

il Centro

QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO

CON TV MAGAZINE E DVD € 10,40 IN PIU' • CON CD "GRANDE STORIA DELLA CANZONE ITALIANA" € 10,90 IN PIU'

«Meglio diffidare di prezzi bassi»

PESCARA. Il cioccolato di alta qualità è lucido: parola dell'esperto. Per riconoscere uova di Pasqua davvero genuine e di ottima fattura ci vuole uno sguardo attento. Non bisogna farsi ingannare dalla confezione variopinta, che spesso nasconde sorprese poco piacevoli. Quello che conta è il colore del cioccolato, oltre alla correttezza delle indicazioni riportate sulla confezione e al prezzo, che non può essere mai troppo basso.

Il prodotto migliore. «Se l'involucro dell'uovo è trasparente», spiega Massimo Tavoletta, che insieme al fratello Maurizio produce e vende cioccolata in via Battisti, «la prima cosa da fare è controllare la lucentezza del prodotto. Quando il cioccolato è lucido vuol dire che è stato lavorato in un ambiente idoneo, con temperatura e umidità giuste». Aloni e opacità, insomma, sono il primo sintomo che il prodotto non è di qualità e che dunque si rischia d'incappare in una fregatura. Una caratteristica particolare, inoltre, consente d'individuare a prima vista il cioccolato fondente di livello superiore. «Non deve essere nero», spiega Tavoletta, «ma di colore rosso mogano». L'odore e il gusto, poi, forniscono ulteriori indicazioni sulla raffinatezza del prodotto. Qui, però, si entra in un campo più delicato, in cui è difficile dettare una regola certa. «I gusti sono molto personali», prosegue Tavoletta, che con l'attività di cioccolatiere porta avanti una tradizione di famiglia, «il prodotto artigianale di qualità, comunque, ha un profumo e aromi particolari». Queste peculiarità spiccano soprattutto nelle uova di Pasqua, che hanno una superficie più estesa di cioccolatini e tavolette, per cui lasciano percepire con maggiore im-



L'esperto di cioccolato

Massimo Tavoletta impegnato nella preparazione di prodotti artigianali per la Pasqua. Un opuscolo in 70mila copie detta le regole contro le truffe

mediatezza le caratteristiche del cioccolato. Anche il prezzo concorre a identificare un prodotto non taroccato. «Un cioccolato di qualità decente», continua Tavoletta, «non può costare meno di 3 euro e 50 l'etto, è matematico». Secondo l'esperto, dunque, bisogna diffidare di offerte a prezzi scontatissimi, perché sicuramente il prodotto è di scar-

Cioccolata, ecco le regole

Guida anti-truffe distribuita in 70mila copie



so livello.

La qualità costa. «Quando nei supermercati si vede cioccolata offerta a 8 euro al chilo è opportuno chiedersi sempre cosa ci hanno messo dentro», insiste Tavoletta, «è impossibile offrire un prodotto garantito e di livello adeguato a certi prezzi». Basti pensare che i fratelli cioccolatieri di via Battisti pagano 8 euro

al chilo il prodotto da lavorare e trasformare in uova e cioccolatini. C'è poi da considerare la freschezza del prodotto. «Le grandi aziende per essere in grado di mettere le uova sul mercato prima di Pasqua», sottolinea ancora Massimo Tavoletta, «hanno avviato la produzione tra agosto e settembre. Un artigiano inizia a preparare il prodotto

qualche settimana prima della festa. Il cioccolato non invecchia, ma è chiaro che quello fresco ha un sapore diverso, che si percepisce subito all'assaggio». La soddisfazione e il piacere di gustare un prodotto di qualità superiore, però, si paga. Più che al prezzo, comunque, secondo l'esperto è importante guardare all'etichetta che accompagna l'uovo.

Occhio all'etichetta. Di recente il ministero delle attività produttive ha messo in circolazione 70mila copie di una mini guida, distribuita anche a Pescara, in cui si elencano le informazioni che obbligatoriamente vanno riportate sulla confezione. Tra queste spiccano la percentuale di cacao, la presenza di grassi diversi dal burro di cacao (utilizzati per il cioccolato generico, distinguendolo da quello puro), la lista degli ingredienti, il nome e la sede del produttore, il termine minimo di conservazione delle caratteristiche, nonché la quantità di prodotto al netto dell'imballaggio. «L'etichetta resta la prima cosa da guardare quando si acquista cioccolata», conclude Tavoletta, «bisogna accertarsi che ci sia il burro di cacao e non grassi di altra natura, e che nel prodotto sia contenuto quanto meno l'estratto naturale di vaniglia: la cioccolata non si può fare con altre cose». A sottolineare la necessità di leggere con attenzione le informazioni riportate sulla confezione è anche l'Adiconsum. «Bisogna fare molta attenzione alle etichette», avverte Alberto Corrado, rappresentante dell'associazione che tutela i diritti dei consumatori, «essere informati significa anche condizionare i comportamenti dei produttori». Il pericolo di frodi alimentari secondo l'Adiconsum è alto, anche con le uova di Pasqua. (g.d.m.)