

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

3

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964



52

(mensile)

06 0062 01T 9735F 6S 90BAZZ42

GAMBERO ROSSO
C/O GAMBERO ROSSO EDITORE
VIA ARENULA 53
00186 ROMA RM
n. 17 GIU-93



monima ditta svizzera risulta inesistente.

Secondo, la ditta produttrice "Carma" si limita a produrre il cioccolatino personalizzato usando un procedimento fornito dalla ditta svizzera "Bombasei", la quale da noi interpellata, ci conferma che non esiste nessun tipo di brevetto di scrittura su cioccolato, essendo questo metodo prodotto da altre aziende svizzere e francesi. Questo secondo punto è quello di nostro maggiore interesse, essendo noi stessi rappresentanti in esclusiva per l'Italia dello stesso prodotto [fogli prestampati per scrivere su superficie del cioccolato] c. viene fornito da un'altra azienda, per cui la Maison Suisse non può permettersi di fare simili affermazioni. Già da tempo forniamo questo metodo ad altre aziende italiane che producono cioccolatini personalizzati.

Vi chiediamo pertanto di voler cortesemente provvedere a correggere queste inesattezze che oltre a danneggiare noi, arrecano danno soprattutto ai nostri clienti produttori di cioccolato. Confidando della nota

serietà della Vs. pubblicazione e certi della Vs. collaborazione, porgiamo distinti saluti.

Milano, 24/3/1993
Le Petit Gâteau
Milano

Risponde La Maison Suisse
Gentili Signori,
In merito alla segnalazione dell'attività della Maison Suisse apparsa sul Gambero Rosso di aprile e della richiesta di precisazioni pervenute da Milano, teniamo a puntualizzare che abbiamo interpellato il nostro fornitore di placchette in puro cioccolato, la società "Bombasei Decor", la quale ci informa che tale procedimento non è brevettato. Ci scusiamo per la nostra inesattezza iniziale e, a parte questo equivoco involontario, ci lasci esprimere i più vivi complimenti alla redazione per uno speciale cioccolato molto apprezzato da chi ha fatto del cioccolato una "passione di vita" ormai trentennale.

Cordialmente,
Maison Suisse
Moncalieri [To]

Cracker, fibra e IVA

Gentile Direttore, nell'articolo "Il peso della leggerezza" comparso sul numero di marzo del Gambero Rosso, abbiamo riscontrato alcune inesattezze che riteniamo dovute ad errori analitici non imputabili alla Vostra responsabilità.

Vi preghiamo pertanto, per la tutela dell'immagine del nostro marchio MISURA e del prodotto cracker integrale in un ricolore, di voler provvedere ad un'adeguata rettifica sui seguenti punti:

1] Contenuto in fibra

Il nostro dato analitico medio è 9,5%, così come riportato nell'etichettatura nutrizionale sulla confezione e non 4,3% come da Voi indicato.

2] Valore energetico

Come da Voi giustamente indicato nel testo, i crackers integrali forniscono meno calorie grazie al loro contenuto in fibra. Ne consegue che essendo sottostimata la quantità di fibra risulta soprastimato il valore energetico del cracker integrale Misura.

Il valore energetico del cracker Misura è di 395 Kcal x 100 g e non 417 kcal come da Voi indicato.

3] La legge del cracker

Per quanto infine concerne la problematica IVA per i sostituti del pane trattata a pag. 50, Vi segnaliamo che questi hanno sempre usufruito dell'aliquota del 4% come panetteria comune.

Ciò è stato anche recentemente ribadito nel decreto legge del 31.12.91 n. 513, tabella A, parte seconda e nella nota 1 relativa.

Certi che vorrete intervenire tempestivamente per le precisazioni sopra indicate, Vi ringraziamo molto cordialmente ed inviamo i nostri più distinti saluti.

Giampaolo Ricci
Direttore Comunicazioni
Esterne

Per quanto riguarda il contenuto in fibra prendiamo atto

ella vostra precisazione. Come certamente sapranno i responsabili dei controlli analitici della vostra azienda, ci sono allo stato attuale delle difficoltà nella determinazione della fibra dovuta alla non standardizzazione dei metodi di analisi, per cui si ottengono risultati diversi a seconda del metodo impiegato. Auspichiamo, nell'interesse di tutti che venga presto adottato un metodo ufficiale, al quale fare riferimento, per la determinazione della fibra alimentare, così da ottenere dati certi e paragonabili.

Rispetto alla problematica relativa all'aliquota IVA da applicare ai sostituti del pane esistono due Circolari del Ministero delle Finanze [1981 e 1985] che ribadiscono che tali prodotti possono usufruire dell'aliquota agevolata per il pane [4 per cento] a condizione che gli ingredienti utilizzati siano quelli ammessi dalla legge n. 580 sul pane. Tale legge ammette come grassi solo l'olio d'oliva e lo strutto; quasi tutti i crackers da noi esaminati contengono invece grassi diversi [olio di cocco e di palma] e per tale ragione non è più applicabile l'aliquota IVA agevolata del 4 per cento bensì quella del 9 per cento. Il Decreto legge del 31 dicembre 1992 citato non è stato convertito in legge nei tempi previsti ed è quindi decaduto. In ogni caso non sarebbe servito a sanare quanto avvenuto in precedenza.

Cristina Barbagli
consulente scientifico
del Gambero Rosso

Una classifica bizzarra

Caro direttore, la mia rettifica potrà apparire bizzarra perché riguarda le indicazioni che vi ho dato per il numero di aprile. Purtroppo è successo che, a seguito di un

errore di trasmissione, nelle mie graduatorie ci fossero alcuni errori. Innanzitutto tra le aziende segnalate manca Ca' del Bosco, un marchio che da sempre considero tra i primi tre o quattro a livello nazionale, inoltre non è stato indicato che la mia graduatoria è in ordine casuale. Il tutto è avvenuto perché, a causa di un viaggio, ho dettato telefonicamente l'elenco delle aziende a una mia collaboratrice che, per eccesso di zelo, non trascrivendo velocemente ha pensato di colmare alcuni buchi con sue deduzioni. Mentre tutto è a posto per i vini indicati in quanto avevo lasciato precedentemente un appunto. Il lato comico della vicenda è che, addirittura, tra le aziende indicate ne è saltata fuori una che non ho mai menzionato in vita mia. E se dicessi che è stata cambiata anche un'altra segnalazione? Sarebbe troppo. Forse dovrei procedere al licenziamento, ma preferisco assumermi tutte le responsabilità di non aver controllato. Ti ringrazio per darmi la possibilità di precisare il mio pensiero se non altro per un fatto mio personale di coerenza verso i produttori e i lettori.

Milano 30/3/93
Davide Paolini

Cioccolato all'oro

Egregi Signori, facciamo riferimento al numero di Aprile del Gambero Rosso in cui è stato pubblicato l'articolo "Praline da Maestro" ed una serie di indirizzi di produttori artigianali di praline. Nella lista di produttori del Piemonte figura una certa "Maison Suisse" di Moncalieri [TO]: su quanto da Voi scritto in merito a questa azienda, ci permettiamo di farvi rilevare alcune inesattezze. Primo, Maison Suisse è rappresentante di una ditta svizzera produttrice di cioccolato che non si chiama "Maison Suisse" bensì "Carna" e quindi una o-