



UNC
CONSUMATORI.IT

PASQUA: i consigli per la tavola della festa

27 Marzo 2015

Comunicato stampa dell'Unione Nazionale Consumatori

Come scegliere l'uovo di Pasqua e la tradizionale colomba? Possiamo fidarci della tipica carne in commercio? Ecco i consigli dell'Unione Nazionale Consumatori in vista delle festività pasquali.

Roma, 27 marzo 2015 - "Uova di cioccolato, colombe pasquali e altre tipicità: saranno i protagonisti delle tavole di Pasqua, ma attenzione a prezzi e qualità". E' quanto dichiara Agostino Macrì, esperto di sicurezza alimentare dell'Unione Nazionale Consumatori, in vista delle imminenti festività pasquali.

"Le uova di cioccolato -spiega Macrì- 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 -prosegue l'esperto- 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. 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 -aggiunge Macrì- 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 quanto riguarda la carne -afferma Agostino Macri- 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 distinguerla: non si può escludere che venga venduta carne importata (magari dall’Australia) come italiana, senza adeguate indicazioni in etichetta. Si tratta quindi di fare molta attenzione e fidarsi nella serietà dei rivenditori”.