



COLOMBA PASQUALE, ARRIVA IL VADEMECUM DELLA QUALITÀ DOLCIARIA

30 Marzo 2019 

ROMA – Arriva il vademecum per scegliere una colomba di qualità in prossimità delle festività pasquali. A proporlo è l'osservatorio dei Consumi di *QualeScegliere.it*, sito che recensisce prodotti e servizi.

Lo studio è stato realizzato facendo una comparazione di diversi prodotti della grande distribuzione tra dolci di aziende note, a marchio supermercato e discount e sulla base del decreto ministeriale del 22/07/2005 che regola gli ingredienti da utilizzare per la preparazione del dolce.

Il prezzo delle colombe industriali analizzate è andato da 3,29 euro al kg fino a circa 12 euro. Per le analisi sulle colombe artigianali si è partiti da 25 euro al kg, “prezzo dettato – spiegano i ricercatori – dagli ingredienti utilizzati, manodopera, tempi e cura di lavorazione che spostano il valore di mercato su cifre completamente diverse da quelle industriali”.

Tra le raccomandazioni della ricerca c'è, oltre al controllo del rispetto dei requisiti del decreto ministeriale, quella di leggere l'etichetta per valutare la lista degli ingredienti, la consistenza della colomba, il processo di lievitazione e la qualità della crosta.

Tra i consigli per l'acquisto risulta esserci inoltre la raccomandazione di non considerare il prezzo finale in sé come indicatore della qualità di una colomba perché in genere subisce variazioni legate alle offerte dei vari punti vendita.

Infine gli esperti fanno presente che non sempre le colombe prodotte da marchi noti sono migliori rispetto a quelle da supermercato visto che per entrambi non viene specificata la percentuale di materia grassa butirrica, nonostante nel decreto si specifichi che non dovrebbe essere inferiore al 16% degli ingredienti.