

1 aprile 1999 0:00

## COLOMBE PASQUALI: COME SCEGLIERLE

Roma 1 aprile 1999. Il consumatore non e' tutelato per l'acquisto di una colomba pasquale, di quel dolce caratteristico, come il panettone, che si acquista in questo periodo. Nella etichetta c'e' l'elenco degli ingredienti, in ordine decrescente per la quantita' di elemento costitutivo.

Occorre -dichiara Primo Mastrantoni segretario dell'Aduc- che il consumatore legga attentamente l'etichetta. Per esempio puo' essere riportata la composizione farina-uova-burro-zucchero-uvetta, i cui elementi possono essere invertiti, ed avere farina-uova-zucchero-burro-uvetta oppure farina-zucchero-burro-uova-uvetta. Dalla lettura si puo' stabilire che la prima composizione e' migliore della seconda e la seconda migliore della terza, perche' lo zucchero costa meno delle uova e del burro. Ma la qualita' della colomba dipende anche dal tipo di ingredienti, che il produttore non e' obbligato a specificare. Per esempio il burro puo' essere fresco di panna e le uova fresche invece che burro di siero congelato e uova congelate o in polvere.

In questo senso, oltre alla fiducia nei confronti del produttore, il consumatore rimane disarmato e non ha elementi di giudizio, basti pensare che il sapore della mandorla amara, che puo' far parte degli ingredienti, e' completamente diverso da quello della mandorla