarvi buona degustazione!

Autore: Sonia Galardo

Data: 26 Marzo 2012