

# Attenzione alle offerte last-minute E mai sottovalutare le etichette

## IL FOCUS

**ROMA** Arrivano le feste della Pasqua e, anche quest'anno, il lato oscuro e odioso della forza si manifesta con i furbetti della frode. E nelle trappole può cascare più facilmente chi si affretta per gli acquisti dell'ultimo momento. Attenzione alle offerte, dunque. Il dato è incontrovertibile. Basta guardare i numeri e cadono letteralmente le braccia. Sono quasi due milioni le uova, le colombe e i prodotti dolciari sequestrati in questi giorni dai Nas dei carabinieri. Laboratori non a norma, condizioni igieniche precarie, mancanza di trasparenza nell'indicazione degli ingredienti, prodotti scaduti. «Per non parlare della pratica vergognosa di chi si è inventato di comprare mediocri prodotti industriali, provvedendo poi a scartarli e a incartarli di nuovo, spacciandoli per artigianali», si indigna Giorgia Proia, raffinatissima pasticciera romana di Casa Manfredi, uno degli indirizzi di culto dei gourmet romani.

Eppure la normativa europea è molto puntuale riguardo a ogni fase di produzione, trasformazione e vendita dei diversi alimenti o delle sostanze che ne fanno parte, a tutela della trasparenza, oltre che del consumatore finale. Parola d'ordine: tracciabilità.

## L'ETICHETTA

Ecco perché una prima regola per difendersi parte da una lettura attenta dell'etichetta, lo strumento che racconta la storia e il dna di un prodotto. «Sotto questo profilo sulla colomba è difficile scherzare», esordisce Francesco Grondona, amministratore delegato dell'omonima centenaria azienda genovese, uno dei gruppi dolciari ai massimi livelli nella qualità. «La ragione è semplice: il disciplinare è molto rigido. Gli ingredienti sono tutti di alta qualità. Poi, per carità, c'è chi come noi impiega le nocciole piemontesi o le mandorle di Bari, e chi impiega prodotti meno costosi, ma qui entriamo nei territori del gusto, del buon gusto, ma non di trucchi ai danni del consumatore». «Dove c'è invece pericolo di farsi fregare è con dolci che per nome o forma richiamano la colomba - spiega Grondona - dolci pasquali, spesso non prodotti in Italia, salvo che dietro nomi e packaging accattivanti nascondono la furbizia: margarina al posto del burro, chimica per dare la morbidezza derivante dalla lievitazione naturale, canditi "tarocchi", insomma ingredienti di bassa qualità. Come ci si difende, allora? Basta perdere un po' di tempo a leggere bene l'etichetta. E non è male fare attenzione anche ai criteri espositivi, perché talvolta negli stessi spazi sono accosta-

ti prodotti super doc e prodotti di piccola qualità».

L'etichetta, peraltro, nei prodotti dei laboratori artigianali non è obbligatorio che sia applicata sul prodotto, spiegano gli esperti, ma è indispensabile che sul banco di vendita ne siano chiaramente esplicitate le caratteristiche. Il tema costante è quello di non fermarsi alle apparenze.

## LA TRUFFA

Una truffa denunciata dai consumatori umbri riguardava finte blockchain che avvaloravano la certificazione di qualità di determinati prodotti per invogliare all'acquisto, salvo però che, andando al QR code, si rilevava l'inesistenza dei decantati criteri. E lo stesso vale per le uova di cioccolato. La parola cioccolato scalda subito i cuori, ma di nuovo si presta ai maneggi dei furbetti. «Controllate di nuovo bene le informazioni commerciali sul prodotto - suggerisce Giorgia Proia - Guardate il cacao contenuto nell'uovo e ancora di più se, oltre al burro di cacao, non siano presenti altri tipi di meno pregiati grassi vegetali. E poi, a proposito, se le uova sono state troppo a lungo esposte in vetrine soleggiate, meglio soprassedere dall'acquisto. Il cioccolato patisce».

**Giacomo A. Dente**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I CONSIGLI

### IL SEGRETO SONO GLI INGREDIENTI

Spesso nella colomba si usa la margarina al posto del burro, lieviti chimici invece che naturali, canditi finti. Nelle uova verificare la percentuale di cacao

### OCCHIO ALLE UOVA TENUTE IN VETRINA

Il cioccolato, se esposto a fonti di calore, tende ad alterarsi velocemente: per questo bisogna evitare di acquistare uova tenute a lungo in vetrine soleggiate

### CONTROLLARE IL QR DEI PRODOTTI

Controllare il QR perché circolano finte blockchain che avvaloravano la certificazione di qualità di determinati prodotti per invogliare all'acquisto

### VERIFICARE PROVENIENZA E CRITERI ESPOSITIVI

A volte dietro packaging accattivanti si nascondono dolci pasquali non prodotti in Italia. E negli stessi spazi espositivi vengono accostati dolci doc ad altri scadenti

