

TESSERAMENTO 2015

Per rinnovare l'iscrizione:

- ci si può rivolgere ai nostri sportelli
- si può eseguire il versamento tramite bollettino postale sul c/c postale n° 12489332
- si può effettuare il versamento online dal sito www.federconsumatori-fvg.it

Rinnovo iscrizione per il 2015: € 20,00 - Rinnovo iscrizione biennale 2015-16: € 35,00

L'iscrizione dà diritto a:

- Ricevere il nostro periodico regionale "CITTADINO CONSUMATORE" • Consulenza e assistenza di base gratuita per tutta la durata dell'iscrizione, in tutti i nostri sportelli della regione • Assistenza legale immediata e a costi convenzionali • All'accesso sul sito www.federconsumatori-fvg.it ai servizi di: richiesta di informazione, invio di segnalazione o denuncia, richiesta di consulenza e avvio di una pratica di assistenza, e altri
- Partecipare alla vita democratica dell'Associazione • Beneficiare dei servizi convenzionati dell'Associazione.

Se avete già provveduto all'iscrizione per l'anno 2015, non tenete conto del presente invito.

Alcune nostre guide

disponibili presso gli sportelli Federconsumatori



Sportelli polifunzionali

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
TRIESTE Via Matteotti, 3 tel. 040.773190 fax 040.9772002	10.30-12.30	16.30 - 19.00	16.30-19.00	10.30-12.30	16.30-19.00	10.30-12.30
TRIESTE Melara, via L. Pasteur, 3/B tel. e fax 040.911211			16.00-18.00			
MUGGIA Palazzina Caliterna			16.30-19.00			
DUINO AURISINA Casa della Pietra "Igo Gruden" Aurisina 158				17.30-19.30		
UDINE Via Torino, 64 tel. 0432.45673 fax 0432.1632088	14.00-18.30	8.30-13.00 16.00-18.30	10.00-12.00 14.00-18.30	14.00-18.30	14.00-18.30	10.00-12.00
CAMINO AL TAGLIAMENTO c/o Municipio					10.00-12.00	
CERVIGNANO DEL FRIULI Via Caiù, 1/B tel. e fax 0431.34322					10.00-12.00	
CIVIDALE P. Giulio Cesare, 15 tel. e fax 0432.733669					15.00-16.30 (II e IV del mese)	
GEMONA Via Campagnola, 15 tel. 0432.980891 fax 0432.790432		10.00-12.00				
LATISANA Centro polifunz. v. Gaspari tel. 0431.516617 fax 0431.516636					9.30-11.30	
PALMANOVA Borgo Aquileia 3/B tel 0432.935548 fax 0432.1632084		16.00-18.00		16.00-18.00	14.00-16.00 su appuntamento	
PAVIA DI UDINE c/o Municipio tel. 0432.646111				16.00-18.00		
S. DANIELE D. FR. V.le Trento e Trieste, 32 tel. e fax 0432.954775				14.30-16.30		
S. GIORGIO DI NOGARO c/o Municipio tel. 0431.623633				10.00-12.00		
TARCENTO Via Angeli, 2 tel. 0432.783848					14.30-16.30	
TOLMEZZO Via Carducci, 18 tel. 0433.2839			14.30-16.30			
TRICESIMO c/o Municipio - ultimo piano tel. 0432.855411		10.00-12.00				
VILLA SANTINA c/o Municipio, p.terra tel 0433.74040 solo orario uff.		10.00-12.00				
PORDENONE Via San Valentino, 20/A tel. e fax 0434.247175	15.30-18.00	15.30-18.00	10.00-12.00 15.30-18.00	15.30-18.00		
MANIAGO Via Umberto I, 33 tel. e fax 0427.730043	15.30-17.30					
SACILE Via Carli, 6 tel. 0434.781333				9.30-11.30		
SAN VITO AL T. c/o ex tribunale v. Amalteo tel. 3896892660, fax 0434 522880					9.00-11.00	
GORIZIA Via Baiamonti, 22 tel. e fax 0481.534801	16.00-18.00				15.30-18.30	
MONFALCONE Via XXV Aprile, 48 tel. e fax 0481.790434	16.00-18.30	9.30-12.00	16.00-18.30	9.30-12.00	9.30-12.00	
GRADISCA D'ISONZO P.za Unità, 14 tel. e fax 0481.961328		10.00-12.00			16.00-19.00	
CORMONS Via Matteotti, 47 tel. 0481.61670				16.00-18.00		

Sportelli energia elettrica e gas

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
UDINE sede Federconsum. V. Torino, 64 tel. 0432.45673 fax 0432.1632088	14.00-18.30	16.00-18.30	14.00-18.30	14.00-18.30	14.00-16.00	
PORDENONE Via San Valentino, 20/A tel e fax 0434.247175	15.30-18.00	15.30-18.00				

Sportelli sanità

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
UDINE P.le S. Maria d. Misericordia, 11 tel. 0432.554258		17.00-19.00			10.00-12.00	
UDINE sede Federconsum. Via Torino, 64 tel. 0432.45673 fax 0432.1632088	16.00-17.00		16.00-18.00		16.00-18.00	
CODROIPO c/o Ente di assistenza Daniele Moro tel. 0432.909321				17.00-19.00		
GORIZIA Via Baiamonti, 22 tel e fax 0481.534801	16.00-18.00				15.30-18.30	
PORDENONE Via San Valentino, 20/A tel e fax 0434.247175			16.00-18.00			
TRIESTE Via Matteotti, 3 tel 040.773190 - fax 040.9772002				10.30-12.30		

cittadino consumatore

Periodico della Federconsumatori Friuli Venezia Giulia

Direttore responsabile: Patrizia Artico

www.cittadinoconsumatore.it n. 49 maggio-agosto 2015

Bimestrale - Iscrizione reg. Tribunale di Udine n° 31 del 27.7.2005
 EDITORE: Federconsumatori Fvg - Borgo Aquileia 3/b - 33057 Palmanova (UD) - NUMERO DI ISCRIZIONE AL REG. 22802
 REDAZIONE: Cronaca Fvg - Via Malignani 8 - 33100 Udine - STAMPA: Centro Servizi Editoriali - Grignano di Zocco (VI)
 Poste Italiane s.p.a. Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1, NE/UD



CULTURA DEL CIBO: SANO, SICURO E SOSTENIBILE

Non sono passati molti anni da quando nei paesi c'erano il fornaio, il macellaio, il fruttivendolo, la latteria e non era cosa difficile trovare nei cortili delle case le galline oppure sentir muggire una mucca o grugnire un maiale e vedere donne ricurve a curare orti che apparivano come quadri. Non sono passati molti anni da quando era d'uso trovarsi per la macellazione del maiale o per la vendemmia. La forza e la fortuna della nostra Regione e della nostra cultura è che non sono passati molti anni e tante di queste cose non sono solo ricordi ma felici realtà. Impressiona sentire però come dalle più recenti indagini condotte nei Paesi sviluppati emerge che il rap-

quale fonte di nutrizione che quale mezzo per favorire l'identità socio-culturale, permetterà a ognuno di noi di vivere una imprescindibile sinergia tra uomo e ambiente nel segno della salubrità, sostenibilità e rispetto per l'altro. Questa tendenza può e deve essere imposta dal consumatore stesso che da attore quale è, deve divenire consapevole del suo potere di orientare le politiche di mercato sia attraverso le scelte consapevoli che opera ogni giorno nella scelta dei prodotti e sia attraverso il suo impiego nell'espressione dei propri valori e nella tutela dei propri diritti per mezzo delle associazioni dei consumatori, quale la Federconsumatori, che è capace di veicolare



le istanze in maniera coesa e organizzata affinché si trasformi in realtà. Guardando al futuro si sta già concretizzando quel processo che attraverso il web permette di ridurre le distanze tra produttore e consumatore nonché tra consumatore e venditore divenendo i rapporti più diretti e immediati e potendo il consumatore richiedere prodotti sempre più personalizzati o comunque rispondenti alle proprie esigenze,

ponendo l'attenzione alle metodologie e al luogo di produzione. In tal senso va anche l'ambizioso progetto che Federconsumatori FVG sta realizzando, con il finanziamento della Regione FVG, e che si prefigge di informare e formare il cittadino consumatore sulla sostenibilità e sulla cultura dell'alimentazione, incentivando le best practice anche alla luce di quanto sta emergendo dall'EXPO 2015. Grande attenzione inoltre viene data alla valorizzazione del territorio del Friuli Venezia Giulia attraverso le sue tipicità, culture e avanguardie. La nostra azione, per altro già sviluppata in passato in tale ambito, sarà ora veicolata oltre che con le nostre pubblicazioni anche con un'intera area tematica dedicata sul nostro sito internet www.federconsumatori-fvg.it, attraverso i social network e con le newsletter di Federconsumatori FVG

Barbara Puschiass

Federconsumatori Friuli Venezia Giulia

Iscritta all'elenco delle associazioni dei consumatori e degli utenti rappresentative a livello regionale di cui all'articolo 5 della Legge regionale 16/2004 (DECRETO N° 2489/COM)

Sede regionale: Borgo Aquileia 3/b - 33057 Palmanova (UD)

tel. 0432 935548 - fax 0432 1632084 federconsumatori.fvg@gmail.com www.federconsumatori-fvg.it

FEDERCONSUMATORI FVG: I RESPONSABILI SETTORE PER SETTORE

Responsabile regionale	Barbara Puschiass	federconsumatori.fvg@gmail.com
Responsabile prov. Gorizia	Marco Valent	federgo@libero.it
Responsabile prov. Pordenone	Gianfranco Tamburini	federconsumatoripn@gmail.com
Responsabile prov. Trieste	Angelo D'Adamo	federconsumatori.ts@virgilio.it
Responsabile prov. Udine	Wanni Ferrari	federfvg@tin.it
Resp. organizzazione e amministr.	Marco Missio	federconsumatori.fvg@libero.it
Responsabile telefonia	Raffaella Bizzozero	telefonia.fvg@gmail.com
Responsabile energia	Erica Cuccu	erica.cuccu@libero.it
Responsabile finanza e assicurazioni	Gianni Zorzi	mail@giannizorzi.it
Responsabile servizi postali	Lino Crisafulli	linocrisafulli@tin.it
Responsabile sanità	Lucio Dall'Anna	federsalute@libero.it
Responsabile trasporti	Angelo D'Adamo	federconsumatori.ts@virgilio.it

Latte in polvere: Italia vs. Unione europea Meglio prodotti caseari con latte fresco

In Italia la L. 138 del 1974 vieta la detenzione, la produzione e la vendita di «prodotti caseari preparati con latte fresco o liquido destinato al consumo alimentare diretto o alla preparazione di prodotti caseari al quale sia stato aggiunto latte in polvere o lattini conservati con trattamenti chimici o comunque concentrati». Da un paio d'anni questa norma è nell'occhio del ciclone: nel 2013 infatti, un europarlamentare italiano ha presentato una interrogazione chiedendo alla Commissione Europea se tale normativa italiana fosse, o meno, conforme al diritto dell'Unione.

Sollecitata dall'interrogazione, la Commissione ha avviato le relative verifiche e, recentemente, ha inviato una lettera di contestazione all'Italia, assegnando al nostro Paese il termine di due mesi per presentare le proprie osservazioni in merito.

La Commissione avrebbe dunque rilevato la violazione di un obbligo derivante dal diritto dell'Unione europea e la possibile necessità, per l'Italia, di procedere a una modifica della L. 138/1974 per adeguarsi alla Direttiva CE (n. 2011/114/CE come modificata dalla Direttiva 2007/61/CE), la quale mira a garantire la libera circolazione all'interno della Comunità Europea di alcune tipologie di latte conservato parzialmente o disidratato, stabilendo norme comuni a tutti gli Stati membri. La nostra normativa dunque, costituirebbe una restrizione alla "libera circolazione delle merci", in quanto il latte in polvere e i suoi derivati sarebbero prodotti comunemente utilizzati negli altri Stati membri.

Se l'Italia non risponderà alla lettera della Commissione entro i termini (già comunque prorogati al mese di settembre 2015) o comunque non sarà in grado di fornire chiarimenti ritenuti soddisfacenti, la Commissione la diffonderà ad

adempiere modificando la L. 138/1974.

È pur vero che, qualora la procedura d'infrazione attivata dalla Commissione dovesse effettivamente andare a confermare la violazione dalla normativa europea da parte dell'Italia, ciò non intaccerebbe la produzione dei prodotti caseari classificati come DOP, relativamente ai quali la stessa Comunità Europea proibisce l'utilizzo di «materie prime diverse da quelle previste dai disciplinari», ossia del latte in polvere o altri surrogati.

Ulteriormente, è evidente che una modifica della normativa che in Italia preclude, sostanzialmente, l'utilizzo di latte in polvere o concentrato per la preparazione dei prodotti caseari, non andrebbe a "imporre" al nostro Paese la produzione di "formaggio senza latte", come alcuni quotidiani hanno riportato nei mesi scorsi, ma attribuirebbe unicamente ai produttori una facoltà di scelta.

Cercando dunque di evitare toni allarmistici e in attesa del riscontro dell'Italia alla Commissione Europea, non si può tuttavia non rilevare che l'apertura del nostro mercato nazionale a prodotti caseari caratterizzati dall'utilizzo di "surrogati" provocherebbe l'ingresso, nel nostro Paese, di grandi quantitativi di latte in polvere e derivati a prezzi estremamente ridotti, con ripercussioni evidenti per i produttori italiani.

Gli stessi allevatori dunque verrebbero verosimilmente a operare a loro volta una corsa al ribasso dei prezzi per tutti i prodotti non dotati di certificazione DOP; essi inizierebbero dunque a produrre formaggi, yogurt e prodotti caseari non più in linea con le caratteristiche, a livello di materie utilizzate e di sicurezza alimentare, alle quali oggi gli italiani, e non solo, sono abituati.

Gli stessi allevatori dunque verrebbero verosimilmente a operare a loro volta una corsa al ribasso dei prezzi per tutti i prodotti non dotati di certificazione DOP; essi inizierebbero dunque a produrre formaggi, yogurt e prodotti caseari non più in linea con le caratteristiche, a livello di materie utilizzate e di sicurezza alimentare, alle quali oggi gli italiani, e non solo, sono abituati.

Gli stessi allevatori dunque verrebbero verosimilmente a operare a loro volta una corsa al ribasso dei prezzi per tutti i prodotti non dotati di certificazione DOP; essi inizierebbero dunque a produrre formaggi, yogurt e prodotti caseari non più in linea con le caratteristiche, a livello di materie utilizzate e di sicurezza alimentare, alle quali oggi gli italiani, e non solo, sono abituati.

Margherita D'Este

Data di scadenza e termine minimo di conservazione: evitare gli sprechi

La data di scadenza che si trova nei prodotti confezionati è un valido aiuto per capire quando un prodotto non va più consumato. Ciò vale soprattutto per quelle persone che per via dell'età o altre ragioni hanno una sensibilità alterata. Nelle merci in cui si ritrova la dicitura "consumare entro", siamo in presenza di una data di scadenza, passata la quale si rischia in termini di salute e il cibo va buttato. Classico è l'esempio del latte fresco. Quando, invece, si trova il "da consumarsi preferibilmente" siamo in presenza di un "termine minimo di conservazione", entro il quale il produttore garantisce che restano inalterate le caratteristiche di sapore, odore, consistenza e qualità di un prodotto fresco; passato il termine il prodotto resta consumabile, ma potrebbe avere un colore meno vivo, un odore meno intenso o un gusto più debole.

Nella conservazione degli alimenti, frigo e frigorifero sono ottimi alleati. Si consideri, ad esempio, che la carne di bovino o pollo e tacchino intero, cruda e congelata, può durare fino a dodici mesi. Dodici mesi nel congelatore possono durare anche frutta e verdura. Pane o affettati, nel freezer si mantengono in buono stato sino a un paio di mesi. Il latte e le uova si conservano esclusivamente in frigo, mai nel congelatore, ma dureranno di più se riposti nella parte più fredda. Appena si acquistano gli alimenti è preferibile valutare subito dov'è meglio riporli e, che siano al fresco o a temperatura ambiente, hanno comunque bisogno di contenitori separati e puliti. Scorte troppo abbondanti rispetto alla capacità di un frigo, impediscono la circolazione dell'aria e la corretta refrigerazione. Se il frigo è troppo pieno, si può pensare di togliere miele, caffè, aglio, cipolle, patate, basilico, olio di oliva, che si conservano bene anche a temperatura esterna. Mangiare cibi andati a male può avere gravi conseguenze e un danno alla salute non è certo giustificabile col pretesto di "non buttare". Ciò detto, non dimentichiamo che il cibo è una risorsa preziosa e lo spreco è un problema etico, economico, strettamente correlato alle complicazioni dell'esaurimento di risorse naturali limitate del nostro pianeta.

Alberto Sottile



IN
EVIDENZA

Un'anima per Expo



Alimentazione di qualità e habitat nelle mani dei giovani agricoltori

Negli ultimi 50 anni l'agricoltura e la campagna hanno cambiato il volto millenario che avevano. L'industrializzazione dell'agricoltura (contraddizione in termini) ha molto impoverito l'ambiente, il paesaggio, il tessuto economico del territorio e lo scambio diretto di beni agricoli e alimentari; anche nella nostra regione la produzione si concentra su pochissime colture: mais e soia soprattutto. Una situazione insostenibile: si acquistano le sementi, i concimi e altri prodotti chimici dalle multinazionali, per poter rendere economicamente le produzioni vengono erogati contributi europei, si consumano enormi quantità di acqua, e di fatto il prezzo finale del prodotto viene stabilito dalla borsa di Chicago. La divisione del lavoro, elemento chiave della produzione industriale (come a tutti noto, già affermato nel primo libro della Ricchezza delle nazioni di Adam Smith) non sempre può essere effettivamente considerato il metodo più razionale e soprattutto più sostenibile, in particolare per l'agricoltura. Per cogliere nel modo economicamente migliore e ambientalmente sostenibile le opportunità che la campagna offre, l'attività agricola dovrebbe avere una caratteristica il più possibile a ciclo completo e autosostenibile. In sostanza un'attività

integrata: coltivazione, trasformazione e commercializzazione, concimi e sementi il più possibile autoprodotti, autoproduzione di energia rinnovabile in forme diverse con l'obiettivo dell'autonomia energetica, utilizzo razionale dell'acqua, diversificazione delle colture e delle attività. Inoltre nel contesto rurale sono possibili molte altre attività collegate: attività di ristorazione, turistiche, del tempo libero, di servizio alle persone. Un'agricoltura come quella sopra descritta, che utilizza le migliori tecnologie non invasive, la migliore organizzazione, che produce alimenti sani e di qualità, può stare sul mercato e fare concorrenza alle produzioni alimentari industrializzate, con OGM, omologate nei gusti e nella preparazione? La sfida è nelle mani in particolare dei giovani agricoltori che stanno scegliendo la strada che è stata abbandonata più di 50 anni fa dai loro nonni. Non per riprendere le condizioni di allora ma per creare quella nuova simbiosi tra ambiente e uomo, con una produzione alimentare rispettosa e sostenibile, con l'orgoglio di produrre cose buone e sane, con la speranza che in futuro la terra ritrovi quell'equilibrio naturale che ci consenta di continuare a vivere serenamente in questa pianeta.

Edo Billa

Expo Milano 2015: Padiglione Vino Taste of Italy Il Friuli Venezia Giulia presenta la sua produzione

Anche la nostra regione ha scelto di cogliere questa grande occasione che è l'Expo Milano 2015. Tra i vari prodotti d'eccellenza del Friuli Venezia Giulia presentati, ad esempio: formaggio, olio, salumi, prodotti a base di trota, riso, miele, dolci tradizionali, ecc., primeggia la produzione vitivinicola. All'interno del padiglione chiamato Padiglione Vino Taste of Italy, sono presenti moltissime aziende friulane, durante tutti i 6 mesi della manifestazione. Dall'1 maggio al 31 ottobre 2015 inoltre, il Friuli Venezia Giulia propone una volta alla settimana, attraverso l'Ersa (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale), un percorso guidato, sensoriale e degustativo di vini friulani, per farli conoscere e apprezzare. Nel Padiglione Vino è stata allestita la cosiddetta Biblioteca del Vino, una sala di degustazione simile a una vera biblioteca dove i visitatori potranno conoscere, ordinare e acquistare ben 104 vini provenienti dalle aziende

produttrici del Friuli Venezia Giulia. I vini presentati cambieranno ogni 2 mesi per un totale di 312 etichette. Qui di seguito l'elenco di alcuni dei vini previsti per il bimestre luglio - agosto: BIANCHI - Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla; ROSSI - Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Schioppettino, Terrano; SPUMANTI - Ribolla Gialla spumantizzata, Prosecco. La sala avrà 40 posti, per un totale di 26 sessioni, tutte dedicate al Friuli Venezia Giulia. Saranno sempre presenti due qualificati sommelier dell'AIS FVG (Associazione Italiana Sommelier), ai quali chiedere informazioni sulle caratteristiche dei vini. Sarà sicuramente un'ottima occasione per promuovere il nostro vino non solo a livello nazionale ma internazionale, facendo conoscere anche la nostra storia e le nostre tradizioni friulane, patrimonio d'eccellenza e unicità.

Emeri Pecile

IN OCCASIONE DELLE FERIE ESTIVE I NOSTRI SPORTELLI OSSERVERANNO I SEGUENTI PERIODI DI CHIUSURA:

Provincia di GORIZIA: dal 9 al 23 agosto, tranne Cormons, chiuso dal 26 luglio al 23 agosto; fino alla fine di settembre lo sportello di Monfalcone apre con orario ridotto, per info: 0481.790434
Provincia di PORDENONE: dal 9 al 23 agosto
Provincia di TRIESTE: dall'8 al 23 agosto
Provincia di UDINE: dal 9 al 30 agosto
Dal 9 al 30 agosto la sede di Udine, Via Torino 64 - tel 0432.45673, riceve su appuntamento. Lo sportello energia di Udine, Via Torino 64 - tel. 0432.45673, resta chiuso solo dal 9 al 23 agosto. Dal 24 riapre con orario normale.

I prodotti con il marchio A.Qu.A. Gli standard approvati dall'Ue



I prodotti tipici del Friuli Venezia Giulia rispettano la semplicità di una regione affascinante e ricca di tradizioni, dove la ricerca per la qualità conferisce al territorio una particolare identità a livello planetario e consente di scoprirne in concreto la cultura.

Oggi i pregiati prodotti friulani possono essere certificati mediante il marchio A.Qu.A. - acronimo di Agricoltura, Qualità, Ambiente - istituito dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia con la Legge Regionale n. 21/2002 al fine di creare un regime di certificazione per la valorizzazione della qualità agroalimentare dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo-pastorali sia freschi che trasformati, con un costo per le aziende richiedenti nettamente inferiore a quello di una autenticazione di origine territoriale con DOP e IGP. A.Qu.A. è un marchio collettivo volontario, gestito dall'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (ERSA) che rappresenta per le aziende un importante strumento di comunicazione e di promozione dei propri prodotti, garantendone la qualità e assicurandone la visibilità nei confronti dei consumatori.

Mediante l'introduzione di A.Qu.A. il Friuli Venezia

Giulia offre infatti al pubblico un Marchio protetto da requisiti molto stringenti e predeterminati mediante disciplinari, i quali vanno a descrivere le tecniche da utilizzare nelle diverse fasi di produzione nonché i criteri di identificazione e tracciabilità del prodotto che i soggetti economici interessati a utilizzare il marchio dovranno rispettare. Questi ultimi poi, dopo aver seguito tali indicazioni dovranno rivolgersi a un organismo di certificazione indipendente, a cui chiedere un attestato di conformità del prodotto al disciplinare tecnico. Solo dopo aver ottenuto quest'ultimo il produttore potrà presentare la domanda di concessione d'uso all'Ersa che, verificati i requisiti, concederà l'apposizione del marchio. A.Qu.A., dunque, è un vero e proprio strumento di filiera, che ha lo scopo di valorizzare la collaborazione tra coloro che producono le materie prime e chi le trasforma nonché fra questi e i consumatori garantendo la qualità del prodotto finito attraverso gli standard indicati dalla Regione, la quale conosce bene il territorio, e approvati dall'Unione Europea.

Lina Sguassero

Gelato: quando è artigianale? Non bastano materie prime di alta qualità



In Italia non esiste, per legge, una distinzione netta tra i prodotti artigianali, industriali e semilavorati e per questo, i casi di finto gelato artigianale sono molti, più di quanto si possa credere. L'ultimo riguarda una rinomata catena di gelaterie, che ha dovuto togliere dal proprio sito internet la definizione di "artigianale". La ditta è famosa per l'elevato livello qualitativo delle materie prime utilizzate e infatti impiega prodotti biologici, latte fresco di alta qualità, acqua di sorgente piuttosto che prodotti Igp come i limoni di Siracusa. Eppure quel gelato non può essere definito artigianale perché con tale termine vengono definiti i gelati freschi prodotti nel luogo dove vengono venduti, nei retrobottega. Il laboratorio dove vengono prodotte le miscele liquide per fare il gelato "come una volta", invece, è situato in una località dell'Italia settentrionale. Da lì le miscele vengono smistate ovunque in Italia, così come a New York, Malibu, Parigi e Tokyo. Nei negozi avviene solo la mantecazione, ossia le miscele liquide diventano gelato cremoso.

Il gelato così prodotto è artigianale o industriale? "Per il gelato artigianale si dovrebbero usare latte fresco, non in polvere, e frutta fresca - spiega il responsabile qualità di Coldiretti Rolando Manfredini - ma per legge non è vietato utilizzare aromi, coloranti e additivi. E dunque chi fa il vero gelato artigianale subisce una concorrenza sleale da parte di chi utilizza sostanze chimiche". E, in effetti, anche nei retrobottega c'è modo e modo di fare il gelato. Molti usano aromi o addensanti, in altri casi si limitano ad aggiungere latte o acqua a una polverina per poi mantecare. Anche quello è artigianale, se vogliamo dare quell'etichetta al gelato fatto sul posto. Federconsumatori, che da sempre sostiene e promuove i prodotti a km zero, ritiene che il gelato artigianale rimanga, comunque, quello creato con materie prime fresche e prodotto da artigiani in loco.

Caterina Taverna

Rinnovati gli organi della Federconsumatori FVG e cambio al vertice per il Forum Consumatori - Imprese FVG

Tra la fine di aprile e la fine di maggio si sono svolti i congressi per il rinnovo dei consigli direttivi provinciali e da ultimo anche quello regionale. A livello regionale si è operato un deciso rinnovamento: dopo oltre dieci anni Edo Billa ha passato la mano a Barbara Puschiassis che è stata eletta Presidente della Federconsumatori Friuli Venezia Giulia all'unanimità. A Trieste, Udine e Pordenone sono stati confermati rispettivamente quali Presidenti Angelo D'Adamo, Wanni Ferrari e Gianfranco Tamburini. A Gorizia Silvia Padovani, dopo quindici anni, ha lasciato il posto al nuovo Presidente Marco Valent, anche lui nell'associazione da oltre dieci anni. Per quanto riguarda invece l'associazione Forum Consumatori Imprese FVG di cui la Federconsumatori regionale è socia fondatrice, stante le dimissioni rassegnate da Barbara Puschiassis alla luce del nuovo incarico assunto, è stato eletto all'unanimità quale nuovo Presidente Edo Billa il quale già da settembre impegnerà l'associazione in iniziative aventi ad oggetto i consumatori e le imprese nell'era del web, proseguendo anche iniziative già intraprese quali quelle sullo stato di implementazione della fibra ottica.

Attivo lo sportello online su www.federconsumatori-fvg.it

Richiedere un'informazione, fare una segnalazione o una denuncia, richiedere una consulenza o aprire una pratica di assistenza, fare o rinnovare l'iscrizione, ora è possibile farlo anche online. A tali servizi si accede registrandosi sul nostro sito www.federconsumatori-fvg.it.



Realizzato nell'ambito del Programma 2015 della LR 16/2004