

I CONSIGLI DEL CODACONS PER SCEGLIERE LE COLOMBE E LE UOVA DI PASQUA

Ogni anno con l'approssimarsi della Pasqua, i cittadini si domandano come riconoscere le uova e le colombe buone da quelle cattive; quali è conveniente acquistare e quali invece è meglio lasciare sugli scaffali dei supermercati.

Il Codacons ha redatto una guida per facilitare la scelta dei consumatori nell'acquisto di uova di cioccolato e colombe.

Uova. Un cioccolato per essere al top dovrebbe contenere, nell'ordine: cacao in polvere e burro di cacao (pasta di cacao), zucchero, latte in polvere, aromatizzanti naturali. Il burro di cacao è l'elemento più importante: verificate, quindi, a che punto della lista si colloca. Se trovate scritte strane, del tipo, "contiene grassi di sostituzione" abbandonate l'uovo!

Al palato è facilissimo riconoscere il cioccolato puro: si scioglie in bocca e scivola via. La tendenza a sciogliersi è direttamente proporzionale al contenuto di burro di cacao ed inversamente proporzionale al contenuto di zucchero, che spesso viene messo in eccesso per aumentare il peso. L'aspetto è lucido, il profumo aromatico, al tocco sembra freddo e si scioglie facilmente in mano.

Colomba. Una colomba di qualità superiore dovrebbe contenere, nell'ordine: farina, zucchero, uova, burro, canditi. In particolare le uova devono essere di categoria A (no all'albume in polvere!), il burro, da preferire decisamente alla margarina, deve essere in quantità non inferiore al 16%, mentre i canditi non devono essere meno del 15% (tra 15 e 20%). Il latte è facoltativo. Se c'è, è preferibile che non sia scremato e va decisamente evitato quello in polvere. E i conservanti? Meglio che non ci siano! Se si usano materie prime di qualità non c'è bisogno di conservanti per arrivare alla data di scadenza. La certificazione di un ente indipendente che attesta che il prodotto è ogm-free è indice della serietà della ditta.

La lievitazione è importante anche per valutare la sofficità. Verificate la crescita del dolce rispetto al pirottino (l'involucro di carta con bordo pieghettato usato come contenitore): la colomba non deve essere piatta. Nell'impasto i buchini prodotti dalla fermentazione non devono essere delle caverne. La crosta non deve essere troppo scura. Il colore dell'impasto deve essere dorato, la glassatura consistente. Per i canditi: più sono grandi e maggiore è la loro qualità. In bocca, poi, devono essere morbidi.

Altri consigli preziosi per l'acquisto di uova e colombe sono:

- **Non fatevi ingannare dalle foto.** Spesso si sceglie la colomba per l'immagine accattivante posta sulla confezione. Nella totalità dei casi si tratta di pubblicità ingannevole. Non a caso la gran parte delle industrie, per evitare esposti all'Antitrust, scrivono, in piccolo, molto piccolo, che "e immagini riportate sulla confezione costituiscono un semplice suggerimento di presentazione".
- **Leggere con attenzione l'etichetta.** L'unico strumento che avete per valutare la qualità a scatola chiusa, è l'etichetta. Ricordatevi, che la lista degli ingredienti deve essere, per legge, in ordine decrescente di concentrazione. I primi ingredienti sono i più abbondanti, e poi, scendendo, diminuiscono di quantità.
- **Prezzo.** Il prezzo alto non è necessariamente indice di qualità del prodotto. Provate anche prodotti alternativi a quelli delle marche pubblicizzate e famose: non è detto che non siano di qualità. Spesso ci sono, ad esempio, linee di prodotti con lo stesso nome e marchio del supermercato: il loro prezzo è mediamente inferiore del 10-15% rispetto agli articoli reclamizzati negli spot e sono solitamente di buona qualità.

Fonte: Codacons.

