Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Pronto Consumatore luglio/agosto 2021

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.

Consumatori: Le maggiori aziende dei settori energetico, idrico, e del teleriscaldamento in Italia siglano il protocollo unico per la conciliazione paritetica
Accordo tra 7 operatori e 20 Associazioni dei consumatori del CNCU per promuovere e valorizzare la conciliazione paritetica

Siglato uno storico accordo tra sette grandi aziende dei settori energetico, idrico e del teleriscaldamento e le 20 Associazioni nazionali dei Consumatori del CNCU, Consiglio nazionale dei consumatori e degli utenti. Per la prima volta in Italia, alla luce della positiva esperienza maturata negli scorsi anni, è stato sottoscritto un Protocollo Unitario. Obiettivo dell'intesa che vede il coinvolgimento dei maggiori operatori nazionali del settore, è rilanciare la negoziazione paritetica, rafforzare lo strumento di risoluzione alternativa delle controversie consolidando il dialogo tra aziende e associazioni consumeristiche e rafforzando il rapporto di fiducia con i consumatori.

Gli Organismi di negoziazione paritetica, come forma di ADR (*Alternative Dispute Resolution*), offrono la possibilità di definire in modo gratuito, rapido, semplice ed extragiudiziale le controversie tra imprese e consumatori. La negoziazione paritetica è fondata sulla ricerca spontanea di sinergie, sullo scambio periodico di conoscenze e su un confronto regolare con ARERA, l'Autorità di regolazione per Energia, Reti e Ambiente. Essa è conciò non solo uno strumento utile per la gestione dei conflitti, ma anche per stimolare quei processi che comportano un miglioramento dei servizi offerti ai consumatori.

Grigliata senza carne e senza l’impiego di alluminio

Sempre più persone si nutrono secondo una dieta vegetariana oppure secondo una dieta vegana. Non per questo, però, devono rinunciare al barbecue. Sulla griglia, infatti, si possono arrostire anche diversi tipi di verdure, accompagnate da formaggi o tofu, pannocchie, patate o patate dolci.
“Particolarmente adatti alla cottura alla griglia sono zucchine, peperoni, melanzane, funghi, zucca, carote e il cavolo rapa. Questo, perché contengono una minor quantità d’acqua e conservano la loro forma anche durante la cottura”, spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il CTCU. Per esaltarne il sapore ed evitare che si asciughino, è consigliabile spennellarele con un po’ d’olio resistente al calore, del burro alle erbe o una marinatura. Anziché utilizzare fogli o vassoi di alluminio, per cuocere le verdure sulla griglia, le si può avvolgere in carta da forno unta con un po’ di grasso, oppure utilizzare un vassoio di acciaio inossidabile riutilizzabile.
I formaggi adatti alla cottura alla griglia sono quelli morbidi come il Camembert e il Tomino oppure la Feta greca o l’Halloumi cipriota. Per evitare che il grasso del formaggio sgoccioli sulla brace durante la cottura, lo si può cuocere all’interno di verdure cave o svuotate.

Più informazioni a riguardo: https://www.consumer.bz.it/it/grigliata-senza-carne-e-senza-limpiego-di-alluminio

Farmaci ad uso umano prescrivibili anche per animali
Possibile risparmio fino al 90% sui costi veterinari

Un decreto emanato in primavera dal Ministro della Salute Speranza consente ai medici veterinari di prescrivere il farmaco umano equivalente. La Lega Anti Vivisezione LAV calcola un risparmio economico del 90% per chi possiede animali domestici, ma anche per i rifugi per animali.

Questo riguarda in particolare gli animali con malattie croniche: per tenere a bada la gastrite del gatto o del cane si risparmiano 20 euro per ogni confezione di medicinali, mentre nel caso della cardiopatia cronica di un cane di 20 kg si possono risparmiare fino a 330 euro all'anno. Certo, il risparmio aumenta in modo esponenziale laddove vengono curati molti animali: nei rifugi e le strutture per il ricovero di animali.
"Crediamo che il decreto sia un passo importante nella giusta direzione: le famiglie risparmiano sui trattamenti degli animali, il che riduce il rischio che gli animali malati non vengano curati per impossibilità economiche", commenta Gunde Bauhofer, direttrice del CTCU.

Qui l’articolo completo: https://www.consumer.bz.it/it/farmaci-ad-uso-umano-prescrivibili-anche-animali

Melone, quali sono le varietà da conoscere?

Come il cetriolo e la zucca, il melone appartiene alla famiglia delle *Cucurbitaceae*. D'estate, durante la stagione del raccolto, in commercio se ne trovano diverse varietà, distinte principalmente in angurie (o cocomeri) e meloni.
L'anguria è costituita per il 95% d'acqua ed è quindi particolarmente rinfrescante. La sua polpa rossa presenta una consistenza singolare, leggermente croccante. Oltre alle varietà classiche con semi scuri, in commercio si trovano anche quelle nuove senza semi.
Il melone più conosciuto dalle nostre parti è il melone Cantalupo: un frutto tondo con una buccia rugosa che va dal beige al verdino e che presenta una polpa arancione dal gusto intenso. Un tipo di melone da coltivazione della varietà Cantalupo è il *Charentais*, che ha una buccia liscia di colore verde chiaro e viene coltivato soprattutto in Francia.
Un'altra varietà di melone è il melone retato, a cui appartiene, ad esempio, il melone Gallia, che è rotondo, ha una buccia giallina a reticolo fitto biancastro e una polpa molto dolce di colore che va dal verde chiaro al bianco.
A questa stessa varietà appartiene anche il melone giallo, o melone *honeydew*, che è facilmente riconoscibile per la sua forma ovale, la buccia liscia di colore giallo paglierino e la polpa bianco-giallina tendente al verde chiaro.

Cashback di Stato addio?

A fine giugno, il Governo ha improvvisamente deciso lo stop del cd. "cashback". Tale iniziativa era partita a dicembre dello scorso anno ed era inizialmente stato previsto un periodo di prova fino al 30 giugno 2022.
L'iniziativa del "cashback" era nata con lo scopo di contrastare l'evasione fiscale attraverso l'incentivazione di pagamenti "cashless", riconoscendo per questo tipo di pagamenti un rimborso e un ulteriore bonus. Per avere diritto al rimborso, i consumatori dovevano effettuare un minimo di 50 transazioni a semestre. Questo ha ispirato alcuni furbetti a trovare soluzioni "creative" (ad esempio, in una stazione di servizio sono stati registrati più di 1.000 movimenti con la stessa carta, in media di 24 centesimi l'uno).
Da Roma è arrivato dunque lo stop al "cashback", senza alcuna dichiarazione (almeno per ora) se si tratti di uno stop temporaneo oppure definitivo.
I partecipanti dovrebbero ricevere i rimborsi di questo primo semestre entro la fine del mese di agosto 2021. Il "super cashback" semestrale di 1.500 euro, che era previsto per i primi 100.000 cittadini con il maggior numero di movimenti senza contanti, verrà erogato a fine novembre.

Fresche prelibatezze: gelato, sorbetto, parfait

I dessert freddi come il gelato, il sorbetto o il parfait sono all'ordine del giorno d'estate e vengono gustati da congelati.
Nelle gelaterie si può distinguere tra varietà di gelato alla crema, al latte e alla frutta. La miscela di base

per il gelato alla crema si prepara mescolando il latte (intero o scremato) con panna, tuorlo d'uovo e zucchero. Nella produzione del gelato al latte, invece, il tuorlo d'uovo viene omesso. Il gelato alla frutta contiene una componente di frutta, zucchero, acqua e latte o altri prodotti caseari. Alla miscela di base possono essere aggiunti inoltre altri ingredienti come cacao, cioccolato, noci, frutta secca, spezie, latte in polvere, aromi e vari additivi alimentari.
Il gelato soft viene preparato utilizzando speciali macchinari per gelato, che schiumano il gelato con aria, e questo tipo di gelato viene raffreddato meno del gelato tradizionale. Lo yogurt congelato (detto anche frozeen jogurt) è fatto usando yogurt (scremato) e latte scremato al posto della panna, esso ha un contenuto di grassi inferiore a quello del gelato tradizionale, e la sua consistenza cremosa viene ottenuta come per il gelato soft, attraverso l'utilizzo di aria.
"A differenza del gelato, il sorbetto viene preparato senza latte e uova, cioè solo con frutta, acqua e zucchero", spiega Silke Raffeiner, l'esperta nutrizionista del CTCU. In alcune ricette vengono utilizzati anche albumi montati, spumante o vino. Una variante del sorbetto è la granita a grana più grossa.
Il parfait di gelato è conosciuto anche come semifreddo e consiste in tuorli d'uovo, zucchero, panna montata e ingredienti aromatici vari, come la polpa di frutta. A differenza dei gelati, il parfait non viene congelato mentre viene mescolato, ma viene congelato in uno stampo posto in posizione verticale.

Trading online: attenzione, ambigui consulenti d'investimento!
Soldi facili o astuta truffa online?

Negli ultimi mesi, la Consob (Commissione nazionale società di borsa) ha fatto chiudere oltre 130 siti web che offrivano *trading* online senza permesso. Parole d'ordine come trading online, opzioni binarie & co. e l'alto profitto promesso attirano facilmente i consumatori. Purtroppo però, in molti casi i risparmi investiti svaniscono e le somme perse sono spesso spaventosamente alte.

Spesso succede anche che "consulenti" ambigui ricevano grandi somme di denaro da piccoli risparmiatori. Uno di questi consulenti è riuscito, infatti, a convincere un consumatore ad affidargli 35.000 euro, promettendo un rendimento annuo del 15% per 3 anni. Tuttavia, alla fine del "termine" il consumatore ha avuto un brutto risveglio: niente rendita, e l'intero capitale era svanito.

Come per tutti gli affari digitali, controllate bene con chi state facendo affari. E se manca anche solo una informazione (codice fiscale, indirizzo PEC, sede legale, omologazione consob, ...), giù le mani dall'investimento. Inoltre, (online come altrove) qualsiasi consulenza d'investimento dovrebbe essere regolata in dettaglio da un contratto, e il consulente deve richiedere i dati chiave del cliente (propensione al rischio, obiettivi d'investimento, ecc.) attraverso i questionari legalmente prescritti. Questi documenti sono infatti la base per la tutela degli investitori.

Quali frutti maturano dopo la raccolta?

Solo quando è ben matura, la frutta rilascia il suo pieno sapore. A questo proposito si dice che ha raggiunto la maturazione da consumo. La frutta acerba, invece, in alcuni casi è verde, dura, aspra e ha poco sapore. Eppure, al giorno d'oggi molti frutti vengono raccolti ancora prima che maturino. Questo è dovuto al fatto che talvolta la frutta deve compiere un lungo viaggio prima di arrivare nei negozi e, se acerba, resiste meglio alle condizioni di trasporto e può essere conservata più a lungo.
Mele, pere, banane, kiwi, cachi, pesche, nettarine, susine, fichi, meloni gialli e anche pomodori continuano il loro processo di maturazione anche dopo essere stati raccolti, poichè una parte dell'amido accumulatosi al loro interno viene scisso in zuccheri. Questi frutti possono, pertanto, essere acquistati ancora acerbi ed essere gustati appieno una volta che raggiungono uno stato di maturazione adatto al consumo. Questi frutti che maturano successivamente alla loro raccolta, anche denominati climaterici, producono etene, anche chiamato etilene, che viene rilasciato nell'ambiente circostante. "Nella frutta, l'etilene funge da ormone e ne accelera il processo di maturazione" spiega Silke Raffeiner, nutrizionista del CTCU. "Avvolgendo in un sacchetto di carta frutti acerbi assieme a frutti maturi, e conservandoli a temperatura ambiente, questi ultimi sprigionano etilene con cui stimolano la maturazione dei frutti ancora verdi."

Maggiori informazioni al seguente link: https://www.consumer.bz.it/it/quali-frutti-maturano-dopo-la-raccolta

I confronti effettuati dal Centro Tutela Consumatori Utenti negli ultimi mesi:

- **Prezzi carburanti in Alto Adige e nelle regioni limitrofe: Aumenti del 10% rispetto all'estate 2020.** Nei viaggi estivi di quest'anno oltre al mare potrebbe rivelarsi salato anche il conto, soprattutto per quelli che si spostano in macchina. Il pieno costa sicuramente meno oltre i confini provinciali: dal confronto del CTCU emerge infatti che in Alto Adige il carburante costa di più rispetto alle regioni e alle province limitrofe.

- **I prezzi 2021 delle piscine in Alto Adige**. Le vacanze sono ormai alle porte, le temperature sono già estive, e dopo questi lunghi mesi di restrizioni sia i bambini che gli adulti non vedono l'ora di rinfrescarsi con un tuffo in piscina. Saranno quindi sicuramente in molti a chiedersi, se in piscina vi siano abbastanza posti liberi e quali siano i prezzi dei biglietti d'ingresso.

- **Telefonia fissa, mobile e internet.** Lo sappiamo dalle pubblicità – ogni fornitore ha l'offerta più vantaggiosa e completa, con i dispositivi più all'avanguardia. Peccato che i prezzi e le clausole contrattuali non vengono esposte in modi univoci, il che rende un confronto piuttosto difficile.

Tutti i consigli e i confronti prezzo effettuati dal CTCU sono disponibili qui:
https://www.consumer.bz.it/it/i-confronti-del-ctcu-nel-2021