

Pasqua: attenzione a cosa mettiamo in tavola.

La Pasqua rappresenta per l'economia nazionale un momento molto importante sia in termini di cibo che viaggi, il valore si aggira sui 4 miliardi di euro, con un incremento del +3% sui consumi alimentari. Le colombe e le uova di cioccolato rappresentano il vero simbolo della Pasqua seguiti sicuramente dall'agnello e dai prodotti tipici della gastronomia locale. Il vero problema è che questi prodotti con il passar del tempo diventano sempre meno sicuri, sia in termini di qualità degli ingredienti che degli oggetti inseriti all'interno come regalo. La crisi e la necessità sociale di dover regalare un uovo o una colomba ha portato alla massificazione dei prodotti. Il consumatore preso dalla smania dell'acquisto e dai costi a volte elevati (di alcuni di questi prodotti) senza controllare altro che il prezzo, acquista qualunque cosa, meglio se esteticamente interessante. Questo tipo di comportamento sta portando sempre più al sequestro da parte delle forze dell'ordine di generi alimentari scarsamente qualitativi e spesso poco sicuri. Controllando in giro per i supermercati è stato possibile constatare come la percentuale massima di pasta di cacao o burro di cacao è del circa 50% nelle uova industriali di alta gamma. Altra criticità che si può riscontrare sulle uova di cioccolato, visto anche l'anticipo della Pasqua di quest'anno, è di acquistare prodotti dello scorso anno. Per evitare problemi basta controllare la data di scadenza. Se questa è ravvicinata significa che il prodotto è vecchio e quindi potrebbe essere meno buono, anche se non dannoso alla salute.

Altro punto dolente è rappresentato dalla dicitura "artigianale", su molti prodotti anche quelli che si sa benissimo che sono di tipo industriale si rinviene la predetta parola. Per quanto riguarda la qualità delle Colombe di Pasqua è necessario verificare, per essere certi se è di produzione industriale o artigianale, il luogo di produzione e di distribuzione, il tipo di ingredienti (uova, latte, etc). Molto spesso capita, infatti che venga commercializzata una colomba industriale per artigianale, semplicemente cambiando incarto e mettendo la dicitura industriale. Per quanto riguarda la carne (con buona pace degli animalisti) quello di agnello è molto usata ed apprezzata dai palati, è fondamentale quindi quando lo si acquista stare attenti a ciò che si mette a tavola. Per l'agnello verificate che sia descritto quanto stabilito dal Regolamento Ue 1337/2013. **CONSIGLI SU COME ORIENTARSI A PASQUA**
 1. Verificate che per i giocattoli vi sia la marca CE
 2. Verificate che il cioccolato sia di buona qualità, non sempre il prezzo vi certifica che sia cioccolato e non surrogato
 3. Ricordate che anche se sulla etichetta non è inserita potrebbero esserci dei residui di nocciole nell'impasto della cioccolata e quindi creare problemi a persone con intolleranze e allergie
 4. Controllate sempre la scadenza, potrebbe capitarvi di incappare in ovetti o cioccolato dello scorso anno, e quindi aprendolo trovare la fastidiosa

5. Verificare, in caso di colombe pasquali il luogo di produzione, così potrete evitare di acquistare prodotti non artigianali
 6. Verificate quando acquistate la carne di agnello se è presente l'etichetta e se sono inserite le informazioni su "Allevato in" e "Origine"
 7. Verificate che gli imballaggi e i prodotti siano integri, il cioccolato potrebbe essere stato messo vicino ad una fonte di calore e quindi perdere la sua forma e consistenza
 8. Non fatevi abbagliare dalle promozioni 3 pezzi 5 euro sono prodotti di scarsa qualità
 9. Acquistate sempre locale e soprattutto artigianale, avrete la possibilità di usare mangiare prodotti di qualità e aiutare le imprese della zona
 10. Se vi diletate a fare leccornie in casa state attenti al tipo di uova, acquistate sempre quelle con il codice a barre che identifica la provenienza e prediligete quelle ad allevamento a terra.