



Enorme mole di richieste: ad aprile nuovi Help Point Agricercando!

Fabrizio Premuti - Presidente Konsumer Italia

"Agricercando" sta riscuotendo un successo di gran lunga superiore alle nostre migliori aspettative!

Abbiamo deciso di ringraziarvi a modo nostro: **facendo cose.**

Quindi, dopo l'apertura dei primi 8 "Help Point" (a Frosinone, Rieti, Cassino, Roma, Isola Liri-Sora, Montecompatri, Anguillara e Latina), all'inizio di aprile apriremo anche a Tivoli e Civita Castellana.

Abbiamo deciso di aumentare il numero degli Help Point originariamente previsti dal progetto per via del grandissimo numero di contatti pervenuti nelle sedi già operative.

Più di 250 consumatori ci hanno cercato, a dimostrazione della grande sete di informazioni che i cittadini nutrono nei confronti dei temi trattati da Agricercando.

(Continua a pagina 3)

Sommario

Grande promozione de <i>Il Salvagente!</i>	2
Speciale Agricercando	4
Agricercando sul web: tutti i canali	5
Agricercando: il progetto orti urbani	6
Agricercando: come ridurre gli sprechi	7
Agricercando: dove e a chi rivolgermi?	16
L'Opinione di Riccardo Quintili	17
Konsumer Italia segnala Yoox a AGCM	18
A Rieti si parla di telefonia	19
Buche stradali, chiedere il risarcimento	20
Agenzia-Amica debutta in società	23
Difendi l'Olio EVO con noi!	24
Mr. Previo: gli alluvioni	25
Bollette e Bonus sociali, facciamo il punto	28



OPERAZIONE 4X4

Non portare fuoristrada i tuoi diritti

4 MESI DI ABBONAMENTO AL SALVAGENTE A UN EURO AL MESE



**LA PROMOZIONE RISERVATA
AI SOCI KONSUMER**

DA PARTE DEL SALVAGENTE:
4 mesi di abbonamento al Salvagente
a UN EURO AL MESE (**4 euro totali:**
meno del costo di una sola copia).

Alla fine, se non vorrai più ricevere il giornale, basterà un solo click per disdire. Niente fax, niente perdite di tempo, nessun rischio di dimenticarti la scadenza: poco prima del termine verrai avvisato dell'imminente fine promozione.

Se invece vorrai, potrai scegliere l'abbonamento annuale a 39 euro con un anno di Salvagente, un libro a scelta e 4 guide antituffa selezionate da te.

L'offerta scade il 31 maggio ed è riservata
a chi paga con carta di credito su
www.ilsalvagente.it/promokonsumer

 **il Salvagente**

Leader nei Test di laboratorio contro le truffe ai consumatori

(Continua da pagina 1)

Pertanto mettiamo a disposizione dei cittadini un totale di **10 Help Point**, e tenete presente che il progetto inizialmente ne prevedeva solo 4! La rete di sportelli aperti al pubblico rappresenta un punto di riferimento in cui il cittadino può trovare tutte le informazioni in materia di agricoltura di prossimità, filiera corta, lotta agli sprechi, conoscere il calendario delle iniziative in atto ed informarsi sul valore delle eccellenze del Lazio, considerando la stagionalità dei prodotti.

Ad esempio, domenica 8 aprile saremo con i nostri gazebo di Agricercando ad Accumoli, distribuendo materiale informativo e mettendo a

disposizione della popolazione i nostri esperti, per parlare di filiera corta, ma soprattutto per valorizzare le produzioni locali ed incentivare l'acquisto nei farmers' market, un elemento chiave nella lotta agli sprechi alimentari e per lo sviluppo dell'economia circolare, che nasce ed investe sul territorio e sul territorio ritorna, anche in termini di occupazione.

Un patrimonio, quello delle eccellenze produttive della nostra Regione, che il Progetto Agricercando intende incrementare e promuovere avvicinando il consumatore ai produttori.



**L'agricoltura come elemento fondamentale per la
salvaguardia del territorio, per la tutela della
salute e per la riduzione degli sprechi alimentari**

SPECIALE

Agricercando

*Lo spazio dedicato ogni mese da InfoKonsumer al progetto
cofinanziato dalla regione Lazio*



REGIONE
LAZIO





www.agricercando.it

[Facebook](#)

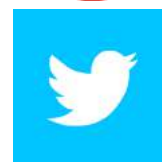
[YouTube](#)

[Instagram](#)

[LinkedIn](#)

[Google Plus](#)

[Twitter](#)



Agricercando "Orti urbani, per recuperare le aree verdi abbandonate"

Un'iniziativa per nutrire il corpo, la mente e la coesione sociale

La coltivazione degli orti urbani nasce per recuperare aree verdi che le amministrazioni pubbliche, per motivi economici, non riuscivano a gestire.

L'attività agricola negli spazi urbani, offre molteplici benefici:

- Fornire cibi biologici appena raccolti alle famiglie con tutte le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco, non trasportato per molti chilometri dai punti di produzione alle città
- Favorire l'interesse per l'agricoltura biologica, soprattutto nei più giovani
- Rivalutare l'importanza delle piante per il benessere della popolazione ed il miglioramento del clima nelle nostre città
- Ottimo utilizzo del tempo libero
- Incentivare le relazioni tra abitanti dello stesso quartiere
- Creare cultura della stagionalità e favorire la conoscenza dei prodotti della terra, partecipando al mantenimento della biodiversità
- Insegnare i metodi di coltivazione biologica, combattendo lo spreco alimentare
- Recuperare aree urbane inutilizzate e abbandonate, sottraendole al degrado e alla criminalità
- Educare i cittadini al rispetto dell'ambiente
- Accorciare la filiera dei prodotti in modo sostenibile
- La partecipazione attiva alla coltivazione delle specie ortive come terapia riabilitativa per i disabili



Negli orti urbani non si coltivano solamente piante per il nutrimento fisico, ma soprattutto si piantano i semi della coesione sociale, finalizzata al miglioramento della qualità della vita, attraverso il ritorno alla natura e alla sapienza della cultura contadina, che è nelle radici di ciascuno di noi.

Agricercando "Come ridurre lo spreco di cibo"

Un fenomeno fortunatamente in calo, ma ci sono ampi spazi di miglioramento

Spreco alimentare, una piaga planetaria

La Food and Agriculture Organization, meglio conosciuta con l'acronimo "FAO", è l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. Essa stima che nel mondo si sprechi circa un terzo dell'intera produzione alimentare destinata al consumo umano; in Europa lo spreco ammonta in media a 180 kg di cibo pro-capite l'anno.



Perdite e sprechi avvengono durante tutte le fasi che vanno dalla produzione primaria al consumo finale: allevamenti e coltivazioni possono essere soggetti a malattie, infestazioni o intemperie; difetti nel sistema di trasporto possono provocare deterioramenti e perdite; la trasformazione produce ulteriori scarti; nella fase di distribuzione, infine, parte del cibo resta invenduto.

E la catena non si esaurisce qui: si calcola infatti che oltre il 40% dello spreco avvenga a livello di consumo finale, sia nella ristorazione che nelle nostre cucine, a causa di porzioni eccessive o di mancato utilizzo dei prodotti alimentari prima della loro data di scadenza.

Ma qual è la situazione nel nostro Paese?

La crisi economica degli ultimi anni e l'entrata in vigore, nel settembre 2016, di una specifica legge per la limitazione degli sprechi alimentari, hanno indotto gli Italiani a gestire meglio i propri consumi, riducendo gli acquisti, riutilizzando gli avanzi e prestando più attenzione alle scadenze.

Secondo un'indagine condotta dall'istituto di ricerca Ixè di Trieste, pubblicata nel dicembre 2016, il 64% degli italiani intervistati ha dichiarato di aver diminuito (31%) o addirittura annullato (33%) lo spreco di cibo a casa propria. Più brave risulterebbero le donne, il 39% delle quali ha dichiarato di aver raggiunto l'obiettivo "zero avanzi", contro il 26% degli uomini.

Sebbene questi dati siano senza dubbio incoraggianti, il margine di miglioramento è però ancora molto ampio. I test Diari di Famiglia eseguiti dal Ministero dell'Ambiente con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e con SWG, nell'ambito del pro-getto Reduce 2017, ci dicono infatti che in Italia lo spreco totale di cibo (in tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo finale) vale 15,5 miliardi di euro, pari allo 0,94% del PIL (dati presentati nell'ottobre 2017 in occasione dell'avvio della campagna Spreco zero 2017/2018).



Come evitare gli sprechi?

Come si è visto, una significativa percentuale degli sprechi alimentari avviene a livello di consumo domestico. Ne consegue che l'adozione di pratiche "virtuose" da parte di tutti noi cittadini-consumatori può avere importanti ricadute positive sull'intero fenomeno.

A tal proposito la principale raccomandazione è quella di affrontare la propria spesa alimentare in modo più consapevole e responsabile, preferendo prodotti locali e di stagione; in questo modo infatti

si accorcia la filiera, limitando il rischio di spreco nelle fasi intermedie di trasformazione e di distribuzione.

Bisogna poi evitare di esagerare con le quantità, e a questo scopo è opportuno preparare sempre una lista della spesa e rispettarla, in modo di acquistare soltanto quanto è realmente necessario.

Importantissima anche la lettura delle etichette, specialmente per quanto riguarda le modalità di conservazione, di preparazione e la data di scadenza.

Una volta terminati gli acquisti, infine, tutte le fasi di manipolazione domestica degli alimenti – mondatura, lavaggio, cottura, conservazione, ecc. – se effettuate con la dovuta perizia possono contribuire a prolungare la durabilità dei prodotti e quindi a contenere gli sprechi.

Una buona gestione della propria dispensa dal punto di vista igienico, inoltre, riduce notevolmente il rischio di tossinfezioni alimentari, proteggendo la salute dell'intera famiglia.

Ma vediamo ora più nel dettaglio quali accorgimenti ci possono aiutare nell'acquisto e nella successiva manipolazione degli alimenti.

Scegliere cosa acquistare

La prima e più semplice regola da osservare è quella di acquistare solo ciò di cui si ha realmente bisogno – possibilmente aiutandosi con una lista della spesa compilata in precedenza – e nelle giuste quantità. Sebbene spesso l'acquisto di confezioni più grandi garantisca un certo risparmio poiché il prezzo per unità di peso è più basso, bisogna tener presente che l'eventuale mancato consumo di parte del prodotto inficerà tale risparmio e provocherà un incremento dello spreco.

Prediligere i prodotti locali e di stagione, invece, accorciando la filiera contribuisce a ridurre le perdite che inevitabilmente si accompagnano alle operazioni di trasporto, stoccaggio e distribuzione.

Nell'acquisto di prodotti freschi sfusi (pesce, carne, ortaggi, frutta, pane, ecc.), per assicurarsi una buona durabilità degli stessi la prima cosa da controllare sono la pulizia e l'ordine del punto vendita e del personale addetto. Particolare attenzione deve essere posta nell'acquisto del pesce fresco, che deve essere presentato in un bancone refrigerato, possibilmente coricato su un letto di ghiaccio, e protetto dagli insetti. Quello più fresco





emana odore di mare, i suoi tessuti sono sodi, l'occhio è brillante e un po' sporgente, il colore delle branchie varia dal rosa al rosso. È bene rinunciare all'acquisto quando l'occhio comincia a diventare opaco, il colore delle branchie vira verso il marrone e i tessuti perdono consistenza.

Nell'acquisto dei prodotti preconfezionati è bene leggere sempre attentamente le etichette, prestando attenzione soprattutto alla data di scadenza e alle eventuali raccomandazioni per la corretta conservazione. Non acquistare confezioni che non risultino integre, che siano deformate, schiacciate o bagnate. Sincerarsi sempre che i prodotti più deperibili – quali latte fresco, yogurt, budini, ecc. – siano presentati in vendita in banchi refrigerati a temperature non superiori ai +4°C.

Nel caso dei surgelati è ancora più importante verificare l'integrità della confezione, e rinunciare all'acquisto qualora essa presenti i segni di un precedente scongelamento, anche se parziale. I surgelati devono essere presentati in appositi espositori che garantiscano il rispetto della "catena del freddo", muniti di termometri a vista accessibili al consumatore, e la loro temperatura deve essere mantenuta al di sotto dei -18°C. Se l'espositore è di quelli del tipo a vasca, bisogna anche sincerarsi che i prodotti al suo interno non oltrepassino la linea di massimo carico, al di sopra della quale il mantenimento della catena del freddo non è più garantito. Dopo l'acquisto, i surgelati devono essere trasportati in un contenitore termico. È bene acquistarli per ultimi, riducendo così al minimo il tempo che intercorre tra il prelievo dal punto vendita e il momento in cui saranno riposti nel freezer di casa.

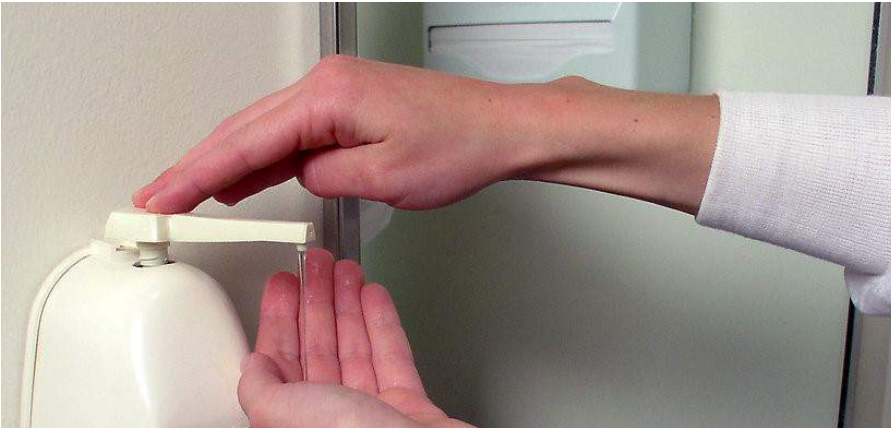
L'igiene in cucina

Sebbene sia opinione diffusa che tutte le minacce alla sicurezza degli alimenti che portiamo sulla nostra tavola siano riconducibili al mancato rispetto della corretta prassi igienica nelle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e vendita degli stessi, in realtà i rischi più frequenti derivano dalla contaminazione di cui siamo responsabili proprio noi consumatori.

L'ambiente che ci circonda, il nostro



corpo, gli eventuali animali domestici e gli stessi alimenti pullulano di microrganismi che – quando la preparazione e la conservazione non ne tengono conto – possono proliferare deteriorando i prodotti e rendendoli inadatti al consumo o, peggio ancora, procurando intossicazioni o infezioni a chi se ne ciba. Spesso infatti le contaminazioni batteriche non alterano il sapore, l'odore, la consistenza o il colore dei cibi, e ci si accorge del loro deterioramento soltanto al comparire dei primi sintomi di tossinfezione.



Il lavaggio

Igiene e pulizia sono i requisiti principali nella manipolazione degli alimenti. Bisogna sempre lavarsi con cura le mani prima di toccare gli alimenti, specialmente se si tratta di cibi già cotti o da consumarsi crudi, e ugualmente dovranno essere lavati utensili, recipienti, superfici e quant'altro dovrà venire a contatto con essi.

Eventuali ferite, infezioni o lesioni della pelle presenti sulle mani dovranno essere coperte con guanti di gomma. Le operazioni di lavaggio delle mani, degli utensili, dei recipienti e delle superfici di lavoro vanno ripetute ogni volta che si passa dalla lavorazione di un alimento a quella di un altro, specialmente se si passa da un cibo crudo a uno già cotto.

Trascurando questa precauzione, infatti, i contaminanti biologici presenti sugli alimenti crudi verrebbero trasferiti su quelli cotti, e, non necessitando questi ultimi di un'ulteriore cottura, si troverebbero nelle condizioni ottimali per proliferare e produrre le loro tossine fino al momento del consumo.

Frutta, ortaggi e verdure devono essere sempre lavate accuratamente, anche se confezionate in busta e già lavate; se un ortaggio o un frutto si presentano anche solo parzialmente ammuffiti devono essere scartati completamente. Eliminare solo la parte guasta non è sufficiente, perché le tossine prodotte dalla muffa potrebbero essere già penetrate molto più in profondità.

Vanno sempre eliminati anche i germogli e le parti verdi delle patate, perché contengono solanina, un alcaloide tossico.

La cottura

Quello della cottura è il momento in cui si "bonifica" l'alimento dai contaminanti biologici che potrebbero comprometterne la durabilità e l'idoneità al consumo, essendo potenzialmente patogeni, ma è anche il momento in cui alcuni nutrienti, come le vitamine, vengono in gran parte distrutti. Come comportarsi allora?

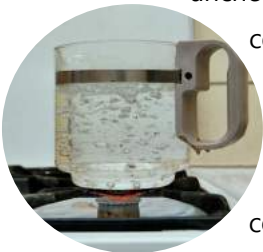
Innanzitutto è bene sapere che i cibi a maggior rischio di contaminazione sono quelli di origine animale – quali carne, pesce e uova – e che quindi



è sempre preferibile consumarli ben cotti. Ortaggi e verdure, che sono ricchi di vitamine e minerali, devono essere invece consumati crudi o cotti con metodi che ne lascino il più possibile intatte le proprietà nutritive; a questo scopo la tecnica migliore è la cottura a vapore.

Passiamo dunque all'esame dei pro e dei contro di alcune tecniche di cottura quali la cottura in pentola a pressione, la lessatura, la cottura a vapore, cottura in forno tradizionale, la cottura in forno a microonde, la cottura alla griglia o alla piastra e la frittura.

1. Cottura in pentola a pressione. Si raggiungono temperature intorno ai 120°C, che garantiscono la distruzione di tutti i batteri. Possono tuttavia superare indenni la cottura alcune loro spore e tossine. Nel caso di pietanze a base di carne, pesce o uova l'ebollizione deve durare almeno 10 minuti. Verdure e ortaggi perdono parte delle vitamine a causa dell'alta temperatura e del discioglimento nel liquido di cottura; anche i sali minerali vengono ceduti in parte al brodo. È pertanto



consigliabile ridurre i tempi di cottura di questo tipo di alimenti, e consumare comunque anche il brodo. I grassi da condimento (olio, burro) devono essere aggiunti successivamente, a crudo.

2. Lessatura. Si raggiungono temperature intorno ai 100°C. Vale quanto detto per la cottura in pentola a pressione, con un prolungamento da 10 a 15 minuti dei tempi di cottura di carne, pesce e uova.

3. Cottura a vapore. Le temperature sono inferiori ai 100°C, ancora sufficienti a garantire la distruzione dei batteri, ma non di tutte le spore e tossine. È il miglior metodo di cottura per verdure e ortaggi, provocando una minor perdita di vitamine e minerali. Nel caso di carne, pesce e uova la durata dell'esposizione al vapore varia a seconda delle dimensioni,



ma deve sempre essere tale da garantire la completa cottura fino a l "cuore" del prodotto.



4. Cottura in forno (tradizionale). Le temperature sono molto elevate (180-220°C), e provocano la completa distruzione di batteri, spore e tossine, purché il tempo di cottura sia sufficientemente lungo da garantire la completa cottura fino al cuore del prodotto. Queste caratteristiche ne fanno una tecnica particolarmente adatta alla preparazione di carni e pesci, mentre per verdure e ortaggi si accentua la perdita di vitamine dovuta al calore. L'eventuale

aggiunta di grassi da condimento – spesso non necessaria con questo tipo di cottura – deve essere rinviata a fine cottura, a crudo.

5. Cottura in forno a microonde. All'interno di un forno a microonde si genera un campo elettromagnetico variabile la cui oscillazione agisce, scaldandole, sulle molecole che possiedono polarizzazione (principalmente acqua, ma anche lipidi, proteine e zuccheri). Questo rende difficile determinare le temperature raggiunte e, di conseguenza, i tempi di cottura, in quanto esiste una grande variabilità legata alla composizione degli alimenti. Nel caso di cibi molto ricchi di acqua o di altre molecole polari, poi, l'interno si



scalderà più velocemente rispetto allo strato esterno più secco: esattamente il contrario di quanto avviene in un forno tradizionale, in cui il calore passa per irraggiamento e conduzione dagli strati più esterni a quelli interni. Il maggior vantaggio del forno a microonde – e anche il suo principale limite – consiste nella grande rapidità: il calore si genera direttamente sulla pietanza in cottura, e non è necessario scaldare le pareti del forno, l'aria e il contenitore. Questo permette di scongelare e cuocere molto velocemente, ma – specialmente quando si scalda una pietanza già cucinata – il riscaldamento è troppo breve per garantire quella bonifica dagli eventuali contaminanti microbici che invece è sempre consigliabile. Gli apparecchi di fabbricazione più recente abbinano al microonde un sistema a raggi infrarossi, il "grill", che rende possibile dorare le superfici dei cibi, arricchendoli di sapore. Di concezione ancora più recente la funzione "crisp", in cui parte dell'energia emessa viene assorbita da una speciale teglia estraibile in alluminio antiaderente che contiene la pietanza, distribuendo così il calore in modo uniforme. Alcuni forni di fascia alta, infine, dispongono anche di una vaporiera, che permette di cuocere i cibi combinando microonde e vapore.



6. Cottura alla griglia o alla piastra. L'alimento viene esposto a temperature superiori ai 200°C, con l'effetto di una rapida sterilizzazione in superficie che distrugge batteri, spore e tossine. Anche in questo caso è bene prolungare la cottura in modo che la bonifica si estenda fino alle parti più interne dell'alimento. Questa tecnica di cottura, adatta a carni e pesci, permette di evitare l'uso di grassi da condimento. Le parti superficiali eventualmente carbonizzate devono essere eliminate, perché contengono agenti cancerogeni.

7. Frittura. Le temperature superano i 180°C e provocano la distruzione di batteri, spore e tossine; provocano però anche la degradazione dell'olio, che sviluppa sostanze cancerogene. Per questo motivo non si deve mai riutilizzare l'olio di frittura. Gli oli più resistenti alle alte temperature, e che quindi rilasciano meno sostanze nocive durante la frittura, sono l'olio di semi di arachidi e l'extravergine di oliva. È infine bene ricordare che i cibi fritti assorbono molto olio, e risultano quindi ricchi di grassi; si consiglia pertanto di limitarne il più possibile il consumo.



Dopo la cottura

Una volta bonificato dai batteri con la cottura, il cibo dovrebbe essere consumato nel più breve tempo possibile. Tornato a temperatura ambiente, infatti, è subito soggetto a nuove contaminazioni da parte di microrganismi, che si moltiplicano anche più facilmente e più in fretta che nei cibi crudi.

Se è proprio necessario conservare i cibi cotti, è bene farlo mettendoli subito in contenitori puliti, chiusi e, soprattutto, già suddivisi in porzioni. I contenitori andranno poi riposti in frigorifero ancora tiepidi, in modo che la loro temperatura si abbassi nel più breve tempo possibile.

La suddivisione in porzioni, che va fatta anche nel caso di cibi da conservare nel freezer, è importante perché permette poi di scaldare o di scongelare di volta in volta soltanto la quantità che verrà effettivamente consumata; è sempre sconsigliabile, infatti, scaldare più volte la stessa pietanza.



In ogni caso, quando si scalda o si scongela del cibo precedentemente cucinato, è bene portarlo a temperature tali da garantire una nuova bonifica dagli agenti biologici che possono averlo contaminato durante la conservazione.

La conservazione

- **Conservare a temperatura ambiente** - Tra i principali fattori che favoriscono la proliferazione degli agenti patogeni ricordiamo il tempo, le temperature comprese fra i 10 e i 60°C e l'umidità.

Quando un alimento, per sua natura, ha un basso contenuto d'acqua, sarà allora possibile conservarlo per un certo tempo a temperatura ambiente, con i dovuti accorgimenti.

Prodotti come pasta, riso, legumi secchi, farine, caffè, ecc., possono dunque essere conservati in dispensa, purché siano nelle loro confezioni originali (o in contenitori chiusi) e in un ambiente pulito, ben areato e asciutto.

Sono conservabili in dispensa anche gli oli, purché protetti dall'ossigeno (bottiglie a collo stretto e ben tappate) e tenuti lontani da fonti di luce e di calore.

Per lo scatolame è necessario tenere sotto controllo la data di scadenza, o il Tmc, e le raccomandazioni per la conservazione eventualmente presenti in etichetta.

Scatole e barattoli dovranno essere ben puliti prima dell'apertura, per evitare la possibile contaminazione del loro contenuto; le scatole metalliche una volta aperte dovranno essere completamente svuotate, perché il contatto tra metallo e aria potrebbe favorire il rilascio di sostanze indesiderabili.

Nel caso in cui il prodotto non venisse consumato tutto, gli avanzi dovranno essere pertanto trasferiti in un contenitore per alimenti, tappati con un coperchio e riposti in frigorifero.

◆ **Conservare in frigorifero** - Il frigorifero è il luogo ideale per la conservazione a breve termine dei prodotti deperibili, sia cotti che crudi. Proprio per questo, però, è importante usare alcune attenzioni per prevenire il rischio di contaminazioni crociate: il passaggio di contaminanti da alimenti crudi ad alimenti cotti – che quindi potrebbero venir consumati senza essere di nuovo sottoposti agli effetti igienizzanti della cottura – è infatti particolarmente insidioso. Riportiamo di seguito alcuni suggerimenti per il corretto uso del frigorifero.

- ◆ Tenere il frigorifero sempre pulito e sbrinarlo periodicamente
- ◆ Non riempirlo eccessivamente, e disporre i cibi in modo che non siano a contatto con le pareti. Questi accorgimenti favoriscono la circolazione dell'





aria e l'omogeneità delle temperature

- ◆ Impostare il termostato sui 4°C
- ◆ Rispettare la data di scadenza indicata nell'etichetta dei prodotti, tenendo però presente che essa si riferisce alle confezioni integre; dopo l'apertura consumare il prodotto in pochi giorni, e comunque nel più breve tempo possibile
- ◆ Prima di riporre gli alimenti in frigorifero – specialmente quelli cotti – chiuderli in contenitori separati
- ◆ Disporre più in basso (temperatura più alta), nell'apposito cassetto,

frutta, ortaggi e verdura

- ◆ Disporre negli scomparti centrali, protetti da involucri o contenitori, i formaggi, le carni, il pesce
 - ◆ Disporre negli scomparti più alti (temperature più basse) i prodotti più deperibili, quali latte, yogurt, creme e cibi già cucinati (ovviamente protetti in contenitori chiusi)
 - ◆ Lasciare le uova nella confezione d'acquisto e riporle negli scomparti centrali; lavarle accuratamente prima dell'uso.
- **Conservare nel congelatore** - Si definiscono congelatori (o freezer) quegli elettrodomestici adatti al congelamento dei cibi freschi e alla conservazione dei surgelati a temperature inferiori ai -18°C. Questi apparecchi consentono la conservazione degli alimenti per periodi piuttosto lunghi, purché la temperatura sia mantenuta costante.

Surgelati e congelati

Il congelamento e il surgelamento consistono nel portare gli alimenti al di sotto degli 0°C. A queste temperature la maggior parte dell'acqua contenuta nei tessuti animali o vegetali si trasforma in ghiaccio, divenendo così inutilizzabile per i contaminanti biologici che di conseguenza vengono messi in stasi. Il surgelamento è un processo industriale molto rapido che impiega temperature intorno ai -50°C. L'acqua, gelando molto in fretta, non ha il tempo di organizzarsi in cristalli grandi, e l'integrità delle cellule dell'alimento surgelato viene preservata; questo fa sì che si conservino meglio anche le sue proprietà nutritive. Il congelamento invece impiega temperature meno basse, raggiungibili anche dai congelatori domestici, ed è



quindi un processo più lento. L'acqua gela in tempi più lunghi, organizzandosi in cristalli più grandi che sfondano membrane e pareti cellulari provocando, nella successiva fase di scongelamento, la fuoriuscita di sostanze nutritive.

Per i tempi di conservazione dei surgelati è bene far riferimento alla data di scadenza, tenendo ovviamente presente che essa si riferisce alle confezioni integre che non abbiano subito scongelamento, neanche parziale. Una volta scongelati, i prodotti

surgelati devono essere consumati in tempi brevi, e non possono essere ricongelati. Se il prodotto non viene utilizzato completamente, è possibile congelarlo di nuovo solo dopo averlo cotto; in questo caso tecnica e tempi di cottura devono garantire la completa bonifica dell'alimento dalle eventuali contaminazioni microbiche. Quando si decide di congelare degli alimenti in casa, sia cotti che crudi, è opportuno suddividerli in piccole confezioni: il congelamento sarà più rapido, e inoltre sarà possibile scongelare di volta in volta soltanto il quantitativo realmente necessario. Riponendoli nel congelatore, inoltre, è consigliabile fare in modo che non tocchino altri prodotti già congelati, che potrebbero scongelarsi in corrispondenza delle superfici di contatto.

Come scongelare

Il modo migliore per scongelare un prodotto congelato o surgelato è quello di metterlo direttamente a cuocere (o nel forno a microonde) subito dopo averlo tolto dal freezer. Così facendo, infatti, si evita la perdita di nutrienti, che rimangono nel liquido di cottura.

Quando ciò non è possibile – ad esempio nei casi in cui l'incarto aderisca troppo tenacemente al prodotto – si può lasciare l'alimento a scongelare per qualche ora in frigorifero, avendo poi però l'accortezza di includere il liquido di scongelamento nella preparazione della pietanza, per limitare la perdita di nutrienti. Non è mai consigliabile scongelare a temperatura ambiente (specialmente se si tratta di alimenti di origine animale), situazione in cui si favorirebbe la proliferazione microbica.

Lo scongelamento mediante immersione in acqua (fredda) è consigliabile soltanto se il prodotto è racchiuso in una confezione impermeabile, che impedisca il dilavamento dei nutrienti.

Il decalogo per ridurre gli sprechi

1. Fare la lista della spesa e comprare solo quanto realmente necessario.
2. Preferire i prodotti locali e di stagione
3. Leggere sempre la data di scadenza o il Tmc e le eventuali istruzioni circa le modalità di conservazione
4. Lavare bene le mani, gli utensili e le superfici di lavoro prima di manipolare gli alimenti; ripetere l'operazione quando si passa da un alimento a un altro
5. Cucinare le giuste quantità di cibo ed evitare di servire porzioni eccessive
6. Non lasciare raffreddare a temperatura ambiente un alimento cotto, ma metterlo in un contenitore chiuso e riporlo in frigorifero quando è ancora tiepido
7. Evitare il contatto tra alimenti diversi nel frigorifero, soprattutto tra crudi e cotti
8. Non riempire eccessivamente il frigorifero e disporre i cibi in modo che non ne tocchino le pareti; tenerlo sempre pulito e sbrinarlo periodicamente
9. Quando una confezione è stata aperta la data di scadenza riportata in etichetta non ha più valore: il prodotto va consumato nel più breve tempo possibile
10. Congelare gli alimenti suddividendoli in porzioni.



Per avere la nuova
Guida de
il Salvagente,
cliccare
QUI



Help Point Agricercando: dove e a chi rivolgermi?

- ⇒ **Roma** - Via Tor de Schiavi, 233. Resp. **Maria Grazia Delfini**
agricercando@konsumer.it - Tel. 06 89020610
- ⇒ **Latina** - Via Gaeta, 42. Resp. Avv. **Gianmichele Niglio**
latina@konsumer.it - Tel. 3289155032
- ⇒ **Rieti** - Via Porta Romana, 64. Resp. Avv. **Antonietta Cenciarelli**
rieti@konsumer.it - Tel. 0746 274013
- ⇒ **Frosinone** - Via C. Terranova, 20 - Resp. Avv. **Laura Aramini**
l.aramini@konsumer.it - Tel. 3358209540
- ⇒ **Isola Liri/Sora** - Via Barca San Domenico, 23 - Resp. Avv. **Sonia Merini**
isolaliri@konsumer.it - Tel. 3497739141
- ⇒ **Montecompatri** - Via L. di Bracciano, 60 - Resp. **Francesca Felicioni**
montecompatri@konsumer.it - Tel. 06 94771023
- ⇒ **Cassino** - Via Arno, 12 - Resp. Avv. **Cinzia Cistrone**
cassino2@konsumer.it - Tel. 3391493012
- ⇒ **Anguillara** - Via Anguillarese, 69. Resp. **Alessia Soriente**
anguillara@konsumer.it - Tel. 3313383205





L'OPINIONE

Perché il terremoto di Altroconsumo fa paura anche visto dal Salvagente

Riccardo Quintili - Direttore de // Salvagente

Un licenziamento che ha fatto molto rumore, anche tra i lettori del Salvagente. Così come l'intervista che Rosanna Massarenti, per 24 anni direttrice di Altroconsumo, ha dato "a caldo" al Fatto Quotidiano e della quale il Salvagente.it ha pubblicato gli stralci più significativi.

Facciamo un passo indietro. Per l'esattezza torniamo a lunedì 12 marzo, quando la Massarenti riceve una lettera di licenziamento in tronco dall'editore di Altroconsumo. Una mossa che non può non agitare la redazione, quantomeno per la sua drasticità.

Passano le ore e il Fatto Quotidiano riporta le parole della ex direttrice. E sono parole pesanti: "Vogliono che si spingano alcuni servizi legati a partner dell'associazione. Ma io difendo l'autonomia della rivista, che nasce per dare ai consumatori un'informazione indipendente, un'arma con cui difendersi. Le consulenze e le altre attività devono restare separate: solo così si garantisce la credibilità di tutto quello che facciamo".

La Massarenti è ancora più diretta e spiega ai giornalisti del quotidiano di Travaglio che la lettera di licenziamento riporta la motivazione che l'associazione ha deciso 'nuove strategie del consumerismo digitale del futuro' "...e io non sarei adeguata a portarle avanti. La verità è che io ho respinto le richieste di modificare i pezzi o le copertine perché non in linea con quello che si fa negli altri settori dell'organizzazione". Ci sono stati vari episodi. Ad alcuni eventi si è deciso di non portare la rivista perché la copertina non era gradita".

Non siamo ingenui. Che un editore tenda a condizionare un direttore nelle scelte del giornale è abitudine diffusa nel giornalismo. Che lo faccia una Srl belga che ha la proprietà di un giornale dei consumatori italiano, è cosa assai pericolosa. E l'editore non solo non ha smentito le



accuse pesanti della Massarenti ma si è limitato, il 15 marzo, a comunicare il nome del nuovo direttore, Alessandro Sessa. Chiudendo velocemente la partita.

E invece la partita è tutt'altro che chiusa, come hanno dimostrato decine di mail inviate alla redazione del Salvagente, oltre a quelle che hanno riempito i nostri social.

Avete letto bene, le nostre caselle, i nostri social. Quelli del giornale storicamente rivale di Altroconsumo.

Lo avevano chiarito subito, noi consideriamo Altroconsumo un concorrente sul mercato dell'informazione ai consumatori. Ma non un nemico. Anzi, siamo convinti (da quasi 30 anni) che una pluralità di mezzi di informazione e di voci in questo campo, peraltro molto poco frequentato, possa far bene ai consumatori e al mercato. Anche a quello editoriale.

Lo dimostrano i casi di molti paesi europei - Francia, Germania su tutti - dove esistono più giornali destinati ai consumatori e negli anni non solo è cresciuta la consapevolezza dei lettori, ma perfino il loro numero.

I commenti di molti amici del Salvagente sembrano condividere la nostra visione. Ne citiamo due su tutti. Quelli di Patrizia Giusti: "Più informazione c'è meglio è. Mi dispiace per la direttrice, come di ogni altro dipendente licenziato per questi 'motivi', chiamiamoli così". E quello di Francesco Tornadoblue: "Dispiace sempre quando cadono quei pochi baluardi che resistono all'asservimento dell'informazione".

Il senso è chiaro.

Se Altroconsumo perdesse la sua caratteristica di difendere il consumatore facendo prevalere le consulenze o rami di attività che prevedono la vendita di prodotti (come pure già avviene), tutti noi perderemmo qualcosa. Inutile, forse, aggiungere che non ci auguriamo che questo non accada.

E-COMMERCE

Konsumer Italia segnala la nota piattaforma Yoox.com all'Antitrust

Fabrizio Premuti "Secondo la nostra indagine non comunica adeguatamente la garanzia legale ai Consumatori"

YOOX NET-A-PORTER GROUP

Alessandra Carloni

C'era da aspettarselo. Dopo aver passato in rassegna centinaia di attività commerciali, valutando con la società Garanteasy la trasparenza e la correttezza nella comunicazione della garanzia legale, dovevamo prendere provvedimenti per quelli che, nonostante la nostra rilevazione, non hanno ritenuto opportuno conformarsi ai dettami del Codice del Consumo in materia.

Yoox Net-A-Porter S.p.A., venditore per i prodotti presenti sul sito yoox.com ed outsourcer per i prodotti venduti su una serie di siti (tra cui gli official di Valentino, Moncler, Armani e Moschino), sta attuando — secondo Konsumer Italia — una pratica commerciale scorretta in quanto sta continuando ad omettere informazioni chiare e corrette relativamente al contenuto e all'applicabilità della garanzia legale di conformità di cui agli artt. 128-135 del Codice del Consumo.

A seguito dell'analisi del sito web dell'azienda e di un'attenta lettura delle condizioni generali di vendita contenute nella sezione dedicata "Area Legale", i nostri esperti hanno riscontrato la totale assenza di ogni riferimento alla garanzia legale di conformità.

Ma vi è di più, dichiara il Presidente Konsumer Fabrizio Premuti "Il consumatore che decide di

acquistare un prodotto sul sito yoox.com, ovvero su uno dei siti e-commerce di cui la Società è outsourcer, prima di procedere con l'ordine, ha la facoltà di prendere visione di un riepilogo delle principali condizioni commerciali e contrattuali opportunamente inserite all'interno di una finestra dedicata. Sebbene in questo contesto si faccia riferimento all'esistenza della garanzia legale di conformità, è necessario segnalare la presenza di un'informazione erronea tale da confondere il consumatore e secondo la quale *i prodotti acquistati sono soggetti alla garanzia legale di conformità rilasciata dal produttore ai sensi della relativa legislazione comunitaria*".

Ed invero, l'informazione risulta fuorviante nella parte in cui si associa la garanzia legale di conformità al produttore, omettendo di menzionare la responsabilità del venditore nei confronti del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del bene, con conseguente violazione degli artt. 130 e ss. Codice del Consumo.

"Alla luce di questo, sembra che Yoox voglia confondere e sovrapporre la garanzia offerta dal produttore con la garanzia legale di conformità a carico del venditore, in modo tale da

non chiarire adeguatamente al consumatore il contenuto di quest'ultima e impedire allo stesso di fruire appieno dei diritti a lui riconosciuti in caso di acquisto di un bene di consumo" continua Premuti "Per questo abbiamo deciso di inviare una segnalazione all'Antitrust affinché intervenga al fine di modificare la condotta posta in essere da Yoox".



“Pronto telefonia? La tutela del consumatore nella giungla dei servizi pubblici essenziali”

In un convegno a Rieti privacy, pratiche commerciali scorrette e garanzie per gli utenti i problemi principali rilevati dai relatori

Alessandra Carloni

Un convegno sulla telefonia e le criticità che affliggono questa importantissima materia.

Questo l'appuntamento del 22 marzo alla Camera di Commercio di Rieti, alla presenza di illustri esperti, come il Professor Enrico Michetti, il Dott Giosuè Calabrese, consigliere comunale e membro del Lions Club, il Prof. Cristiano Iurilli, esperto di diritto dei consumatori, Fabrizio Premuti Presidente Konsumer Italia, Maria Antonietta Cenciarelli, Avvocato promotore di questa occasione, all'interno del Lions Club, in cui confrontarsi sui problemi ma soprattutto sulle soluzioni. Infine, la prestigiosa presenza del Presidente del CORECOM Lazio, Michele Petrucci, a dimostrazione che gli organi a garanzia degli utenti hanno ben focalizzato l'importanza che questa materia riveste nella vita di ciascuno di noi.

Ad aprire i lavori il saluto dell'Assessore Valentini, in vece del Sindaco, e l'introduzione dell'Avvocato Cenciarelli, che ha sottolineato l'importanza di questo convegno, dal titolo volutamente provocatorio, cogliendo l'occasione per discutere su temi che oggi sono nevralgici.

Ciò che l'avvocato rileva, in particolare, sono le pratiche commerciali aggressive che spesso non trovano sanzioni adeguate e che pertanto non sono sufficienti a disincentivare comportamenti a cui, troppo spesso, i consumatori sono costretti a soccombere pur di non subire ulteriori disservizi.

Come ha sottolineato anche Premuti, la telefonia è diventato un settore strategico e di primaria importanza, dal momento che sono ben pochi i cittadini, di qualunque età, che oggi sarebbero disposti a rinunciare ad uno smartphone, alla connessione internet o alla linea telefonica fissa.

Le criticità rilevate dall'associazione Konsumer, oltre alle modifiche unilaterali dei contratti ed alle bollette a 28 giorni, sono sicuramente le pratiche commerciali scorrette; infatti: "Alcune compagnie continuano a trovare strategie di ogni genere per aumentare, anche

in maniera poco corretta, il loro fatturato.

Ad esempio — ha argomentato Premuti — se il problema dell'attivazione dei servizi non richiesti sembrava essere parzialmente risolto fino a qualche anno fa, solo nell'ultimo mese i nostri sportelli Konsumer hanno registrato oltre 100 segnalazioni di utenti incappati in questa truffa".

Un aspetto particolare della materia è stato posto alla luce dal Prof Iurilli, che ha ricordato come il 25 maggio prossimo, quando entrerà in vigore la nuova disciplina europea in materia di privacy, "succederà un finimondo, in quanto le nostre aziende non sono ancora pronte a recepire la normativa europea per mancanza di organizzazione strutturale interna, che dovrà essere funzionalizzata alla tutela dei diritti individuali della persona".

Così come avviene nel diritto bancario, infatti, incomberà l'obbligo di creare presidi interni e il Data Protection Officer, una nuova figura che sarà al contempo consulente dell'azienda e punto di riferimento del garante della privacy e che avrà, quindi, funzioni di audit e consulenza. Punto di riferimento dei rapporti cliente-azienda e azienda-garante della privacy, sarà una sorta di "presidio" interno alle aziende per la tutela del consumatore. Tutto ciò — argomenta ancora Iurilli — mentre si tagliano i fondi a quei soggetti che, per loro natura, sono nati per tutelare gli interessi degli utenti e dei consumatori.

Il presidente del CORECOM Lazio, Michele Petrucci, ha posto l'accento sull'importanza della territorialità del servizio offerto dal CORECOM "Stiamo predisponendo un protocollo di intesa con l'ANCI per dotare le province di uno sportello CORECOM — ha dichiarato Petrucci — e siamo orgogliosi di dire che proprio per questo il cittadino è incentivato ad usufruire di un servizio che, se presente a livello territoriale, può davvero fornire un valido supporto per far valere le proprie ragioni. Per questo riceviamo oltre 10.000 istanze all'anno".

Emergenza buche stradali: ecco come chiedere il risarcimento

La scarsa manutenzione della rete viaria, aggravata dagli eventi climatici, sta causando diversi incidenti... Ma chi paga?

Sia a livello urbano che extraurbano la scarsa manutenzione delle strade, aggravata dagli eventi climatici (neve e pioggia), sta causando diversi incidenti che vedono coinvolti non solo numerose vetture e motocicli, ma anche pedoni e ciclisti.

Piene di acqua e di fango, è quasi impossibile evitare le numerose buche presenti sulla strada.

Gli ultimi, ma purtroppo frequenti, episodi segnalati di danni a carico di veicoli e persone a causa delle criticità stradali rendono, pertanto, attuale il tema degli strumenti mediante i quali ottenere un'adeguata tutela risarcitoria.

Chi paga i danni del cittadino?

L'ente proprietario della strada è responsabile del manto stradale.

A norma dell'art. 14 CdS, infatti: "Gli enti proprietari delle strade, allo scopo di garantire la sicurezza e la fluidità della circolazione, provvedono:

- a) alla manutenzione, gestione e pulizia delle strade, delle loro pertinenze e arredo, nonché delle attrezzature, impianti e servizi
- b) controllo tecnico dell'efficienza delle strade e relative pertinenze..."

La responsabilità per i danni subiti a causa delle buche stradali è riconducibile all'art. 2051 c.c., il quale prevede che "ciascuno è responsabile del danno cagionato dalle cose che ha in custodia, salvo che provi il caso fortuito".

Si tratta di uno dei cosiddetti danni da insidia che può verificarsi anche in caso di presenza di materiali sull'asfalto (ghiaia, ghiaccio, olio ecc.), marciapiedi sconnessi, caduta di alberi.



La legge, dunque, prevede una presunzione di responsabilità del soggetto che ha in custodia la cosa (nel caso specifico dell'Ente proprietario della strada), il quale ha l'obbligo di vigilare su di essa in modo che la stessa non possa arrecare danni agli altri.

Ma le cose non sono proprio così semplici ed occorre fare attenzione alle "cause facili" ma dall'esito poi imprevisto. Il Codice Civile precisa, infatti, anche che il risarcimento del danno è dovuto solo qualora questo non sia dipeso da "caso fortuito".

Ciò significa che il cittadino danneggiato è tenuto a dimostrare di aver proceduto

con prudenza e prestando la massima cautela e che l'evento non è dipeso da una circostanza fortuita e imprevedibile, bensì dall'incuria del soggetto responsabile.

Risulta di fondamentale importanza, perciò, l'imprevedibilità della presenza della buca sull'asfalto (o di altra anomalia) e l'inevitabilità del sinistro. Qualora si riesca a dimostrare ciò è possibile chiedere e ottenere il risarcimento del danno all'Ente responsabile.

Per intenderci, è escluso il diritto al risarcimento del danno nell'ipotesi in cui la condotta di guida imprudente, riconducibile alla disattenzione posta nel verificare le condizioni del manto stradale, abbia causato il mancato avvistamento di una buca, la cui presenza – anche in considerazione delle dimensioni della stessa e delle buone condizioni di visibilità – risultava, invece, prevedibile.

Come chiedere il risarcimento?

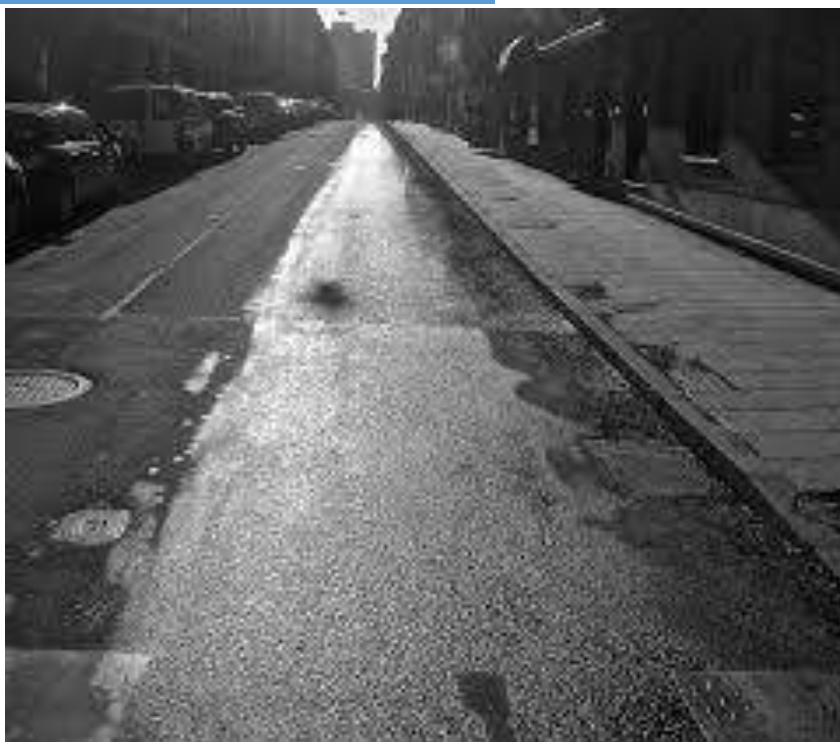


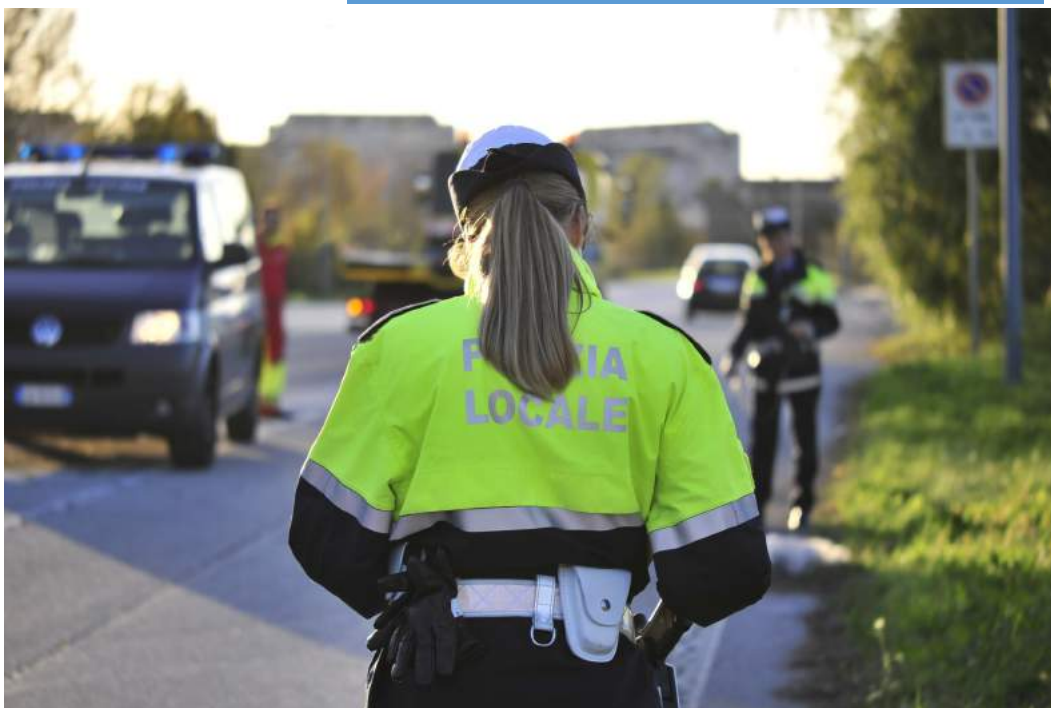
In primo luogo è fondamentale rivolgere la propria pretesa risarcitoria all'Ente proprietario della strada, che è responsabile della manutenzione.

In ogni caso, per ottenere il risarcimento, occorre fornire la prova dell'evento occorso e del nesso di causalità tra la criticità stradale e il danno subito.

In altre parole è necessario procurarsi le prove dell'esistenza del fatto e del collegamento tra quell'evento e i danni subiti.

Pertanto, occorre scattare, sul momento stesso, foto al veicolo danneggiato e al punto esatto in cui si è verificato il sinistro.





È senza dubbio opportuno chiedere, inoltre, l'intervento della Polizia Municipale, al fine di ottenere un verbale, quale prova dell'accaduto. Può essere utile raccogliere le testimonianze dei presenti.

Se, poi, sono stati provocati danni al veicolo è importante far redigere un preventivo al carrozziere per le

riparazioni e/o conservarne la relativa fattura; se, invece, si sono verificati danni alla persona, occorre recarsi tempestivamente al Pronto Soccorso per ottenere un certificato delle lesioni subite (ed eventualmente, poi, quello del medico legale).

Una volta accertato il nesso di causalità, si potrà escludere la responsabilità della Pubblica Amministrazione solo nel caso in cui la stessa riesca a provare di aver fatto tutto il possibile per evitare il danno e non vi sia un concorso di colpa del danneggiato nella causazione del sinistro ai sensi dell'art 1227 c.c., né cause di forza maggiore.

Va da sé che, per ottenere il risarcimento per quanto accaduto, occorrerà effettuare un'apposita domanda risarcitoria.

Tutti i cittadini che intendano far valere i propri diritti e ottenere rimborsi e risarcimenti per i danni subiti sia materiali (rottture sospensioni, pneumatici, forature, parabrezza, ecc.) sia fisici (cadute o lesioni provocate dalle buche) e le spese sostenute, possono rivolgersi a Konsumer Italia per avere assistenza legale e avanzare richieste di risarcimento danni.

È sufficiente contattarci al numero **06.89020610** oppure inviare una mail a info@konsumer.it.

La vostra richiesta sarà gestita dal nostro sportello dedicato ai sinistri stradali.

Segnalazioni buche

Tutti i cittadini sono invitati a segnalare la presenza di buche o di altre anomalie presenti sulle strade per aiutare l'Associazione ad intraprendere le opportune azioni nei confronti delle amministrazioni competenti per favorire l'immediatezza dei necessari interventi di manutenzione.

Le segnalazioni (corredate da foto) si trasformeranno in denunce da parte della Konsumer alle autorità competenti, ossia Comuni, Vigili Urbani, Procure, affinché le criticità indicate siano risolte.

È possibile denunciare lo stato di degrado in cui versano strade e marciapiedi attraverso il nostro profilo [facebook @konsumeritalia](https://www.facebook.com/konsumeritalia), ovvero scrivendo all'indirizzo info@konsumer.it.

Agenzia-Amica del Consumatore: la partnership GAZ-Konsumer Italia fa il suo debutto ufficiale

La collaborazione tra il Gruppo Agenti Zurich e Konsumer Italia presentata durante le Assemblee Interterritoriali del 6-7 marzo

Enrico Ulivieri "Siamo stati i primi a coinvolgere i consumatori sulla definizione delle regole per il trattamento dei loro dati"

Fabrizio Premuti "Daremo ancora più risalto al ruolo fondamentale degli agenti, fonte di cultura assicurativa per i clienti"

Alessandra Schofield

Durante le Assemblee Interterritoriali del Gruppo Agenti Zurich, tenutesi a Roma ed a Milano il 6 e 7 marzo, è stata ufficialmente presentata agli Associati dal Presidente GAZ Enrico Ulivieri e dal Presidente Konsumer Italia Fabrizio Premuti la partnership cui le due Associazioni hanno dato vita all'inizio del 2018.

Questo accordo, che lancia il concetto di "Agenzia-Amica del Consumatore", rappresenta un'assoluta novità nel panorama della distribuzione assicurativa italiana e si pone l'obiettivo di realizzare su tutto il territorio nazionale – tramite le Agenzie GAZ che aderiranno al progetto – una rete di assistenza a trecentosessanta gradi.

"Nel perseguire l'impegno di cautelare i nostri Clienti-Consumatori, spiega infatti Enrico Ulivieri, e di mantenere il presidio della relazione con le specificità di una rete preparata e professionale, abbiamo raggiunto un importante obiettivo. La nostra professione si traduce, anche in funzione delle indicazioni dei legislatori europei, da un lato con il riconoscimento della centralità del ruolo degli Intermediari assicurativi e dall'altro con la salvaguardia del Cliente-Consumatore. Questo accordo de facto certifica questo nostro impegno".

Rilancia Fabrizio Premuti "Nelle Agenzie di assicurazione si svolge già un ruolo fondamentale, garantendo ai clienti una consulenza professionale e personalizzata e difendendo il loro diritto ad acquistare una polizza

davvero adatta alle loro effettive esigenze. Perché dunque non estendere questo servizio anche ad altri ambiti rispetto ai quali i consumatori hanno la medesima necessità di essere seguiti?".



Un aspetto particolarmente significativo della collaborazione fra GAZ e Konsumer Italia riguarda il confronto – esteso alla Compagnia – sulle tematiche del trattamento del dato del cliente/consumatore affinché vengano definite le regole a tutela nel corso della trattativa che il Gruppo Agenti si accinge ad intraprendere con la Mandante per la definizione dell'Accordo Dati.

"Il consumatore è il vero proprietario dei suoi dati, e l'unico a poter decidere a chi affidarli per una corretta raccolta e gestione. Eppure, nessuno finora ha pensato di coinvolgerlo nella fase di definizione delle regole per il trattamento delle informazioni rilasciate agli Agenti. Siamo orgogliosi di averlo fatto per primi" afferma il Presidente GAZ, che nel corso della tavola rotonda ha evidenziato l'importanza del ruolo dell'Agente quale Titolare dei dati dei suoi Clienti.

"Siamo felici che le Agenzie iscritte al GAZ entrino a far parte della nostra grande famiglia" commenta il Presidente Konsumer "Sono convinto che l'Agente possa e debba essere il tramite per la trasmissione della formazione sulle tematiche assicurative e che l'Agenzia abbia la possibilità di diventare un vero e proprio terminale di supporto per tutte le problematiche di tipo consumeristico. A tale scopo, noi metteremo a disposizione del GAZ tutta la nostra esperienza ed il nostro know how".

Nel 2015 analisi fatte dal mensile IL SALVAGENTE al laboratorio dell'agenzia delle dogane accertavano che era falso extravergine nel 2016 l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato Multava Lidl per 550.000 euro per pratica commerciale scorretta Lidl veniva indagata per Frode alimentare dal Giudice Guariniello Le controanalisi dei NAS accertavano che era falso extravergine

Il TAR del Lazio assolve Lidl, pur ammettendo la veridicità di quanto sopra, perchè ha riconosciuto a Lidl la corretta diligenza!!!



Codici e Konsumer Italia



vogliono ricorrere al Consiglio di Stato e per questo chiedono a tutti i Consumatori un contributo economico per sopportare il peso del ricorso che sarebbe impossibile sostenere per due NO PROFIT.

Non farti fregare, aiutaci

Puoi contribuire anche solo con 2 euro, la forza di molti può battere chiunque.

Versa il tuo libero contributo sui seguenti IBAN scrivendo Ricorso al Consiglio di Stato contro Lidl

Konsumer Italia IBAN IT 06E0628503200CC 10581 14591

Codici IBAN IT 62 T 0311103210000000003164

Codici e Konsumer Italia offriranno la propria tessera a tutti coloro che ne faranno richiesta e che avranno partecipato al ricorso al Consiglio di Stato con un versamento minimo di 2 euro



Non subiamo passivamente l'ingiusta sentenza del TAR del Lazio!

Siamo chiamati tutti a dare una mano, chiediamo solo di dare un contributo per aiutarci a difendere la genuinità dei prodotti che acquistiamo.

Il ricorso al Consiglio di Stato è costosissimo e da soli non possiamo farcela.

Se anche tu credi che sia giusto difenderci da chi ci imbrogli,

QUESTO È IL MOMENTO DI PARTECIPARE ALL'AZIONE

SPECIALE: I CONSIGLI DI MISTER PREVIO

Rischio alluvione, conosciamolo meglio

Grazie a Francesca Rosati, volontaria di Millennium, approfondimento su una calamità naturale tipica di molti nostri territori

2



Cristiano Taloni

In questo secondo appuntamento parleremo — con Francesca Topazi, volontaria dell'associazione Millennium — di un altro tipo di calamità a cui è tipicamente soggetto il nostro territorio: le alluvioni.

Che cosa è un alluvione?

Quando si parla di alluvione si intende l'allagamento di un'area dove normalmente non c'è acqua.

La causa principale delle alluvioni sono le piogge particolarmente durature o abbondanti, i cui effetti sui corsi d'acqua arrivano fino all'esondazione derivata dallo straripamento o dalla rottura degli argini con il conseguente allagamento dei terreni che lo circondano.

Ma come può una pioggia provocare un alluvione?

Un fattore che concorre in maniera importante agli effetti delle piogge è la presenza e la stabilizzazione dell'essere umano. In generale, infatti, su un territorio maggiormente antropizzato si avranno effetti più gravi non solo per la concentrazione di persone ed edifici che quindi aumentano i destinatari dei possibili danni ma perché la stessa azione dell'uomo modifica il territorio con effetti

spesso negativi. Basti pensare ad esempio ai fiumi tombati, ovvero a quei fiumi che non si vedono in quanto coperti artificialmente per lunghi tratti all'interno del centro abitato.

È possibile prevedere un evento alluvionale?

Le possibilità di previsione di un evento alluvionale dipendono dalle caratteristiche del singolo corso d'acqua: in un fiume particolarmente grande l'innalzamento dell'acqua avverrà più lentamente permettendo quindi il suo monitoraggio e l'attuazione di interventi di prevenzione.

Nei corsi d'acqua più piccoli o nei fiumi tombati, al contrario, il livello dell'acqua crescerà più rapidamente riducendo conseguentemente i tempi di intervento e la possibilità di prevedere eventuali esondazioni.

Occorre infatti ricordare che una previsione, per essere definita tale, deve dare indicazioni precise di spazio, tempo e intensità del fenomeno previsto; anche le previsioni meteo, possono indicare solo la probabilità più o meno precisa di una precipitazione in una determinata area geografica senza però determinare il punto preciso dove queste si verificheranno.

Risulta quindi fondamentale l'individuazione delle aree a rischio allagamento; questo viene effettuato dalla Regione competente o dalle Autorità di Bacino tramite il Piano di assetto idrogeologico in base al quale il Comune redigerà poi il piano di emergenza comunale. All'interno del piano verranno indicate le aree

interessate, i grandi fiumi, i fiumi tombati e le reti fognarie a rischio di fuoriuscita, specificando le zone a rischio e tenendo conto anche delle infrastrutture coinvolte che comprendono i ponti e i sottopassaggi che potrebbero essere danneggiati o allagati.

Quali sono le attività di prevenzione?

A questa attività di studio preventivo deve essere conseguente un'attività di prevenzione strutturale volta sia alla manutenzione dei corsi d'acqua e al rafforzamento dei loro argini che alla riduzione dell'attività edilizia nelle aree alluvionabili.

Contemporaneamente sono fondamentali l'utilizzo dei sistemi di allertamento tramite i quali viene allertata e attivata la Protezione Civile del luogo interessato.

Passiamo ora ai consigli pratici; cosa si può fare prima dell'alluvione?

- Conoscere il piano di emergenza comunale e i sistemi di allertamento del proprio Comune
- Segnalare rifiuti ingombranti abbandonati, tombini e corsi d'acqua ostruiti e rispettare l'ambiente
- Preparare una "safety bag": una borsa con una torcia elettrica, una radio a pile, dell'acqua, i medicinali salvavita e del cibo secco (esempio dei biscotti), una coperta e degli impermeabili, tenere in casa una cassetta di pronto soccorso assicurandosi che ognuno ne conosca l'ubicazione
- Conoscere il proprio territorio e le alluvioni che lo



hanno colpito in passato in modo da essere consapevoli di cosa potrebbe accadere in futuro

- Condividere le conoscenze e le informazioni con altri cittadini per aumentare la sicurezza generale.

Cosa bisogna fare durante l'allerta?

Non restare nelle zone più a rischio in quanto l'acqua può salire rapidamente, anche di alcuni metri in pochi minuti:

- In casa, le aree più pericolose sono le cantine, i piani seminterrati e i piani terra
- All'aperto, sono più a rischio i sottopassaggi le zone costeggianti i corsi d'acqua e quelle depresse
- Proteggi i locali che si trovano al piano strada e chiudi le porte di cantine, seminterrati o garage solo se non ti esponi a pericoli; prima di scendere per mettere al sicuro oggetti, automobile o chiudere le

porte dei locali, valutare bene la situazione, potrebbe essere pericoloso

- Verificare il percorso per eventuali spostamenti all'aperto, in macchina o a piedi.

Cosa fare durante l'alluvione?

- Mantenersi ai piani alti della propria abitazione e non uscire per mettere in salvo l'automobile!
- Non usare l'ascensore
- Nello spostarsi ai piani alti prestare sempre aiuto alle persone con maggiori difficoltà



sull'evoluzione dell'evento seguendo le indicazioni delle autorità

- Limitare, per quanto possibile, l'uso del telefono e dell'auto per evitare di intralciare le comunicazioni e il passaggio dei mezzi di soccorso.

Cosa fare dopo un'alluvione?

- Prima di rientrare in casa, attendere le istruzioni delle autorità
- Fare attenzione alle strade, sia quelle allagate che quelle ormai libere in quanto il manto stradale potrebbe cedere e potrebbero esserci voragini,

- Chiudere gas e luce
- Non utilizzare apparecchi elettrici se sono stati a contatto con l'acqua o se si hanno mani o piedi bagnati.
- Non bere acqua del rubinetto o mangiare alimenti che siano stati toccati dall'evento, tutto ciò potrebbe essere contaminato.
- Se si è all'aperto è necessario allontanarsi dalla zona

a l l a g a t a :
 r a g g i u n g e n d o
 r a p i d a m e n t e l ' a r e a
 v i c i n a p i ù e l e v a t a
 m a e v i t a n d o p e n d i i
 o s c a r p a t e c h e
 p o t r e b b e r o f r a n a r e
 • E v i t a r e d i u t i l i z z a r e l '
 a u t o m o b i l e . L ' a c q u a ,
 a n c h e p o c h i
 c e n t i m e t r i , p o t r e b b e
 f a r p e r d e r e i l
 c o n t r o l l o d e l v e i c o l o
 o c a u s a r n e l o
 s p e g n i m e n t o
 c o r r e n d o i l r i s c h i o d i
 r e s t a r e b l o c c a t i a l '
 i n t e r n o
 • T e n e r s i i n f o r m a t i

- tombini aperti o cavi elettrici scoperti
- Verificare se è possibile riattivare le utenze di gas e luce o utilizzare gli scarichi di casa chiedendo, se necessario, il parere di un tecnico per verificare che non siano danneggiati e pericolosi
- Prima di bere l'acqua dal rubinetto assicurarsi che sia non sia vietato da ordinamenti pubblici.



Bonus sociali del Comune... facciamo il punto sulle bollette



Quali agevolazioni è possibile ottenere sulle utenze domestiche?

Luisa Boi

Il più conosciuto è lo SGATE ovvero il Bonus sull'Energia Elettrica e sul GAS. Sappiamo però che è possibile chiedere anche una riduzione sull'utenza dell'Acqua e per chi ancora ne è in possesso sulla bolletta del telefono per gli intestatari di contratti TIM.

Rispetto al 2014 i parametri per beneficiare delle riduzioni è aumentato.

Luce e Gas

Dal 1° gennaio di quest'anno e per tutto il 2018 ovvero fino a nuova disposizione il limite di reddito ISEE è di 8.107,50 EURO per il requisito del basso reddito, mentre per i nuclei numerosi (con almeno di 4 figli) l'importo ISEE limite resta invariato ai vecchi parametri che prevedevano un limite di 20mila EURO.

È possibile chiedere la riduzione anche per disagio fisico. In questo ultimo caso si intende per disagio fisico, la presenza nel nucleo di un familiare che si trovi nella condizione di non deambulazione, tale da costringerlo all'uso di apparecchiature elettromedicali per la sua sopravvivenza.

Per l'anno 2018 il bonus elettrico è aumentato e ammonta a:

- 125 € per le famiglie con uno o due componenti
- 153 € per le famiglie di tre o quattro componenti
- 184 € per le famiglie con oltre quattro componenti

Per le agevolazioni dovute a disagio fisico gli importi aumentano notevolmente.

Per conoscere gli importi del bonus Gas sarà sufficiente chiedere ai Caf che provvederanno ad un calcolo approssimativo dovuto alla zona climatica di appartenenza, ma possono arrivare anche a più di 120 Euro annui.

Acqua

Per ricevere l'agevolazione dell'acqua dal 2017 il limite di reddito ISEE:

- Famiglie con reddito fino a Euro 13.651,25
- Famiglie con + di 4 componenti fino a Euro 15.659,26
- Famiglie con almeno 5 componenti redditi fino a Euro 17.746,42

Per l'Acqua dal prossimo luglio sarà possibile inoltrare richiesta a mezzo posta o mail, dopo tale data sarà possibile inoltrarla presso i Caf convenzionati con i Comuni di appartenenza.

Telefono

Sarà necessario presentare l'ISEE e allegare alla domanda altra documentazione attestante la condizione di disagio sottolineata in fase di domanda. Il modulo dovrà poi essere inoltrato con fax o raccomandata alla Telecom.

Le domande per le riduzioni sulle utenze domestiche possono essere richieste presso i CAF convenzionati con i Comuni di residenza.

Per chi ha già presentato domanda si tratta solo di richiedere un Rinnovo, mentre per chi si trova a dover presentare domanda per la prima volta, parliamo di nuova istanza.

Per altre domande o info sarà possibile contattare

Luisa Boi

Responsabile Konsumer Italia

Mobile 3292938341

Mail l.boi@konsumer.it



