
Pronto Consumatore luglio/agosto 2022

Newsletter: più informati con il Pronto Consumatore - abbonatevi gratuitamente!

Bollettino d'informazione del Centro Tutela Consumatori Utenti - supplemento al n. 49/56

La versione integrale cartacea del Pronto Consumatore viene recapitata gratuitamente via posta ai soci del CTCU oppure è disponibile in formato PDF. Le seguenti news sono un estratto.

Cos'è esattamente il Bircher muesli?

Il Bircher muesli, inventato intorno al 1900 dal medico svizzero Maximilian Oskar Bircher-Benner, è la versione più classica delle miscele di muesli. La ricetta originale si prepara con fiocchi d'avena, che vengono fatti ammollare per dodici ore in un quantitativo triplo di acqua e poi vengono mescolati con succo di limone, latte condensato zuccherato, abbondante mela appena grattugiata e nocciole o mandorle tritate.

L'invenzione del Bircher muesli non è ascrivibile esclusivamente al dottor Bircher-Benner. Durante un'escursione nelle Alpi svizzere una malgara gli servì infatti una specie di pappa di cereali, latte e frutta secca. Il medico arricchì poi questa pappa di cereali con mela grattugiata fresca e introdusse questa pietanza dietetica a base di mele nel suo sanatorio per offrire ai pazienti una cena ricca di micronutrienti e facilmente digeribile.

Oltre ad altre sostanze nutrienti salutari bisogna ricordare: quelle (beta-glucani) derivanti dai fiocchi d'avena e le sostanze vegetali secondarie (polifenoli) delle mele, la vitamina E e i pregiati grassi vegetali e proteine delle nocciole o delle mandorle. Persino il succo di limone svolge una funzione importante: evita che le mele scuriscano e favorisce l'assorbimento del ferro nell'intestino.

L'ingrediente principale per Bircher-Benner erano le mele grattugiate. Per lui era importante utilizzarle per intero, quindi con buccia e torsolo. Proprio da questa purea (in tedesco "Mus") di mele, o meglio dal diminutivo svizzero del termine, deriva il nome muesli. Per preparare il muesli si può utilizzare in aggiunta alle mele o al loro posto anche dell'altra frutta fresca di stagione o disidratata.

Prezzi: il 10 giugno si è tenuta la "PROTESTA DELLE PENTOLE VUOTE" nelle principali piazze italiane

Il 10 giugno si è tenuta a Roma in Piazza SS. Apostoli e nelle principali città d'Italia, davanti alle prefetture, la manifestazione contro il caro-vita, chiamata "delle Pentole vuote" per simboleggiare la difficoltà dei cittadini a soddisfare bisogni essenziali, come portare in tavola quotidianamente pranzo e cena.

Migliaia di cittadini si sono uniti alla protesta, stanchi di una situazione divenuta insostenibile, ma soprattutto arrabbiati per le inaccettabili speculazioni in atto in molti settori.

È singolare che il Prefetto di Roma non si sia reso disponibile ad ascoltare le proposte delle Associazioni dei Consumatori, mostrando una forte insensibilità verso i cittadini e le famiglie che stanno affrontando tali difficoltà.

Di fronte a questa situazione il Governo è chiamato a dare risposte ai cittadini non soltanto con misure temporanee e di carattere emergenziale, ma di più ampio respiro riformatore per arginare e affrontare questa crisi, creatasi dopo la fase acuta della pandemia e ora aggravata dalle ripercussioni della guerra in Ucraina.

Cosa pensare dei prodotti "detox"?

Detox sta per detoxification, cioè disintossicazione. La pubblicità e le confezioni di questi prodotti promettono niente di meno che la pulizia dell'organismo dalle tossine, depurazione, perdita di peso, rafforzamento del sistema immunitario e una maggiore energia – grazie a ingredienti come le alghe spirulina e clorella, la curcuma, gli estratti di tè verde, i semi di zucca, l'ortica, le bacche di ginepro o il tarassaco. Tuttavia, nella maggior parte dei casi non esistono prove scientifiche degli effetti dichiarati. Inoltre, la medicina non conosce nemmeno il concetto di scorie (ossia presunti depositi nocivi nell'organismo), poiché l'eliminazione delle sostanze nocive e dei prodotti di scarto del metabolismo presenti nel nostro corpo avviene automaticamente attraverso fegato, reni, intestino e polmoni.

Piuttosto che spendere molti soldi in prodotti inefficaci, è consigliato adottare uno stile di vita sano seguendo un'alimentazione che permetta di assorbire la minor quantità possibile di sostanze

potenzialmente nocive. I prodotti a base di zeolite possono contenere metalli pesanti tossici, quelli contenenti sostanze drenanti e quelli con carbone attivo aumentano invece l'espulsione di sali minerali indispensabili per l'organismo e possono compromettere l'effetto di alcuni farmaci. A livello giuridico, la parola "detox" sulla confezione di un prodotto costituisce un'indicazione relativa alla salute: indicazioni di questo tipo sono sottoposte a molte limitazioni all'interno dell'UE. In seguito a una sentenza emessa in merito, diversi preparati con ingredienti ritenuti disintossicanti non possono più essere pubblicizzati con la dicitura "detox" in quanto l'effetto degli ingredienti non è stato dimostrato.

Saldi di fine stagione: a breve si parte

Il 15 luglio 2022 in quasi tutti i Comuni dell'Alto Adige (e il 16 agosto nei comuni turistici) prendono il via i saldi di fine stagione. Ecco i migliori consigli del CTCU.

I prodotti in saldo devono essere privi di difetti e corrispondere alle indicazioni pubblicitarie. Un prodotto che presenti, infatti, un vizio (senza che tale vizio fosse stato evidenziato dal negoziante e compensato con un ulteriore ribasso di prezzo), va riparato oppure sostituito, ai sensi di quanto previsto dalle norme sulla garanzia legale.

Le indicazioni del prezzo scontato devono riportare tre elementi: il prezzo di vendita originario, il ribasso di prezzo espresso in percentuale e il prezzo scontato.

Gli commercianti sono obbligati ad accettare pagamenti tramite POS (carte di credito, prepagate o bancomat). A partire da giugno 2022, sono previste sanzioni per i commercianti che si rifiutano di accettare tale tipo di pagamento.

I nostri consigli:

- prima di un acquisto è consigliabile confrontare sempre le offerte di più punti vendita;
- attenzione alla distinzione, prevista dalla legge, tra "merce in saldo" e "merce ordinaria";
- i prezzi pubblicizzati devono essere praticati nei confronti di tutti gli acquirenti senza distinzione alcuna, senza limitazioni di quantità e senza abbinamento di vendite, fino ad esaurimento delle scorte;
- conservare lo scontrino o la fattura, è utile per effettuare reclami o denunciare un danno;
- i commercianti non sono tenuti a ritirare i prodotti che non risultino difettosi. Se lo fanno è solo per atto di cortesia;
- il cliente può presentare un reclamo, anche nei due anni successivi all'acquisto (garanzia). Nei primi 12 mesi dall'acquisto l'onere di provare che il difetto non era presente al momento della vendita, spetta al venditore.

Quale ruolo svolgono gli insetti impollinatori per l'alimentazione?

Circa l'80% di tutte le piante, selvatiche e coltivate, vengono impollinate da insetti. Senza di essi, dovremmo rinunciare a molti frutti e ortaggi, comprese le mele.

Gli impollinatori più importanti sono insetti come l'ape mellifera e le varie api selvatiche (ad es. il bombo), mosche, farfalle, vespe, coleotteri e formiche. Anche i pipistrelli e gli uccelli contribuiscono all'impollinazione delle piante. È solo grazie all'azione di questi impollinatori che le piante riescono a riprodursi e che il mondo vegetale può continuare a sussistere nella sua diversità.

Anche gli uomini hanno bisogno dell'impollinazione operata dagli insetti per la propria alimentazione. Delle 107 piante più comunemente coltivate al mondo, infatti, 91 dipendono in misura maggiore o minore da questo processo naturale. Qualora gli insetti impollinatori venissero a mancare, si prospetterebbe un calo dei raccolti di queste colture che potrebbe arrivare fino al 90 per cento. Al contrario, molte colture foraggere, come i cereali e le barbabietole, sono impollinate per azione del vento.

Purtroppo, in tutto il mondo si osserva da decenni una diminuzione della diversità di specie di insetti impollinatori (oltre il 40% delle specie è a rischio di estinzione). Le due cause principali di questo declino sono la perdita di habitat dovuta alla conversione all'agricoltura intensiva e all'urbanizzazione e l'uso di prodotti agrochimici (pesticidi e fertilizzanti sintetici).

Noleggio auto: le carte di credito non sono tutte uguali

Il signor H. ha utilizzato la sua carta di credito ricaricabile per la prenotazione e il pagamento online dell'auto a noleggio a Cagliari, pertanto era certo di poterla utilizzare anche per ritirare l'auto. Purtroppo non è stato così!

Nel caso di un noleggio auto, moto o di altri veicoli, deve sempre essere versata una cauzione per poter coprire eventuali danni verificatisi durante il noleggio. Poiché **sulla carta di credito ricaricabile non vi è la possibilità di bloccare un deposito cauzionale**, le società di autonoleggio richiedono solitamente una carta di credito classica (con numeri evidenziati) a vostro nome al momento del ritiro dell'auto.

Abbiamo consigliato al signor H. di chiedere all'addetto dell'autonoleggio di attendere con la registrazione del mancato ritiro. In questo modo ha avuto il tempo di cancellare la prenotazione e di recuperare almeno una parte dell'importo prepagato.

Suggerimento: prima di prenotare, assicuratevi che la vostra carta di credito venga accettata anche al ritiro dell'auto. Assicuratevi inoltre, che la disponibilità sulla carta sia sufficiente per elargire il deposito richiesto.

Acqua del rubinetto: domande e risposte

È vero che bisogna lasciar scorrere l'acqua del rubinetto prima di berla?

L'acqua che rimane ferma a lungo nella rete idrica perde la sua freschezza e può contenere particelle di metalli trasferitesi dalle tubature all'acqua oppure può accadere che si accumulino batteri. Pertanto, al mattino e dopo un'assenza prolungata è indicato aprire il rubinetto e lasciare scorrere l'acqua, finché non fuoriesce fresca, in modo tale da sciacquare bene i condotti. Chi ha piante da appartamento o da balcone, può utilizzarla per innaffiare.

Si può bere l'acqua calda del rubinetto?

È sconsigliato. Per evitare la formazione di legionelle (batteri patogeni), l'acqua viene infatti riscaldata a temperature adeguatamente elevate e fatta circolare all'interno dell'impianto d'acqua calda. Questo può causare il rilascio di metalli come rame e piombo. Pertanto, chi preferisce bere acqua calda dovrebbe utilizzare quella fredda e portarla alla temperatura desiderata riscaldandola sul fornello o nel bollitore.

I minerali sono contenuti anche nell'acqua di rubinetto?

A seconda della composizione del terreno nel bacino di raccolta, l'acqua di rubinetto contiene diversi minerali e oligoelementi. L'acqua di Bolzano, ad esempio, potrebbe essere definita "oligominerale", ossia a basso contenuto di minerali. Tuttavia, il nostro fabbisogno di minerali è coperto principalmente dagli alimenti solidi.

Le bottiglie di plastica monouso possono essere nuovamente riempite?

Le bottiglie di plastica monouso in PET (polietilene tereftalato) non sono indicate a fungere da borracce riutilizzabili. Questo, poiché delle minuscole particelle di plastica, le cosiddette microplastiche o sostanze chimiche, come l'acetaldeide, possono passare dai materiali plastici all'acqua.

"Sconti" sull'uscio di casa?

Il sospetto è d'obbligo!

Un presunto regalo promozionale che infine viene a costare 14.400 euro. Un regalo promozionale sotto forma di buono viene promesso al telefono al consumatore, fornendo solo pochi dati personali, il buono gli sarebbe stato consegnato direttamente a casa. Qualche giorno dopo si è presentato un rappresentante con un foglio da firmare che però dopo la firma si è rivelato essere un ordine

("commissione") e non un buono regalo!

Cosa fare?

Entro 14 giorni è previsto il diritto di recesso per i contratti stipulati al di fuori dei locali commerciali (ad esempio a casa). Tale diritto deve essere esercitato per iscritto, inviando una raccomandata A/R. Se il periodo di recesso è già scaduto, ci si può rivolgere al CTCU per una consulenza e aiuto.

Il gelato artigianale contiene sempre ingredienti naturali?

Il gelato delle gelaterie viene prodotto – così crede la maggior parte dei consumatori – con pochi ingredienti, semplici e naturali. In realtà, solo in rari casi è davvero così.

Affinché il gelato ottenga una consistenza cremosa vengono utilizzati addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti. Questi stabilizzatori per gelati (neutro stabilizzanti) in commercio sono composti da una miscela di additivi alimentari (ad esempio, maltodestrina, mono- e digliceridi degli acidi grassi, farina di semi di carrube, gomma di guar e gomma di tara). Moltissimi produttori di gelato utilizzano inoltre basi o preparati per gelato già pronti.

I produttori di gelato artigianale hanno l'obbligo di documentare per iscritto tutti gli ingredienti e di consegnare questa documentazione ai clienti che lo richiedono. Alcune cose, però, sono riconoscibili anche a prima vista: una varietà di gusti molto ampia è indice di un probabile uso di preparati per gelato già pronti. Colori troppo sgargianti suggeriscono l'impiego di coloranti, montagne di gelato "a torre" sono riconducibili all'uso di grassi vegetali induriti e di emulsionanti.