

SPESA LIBERA

Prodotti senza l'origine sui siti dei supermercati

ATTILIO BARBIERI

La spesa degli italiani sta cambiando. Il fattore che continua a pesare di più sul mutamento delle abitudini d'acquisto è il Covid. Esaurito l'effetto accaparramento, scattato nelle prime settimane del lockdown, le famiglie si riscoprono sicuramente più parsimoniose ma anche più avvezze a fare acquisti da remoto. In attesa di capire come si svilupperanno questi fenomeni, non possiamo far altro che prendere per buoni i sondaggi svolti fra i consumatori. E il più attento oltre che più aggiornato sul tema è sicuramente quello presentato recentemente nell'anteprima dedicata alla stampa del rapporto Coop 2020, da cui emergono due dati su tutti. Mentre il 21% degli italiani prevede di tagliare i consumi sia in quantità sia in valore, il 23% dei consumatori fa sapere che «dedicherà più tempo agli acquisti online, anche quando la pandemia sarà finita».

Ma l'e-commerce non è esente da rischi. Fare la spesa online comporta la smaterializzazione dell'acquisto, con l'impossibilità per i consumatori di capire bene cosa stiano mettendo nel carrello (virtuale). Le compere a distanza non permettono ad esempio di leggere l'etichetta e quasi mai l'immagine del prodotto che si sta comperando, pubblicata sul sito del supermercato, consente di analizzarne anche le caratteristiche di base. A cominciare dall'origine. Come sempre è facilmente percepibile il luogo di provenienza di quei cibi che si dichiarano 100% italiani, mentre per gli altri diventa più complesso.

CARTINA DI TORNASOLE

La cartina di tornasole per capire l'entità di questo fenomeno è rappresentata dall'olio extravergine d'oliva, una delle referenze che più hanno fatto discutere negli ultimi anni. Mentre con il prodotto fisico è abbastanza facile verificare l'origine della materia prima, le olive, qualora l'acquisto avvenga da remoto, sulla piattaforma della catena della grande distribuzione è praticamente impossibile accertarne la provenienza. Non c'è altro modo che visitare il sito dell'oleificio da cui esce ciascuna bottiglia. E così ho fatto.

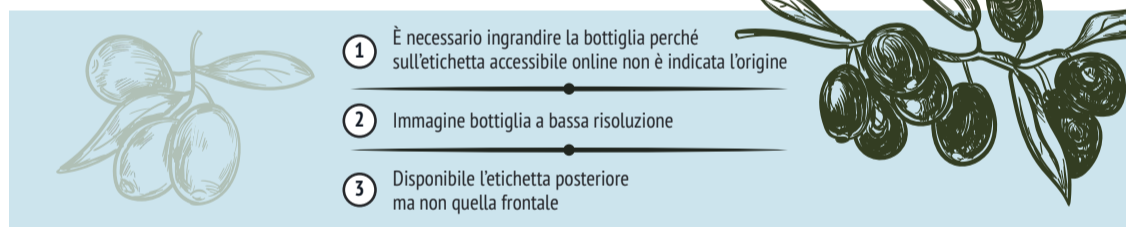
Vi confesso che mi aspettavo di fare una fatica indiovolata a capire il Paese di origine dell'oro verde: fino a pochi anni fa quasi nessun produttore ne parlava esplicitamente, soprattutto qualora la provenienza fosse «Ue» o addirittura «extra Ue». Per fortuna non è più così. Tranne poche eccezioni il Paese d'origine è chiaramente specificato. In molti, addirittura, pubblicano la versione integrale delle etichette - anteriore e posteriore - in formato Pdf, facilmente accessibile, per di più, su siti Internet di pregevole fattura.

Questo, naturalmente, vale per

Tranne poche eccezioni i portali delle catene non descrivono la provenienza dei cibi. Si può solo consultare i produttori, come nel caso dell'extravergine

L'ORO VERDE SUL WEB

Marca	DENOMINAZIONE	ORIGINE CHIARA		ORIGINE	NOTE
		SÌ	NO		
FARCHIONI	Classico	X		Ue	-
CARAPELLI	Il Frantolio	X		Ue	-
BERTOLLI	Gentile	X		Ue	-
SASSO	Classico	X		Ue	-
FILIPPO BERIO	Classico	X		Ue	①
CIRIO	Classico		X	?	-
PIETRO CORICELLI	Classico	X		Ue	②
SAGRA	Il Classico		X	?	①
DE CECCO	Classico	X		Ue	-
MONINI	Classico		X	?	①
COSTA D'ORO	L'Extra		X	?	③
CARLI	Delicato	X		Ue	②
DANTE	Terre Antiche	X		Ue	-
FABBRI	Classico	X		Ue	-
ZUCCHI	Sinfonia	X		Ue	-
AGRIDÈ	Il Trappeto	X		Italia	-
CLEMENTE	Premium	X		Ue	-



L'EGO - HUB

TROPPE IMPORTAZIONI

Crescono del 16% le vendite di riso

Acquisti di riso record in Italia, con un aumento del 16% nel 2020, spinto dall'emergenza Covid che ha favorito la preparazione casalinga dei pasti. Ci confermiamo - sottolinea la Coldiretti - primo produttore europeo di riso, con 228mila ettari coltivati e 4mila aziende agricole che raccolgono 1,5 milioni di tonnellate di risone all'anno. Preoccupa però il boom di importazioni dai paesi asiatici. Solo la Birmania, nel 2020, ha aumentato del 44% le esportazioni di riso di varietà Japonica in Italia.

l'olio extravergine, mentre per altri prodotti la situazione è radicalmente diversa.

FARINA OPACA

È il caso, ad esempio, della farina di grano tenero che nei mesi del lockdown riempì i carrelli di molti consumatori, diventando ben presto quasi introvabile. Ma questo dipende soprattutto dal fatto che ove non sia obbligatorio per legge indicare in etichetta il Paese di origine dell'ingrediente primario, in questo caso il grano tenero, il produttore tende a non farlo.

Un altro comparto merceologico che richiede la massima attenzione da parte dei consumatori è quello dei salumi preaffettati. Di recente è uscito sulla Gazzetta Ufficiale il decreto interministeriale (Salute, Politiche Agricole e Sviluppo Economico) che introdu-

ce per prosciutti e salami il vincolo di indicare chiaramente il Paese di origine dei maiali in etichetta. Ma c'è una fetta non trascurabile dell'industria di trasformazione che finora ha fatto carte false per non scrivere nulla sulla provenienza delle carni lavorate. Salvo riempire le confezioni di bandierine tricolori e scritte «Made in Italy».

Con la diffusione della spesa online sarebbe il caso di equiparare la vendita a distanza a quella fisica, obbligando le insegne della distribuzione a palesare l'origine delle derrate alimentari che vendono. Diversamente i consumatori resterebbero nell'impossibilità di verificarla, salvo avventurarsi in una lunga quanto noiosa esplorazione sul web alla ricerca dei cibi sui siti dei rispettivi produttori. La questione è aperta. Urgono soluzioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Spiriti divini

Oltrepò e Franciacorta Piovono i Tre bicchieri del Gambero Rosso

PIERANGELO BOATTI

La guida Gambero Rosso 2021 incorona la Lombardia per la varietà del suo panorama vitivinicolo. «Numeri alla mano - spiegano i curatori - è la prima regione agricola italiana per superficie dedicata all'agricoltura, il 69% del territorio, forte di 50mila aziende che lavorano la terra. Per quanto riguarda il vino, sono 22.900 gli ettari vitati, con la provincia di Pavia a farla da padrone: l'Oltrepò Pavese da solo produce il 65% del vino regionale». I premi Tre Bicchieri assegnati ai produttori lombardi, massimo riconoscimento per le referenze all'interno della guida, sono ben 27, record assoluto. La Lombardia conferma la sua vocazione per la spumantistica ed è di gran lunga la regione italiana con più bollicine premiate, tutte Metodo Classico. La Franciacorta si aggiudica 10 Tre Bicchieri dimostrando una solidità sempre più evidente. I dosaggi zuccherini sono sempre più contenuti, le cuvée acquisiscono sempre più carattere. L'Oltrepò Pavese si aggiudica 5 Tre Bicchieri blanc de noir, con il Metodo Classico da uve Pinot nero. Gli altri Tre Bicchieri del Vecchio Piemonte arrivano nei rossi, con un pregiato Pinot nero, un Buttafuoco Storico e un Oltrepò Pavese Rosso, il Cavariola di Bruno Verdi. Altra prova di carattere per il Lugana, un *terroir* che ha raggiunto la piena maturità, con tre vini premiati. In Valtènesi c'è invece una denominazione in rosa che ha trovato nuovo slancio; il Chiaretto, il cosiddetto vino di una notte, può invecchiare con straordinaria grazia e articolazione come dimostra il Molmenti, proposto da Mattia Vezzola.

Completano la gamma dei Tre Bicchieri cinque perle valtellinesi firmate da Ar.Pe.Pe, Fay, Dirupi, Mamete Prevostini e Nino Negri. In bottiglia finisce anche il respiro delle Alpi. Ecco tutti i vini premiati: More Pas Dosé M. Cl. - Castello di Cigognola; Franciacorta Brut Eronero '12 - Ferghettina; Franciacorta Brut Secolo Novo '12 - Le Marchesine; Franciacorta Dosage Zéro '11 - Castello Bonomi; Franciacorta Dosage Zéro Naturae '16 - Barone Pizzini; Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection Noir '11 - Ca' del Bosco; Franciacorta Dosaggio Zero Ris. '13 - Lo Sparviere; Franciacorta Extra Brut '15 - Ricci Curbastro; Franciacorta Extra Brut Ebb' '15 - Mosnel; Franciacorta Extra Brut Extreme Palazzo Lana Ris. '09 - Guido Berlucchi & C; Franciacorta Non Dosato Grande Cuvée Alma - Bellavista; Lugana Fabio Contato Ris. '18 - Cà Maiol; Lugana Madreperla Ris. '18 - Perla del Garda; Lugana Menasasso Ris. '16 - Selva Capuzza; Nature M. Cl. - Monsupello; Op Buttafuoco Storico V. Solenga '16 - Fiamberti; Op M. Cl. Extra Brut Rosé NorEma '17 - Calatroni; Op Pinot Nero Brut M. Cl. 1870 '16 - Giorgi; Op Pinot Nero Dosaggio Zero Farfalla Cave Privée '11 - Ballabio; Op Pinot Nero Pernice '17 - Conte Vistarino; Op Rosso Cavariola Ris. '16 - Bruno Verdi; Valtellina Sforzato Corte di Cama '18 - Mamete Prevostini; Valtellina Sforzato 5 Stelle '17 - Nino Negri; Valtellina Sup. Grumello Ris. '17 - Dirupi; Valtellina Sup. Sassella Nuova Regina Ris. '13 - Ar.Pe.Pe; Valtellina Sup. Valgella Carteria Ris. '16 - Sandro Fay; Valtènesi Chiaretto Molmenti '17 - Costaripa.



ADOTTA A DISTANZA UN EX-COMBATTENTE.

Forse non lo sai che in Italia i combattimenti tra cani sono un orrore che dilaga. E che le sue vittime aumentano, così come il denaro insanguinato delle scommesse nelle tasche della malavita che li organizza. Allevati nella violenza per la violenza, torturati nella mente e nel fisico, drogati e infine scatenati l'uno contro l'altro a sbranarsi, migliaia di cani muoiono così. Per uscire da quest'inferno hanno bisogno di quell'aiuto che ogni uomo gli deve e che l'Enpa ha per missione. Un aiuto fatto d'amore, ma anche di studio, ricerca e professionalità. Tutte cose indispensabili per ridare la vita a queste povere vittime e per consentirgli di trovare una vera famiglia con cui vivere serenamente, in totale sicurezza

Per farlo, abbiamo bisogno anche del tuo aiuto: sostieni a distanza uno di loro, il cane di cui sarai ufficialmente uno dei tutori e di cui conoscerai la storia. Puoi farlo con un contributo mensile di 20 Euro, se preferisci anche in un unico versamento per più mesi. Puoi scegliere, indicando la causale, il conto corrente postale (nr. 7482084 intestato a Banca Monte dei Paschi di Siena - Cassiere Pro Tempore Enpa), il bonifico bancario continuativo (IBAN IT395085304604000430101775) oppure di andare su www.enpa.it e cliccare "Adozioni a distanza". Sarà fiscalmente deducibile e potrai interromperlo con la sola sospensione. Grazie, se ci aiuterai a dimostrare che per ogni criminale che trasforma i cani in belve ci sono persone che li fanno ritornare cani.



Ente Nazionale Protezione Animali
www.enpa.it