

La borsa *della* spesa

# l'espresso

Periodico  
dell'Associazione  
consumatrici  
e consumatori  
della Svizzera italiana

Anno XXXVIII  
Nr. 3  
Aprile-Maggio 2012  
Fr. 5.-

**TEST: ALIMENTI BUONI  
OLTRE LA SCADENZA**

**ASSEMBLEA ACSI  
E MANAGED CARE**

**DENUNCIAMO  
CHI CI IMBROGLIA**

**DOSSIER: IL PARTO**





**La borsa della spesa**

È il periodico d'informazione dell'Associazione Consumatrici e Consumatori della Svizzera Italiana (ACSI). La rivista è indipendente e non contiene nessun tipo di pubblicità, una precisa scelta dell'associazione che ha lo scopo di garantire la trasparenza, l'obiettività dei giudizi e il rifiuto di ogni forma di condizionamento. La riproduzione di articoli per scopi non pubblicitari è autorizzata, con l'indicazione della fonte e l'invio di una copia giustificativa all'ACSI.

**I test comparativi**

su beni di consumo, servizi pubblici e privati, prodotti finanziari e assicurativi, ecc. sono l'altro elemento che contraddistingue il periodico: le regole e i metodi dei test comparativi svolti a livello europeo sono coordinati dall'International Consumer Research and Testing, un organismo indipendente che raggruppa le principali associazioni di consumatori. Sul piano nazionale, i test vengono coordinati e svolti in collaborazione con la Federazione romana dei consumatori (FRC). Per queste ragioni, l'ACSI vieta espressamente la riproduzione anche parziale degli articoli e dei risultati dei test per fini commerciali o pubblicitari.

**L'ACSI**

è un'associazione senza scopo di lucro fondata nel 1974 che conta oggi oltre 9'000 soci attivi. L'ACSI, in piena autonomia e indipendenza, si pone come scopo l'informazione, la difesa e la rappresentanza dei consumatori e delle consumatrici presso produttori e fornitori di beni e servizi, enti o istituzioni pubbliche. È membro dell'Alleanza svizzera delle organizzazioni dei consumatori.

I servizi dell'ACSI sono:

- l'Infoconsumi
- la Consulenza alimentare
- la Consulenza casse malati e pazienti
- la Consulenza contabilità domestica
- i Mercatini dell'usato
- lo Scambio dell'usato.

<b>Editoriale</b>	Non eliminare il buono che avanza	<b>3</b>
<b>La posta</b>	Cassa Malati e fattura dell'ospedale Canone di ricezione per telefonini e autoradio	<b>4</b> <b>4</b> <b>4</b>
<b>Acsi</b>	Assemblea 2012 Managed care, più dubbi che certezze Chi imbroglia i consumatori adesso ha vita più difficile Come fare una denuncia	<b>6</b> <b>7</b> <b>10</b> <b>10</b>
<b>Consumatori attenti</b>	Acquisti online: opportunità e sfide Prezzi esposti anche da veterinari e notai	<b>9</b> <b>9</b>
<b>Verde vert grün</b>	Spiez	<b>12</b>
<b>Dossier</b>	Parto naturale, medicalizzato o cesareo? Costi e benefici per salute, società e finanze	<b>13-20</b>
<b>Assicurazioni</b>	Se il medico passa al sistema del terzo pagante	<b>21</b>
<b>Test</b>	Tonnellate di cibo nella spazzatura Alimenti buoni oltre la scadenza	<b>22</b> <b>23</b>
<b>Società</b>	Fatte le uova, galline al macero Svizzeri risparmiatori ma indebitati	<b>27</b> <b>28</b>
<b>Doppiclick</b>	Diario di Facebook, rischio d'imbarazzo	<b>27</b>

**Leggi la BdS 3.12 online su [www.acsi.ch](http://www.acsi.ch) con il codice GC9ZV**

**Uscite BdS 2012**

- 1 - inizio febbraio
- 2 - metà marzo
- 3 - inizio maggio
- 4 - metà giugno
- 5 - inizio agosto
- 6 - metà settembre
- 7 - inizio novembre
- 8 - metà dicembre



**Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana**

**La borsa della spesa**

Organo di informazione dell'Associazione Consumatrici e Consumatori della Svizzera Italiana

Esce 8 volte all'anno  
Quota sociale fr. 40.-  
E-MAIL: [bds@acsi.ch](mailto:bds@acsi.ch)

EDITORE: ACSI  
REDATRICE RESPONSABILE: Laura Bottani-Villa  
IN REDAZIONE: Ivana Caldelari Magaton  
CONCETTO GRAFICO: Marcello Coray

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO: Laura Regazzoni Meli, Katya Schober, Fabrizia Sormani, Silvano Toppi, Paolo Attivissimo, Giuseppe Valli, Mario Jäggl, Delta Geiler Caroli

STAMPA: TBS, La Buona Stampa sa 6963 Pregassona  
TIRATURA: 10'000 copie  
CARTA: Cyclus Print, riciclata bianca 80gm<sup>2</sup>  
FOTO DI COPERTINA: inchiesta spreco alimentare (ACSI)

PRESIDENTE: Antoine Casabianca  
SEGRETARIA GENERALE: Laura Regazzoni Meli  
SEGRETARIA AMMINISTRATIVA: Fabrizia Sormani

SEDE: via Polar 46 c.p.165 6932 Breganzona tel. 091 922 97 55 fax 091 922 04 71 E-MAIL: [acsi@acsi.ch](mailto:acsi@acsi.ch) ccc 69-4470-1



Laura Bottani-Villa  
La borsa della Spesa

## Non eliminare **il buono** **che avanza**

Quando, nel 2009, la first lady Michelle Obama, in visita in Italia con il marito in occasione del G8, dopo aver mangiato lasagne e pasta alla carbonara, chiese al personale del ristorante di farsi preparare la "doggy bag", molti rimasero allibiti e impressionati. Alcuni gesti dei supervip quando si comportano come uno qualsiasi di noi rasentano lo snobismo ma possono avere, come in questo caso, anche un forte valore simbolico. Dopo l'invito a coltivare l'orto, la simpatica prima donna della Casa Bianca aveva voluto dare, in un'occasione di grande impatto mediatico, un importante segnale contro lo scandalo degli sprechi alimentari che nei paesi più sviluppati riguarda ben il 30% del cibo prodotto.

La pratica di portare a casa gli avanzi per il cane – la doggy bag, appunto – è più diffusa nei paesi anglosassoni che latini. Ma l'idea di recuperare gli avanzi ancora buoni di ristoranti, mense aziendali e catering come pure l'immane quantità di prodotti scaduti ma ancora buoni che i grandi magazzini sono costretti a eliminare si sta diffondendo anche nella ricca Svizzera. Un esempio per tutti, il successo del "tavolino magico".

Lo spreco alimentare è diventato un fenomeno preoccupante e anche l'ACSI, la cui filosofia è sempre stata improntata al risparmio e al riutilizzo, non può e non vuole restare indifferente. Nell'ultimo numero 2011 della BdS avevamo annunciato l'intenzione di impegnarci ancora di più nell'arginare un fenomeno assurdo e contrario a ogni principio di buon senso e di etica, anche per "arrivare preparati" al 2014, Anno Europeo Contro lo Spreco Alimentare: un buon momento per riflettere sulle proprie abitudini di consumo e sullo spreco ad esse connesso ma, soprattutto, per riflettere su cosa fare per contrastare una pratica che fa buttare via ogni anno 89 milioni di tonnellate di cibo corrispondenti a più del 50% della produzione annuale europea. Addirittura, a livello mondiale, secondo i dati FAO, ogni anno sulla Terra più o meno un terzo del cibo prodotto per il consumo umano, circa 1,3 miliardi di tonnellate, va perso o viene gettato via!

Il primo nostro contributo è, dunque, un test (pubblicato alle pagine 22-26) su alcuni prodotti alimentari di uso comune, come latte, yogurt, prosciutto, dessert pronti a base di uova, ecc.) allo scopo di verificare la loro commestibilità anche dopo la data di scadenza. Li abbiamo comperati, sistemati in frigoriferi domestici e li abbiamo quindi degustati e fatti analizzare periodicamente (settimana dopo settimana, per un mese). Risultato sorprendente: la maggior parte degli alimenti esaminati è buona o accettabile anche dopo alcune settimane!

Alla fine della filiera dello sperpero di cibo ci siamo noi consumatori. Prenderne coscienza è già un primo passo verso un cambiamento di abitudini. È quanto vogliamo fare invitandovi a seguirci in questo percorso. Stop allo spreco!

## Cassa Malati e fattura dell'ospedale: il contributo giornaliero e la partecipazione del 10%

*Dopo essere stato ricoverato in ospedale la mia cassa malati mi ha fatturato 105 franchi (15 franchi al giorno) come prescrive la legge. E ciò mi sta bene. Quello che invece non mi sta bene è che mi è stato poi richiesto il 10% dell'intero ammontare della fattura ospedaliera: secondo me avrei dovuto pagare il 10% della fattura dedotti i 105 franchi che mi hanno richiesto a parte. In questo modo la cassa malati si è sobbarcata soltanto l'83,04% di quanto fatturato dall'ospedale e non il 90%. La differenza è poca cosa ma mi sembra che le casse malati non abbiano bisogno di ulteriori agevolazioni. Cosa ne pensate?*

**F.D.A.-Paradiso**

Abbiamo consultato la legge (LaMal) e la relativa ordinanza (OAMal) senza trovare una risposta chiara al quesito. Ci siamo quindi rivolti all'Ufficio delle assicurazioni sociali del Cantone dal quale abbiamo ricevuto conferma che la prassi voluta dal legislatore è proprio quella applicata dalla cassa malati del nostro interlocutore. La risposta è infatti la seguente:

“Occorre premettere che in caso di degenza in ospedale, oltre alle spese di trattamen-

to, l'assicurazione obbligatoria delle cure medico-sanitarie copre anche spese quali il vitto e l'alloggio.

Secondo la legge sull'assicurazione malattie, gli assicurati sono tenuti a partecipare a una parte di queste spese (cfr. art. 64 cpv. 5 LAMal). Si tratta in sostanza di rimborsare una parte dei costi assunti dall'assicurazione poiché gli assicurati degenti in ospedale hanno risparmiato le spese di vitto che avrebbero dovuto comunque sostenere restando a casa.

Se in precedenza questo contributo ai costi ospedalieri era di 10 franchi al giorno per assicurato, dal 1° gennaio 2011 il Consiglio federale ha deciso di aumentare il contributo a 15 franchi, come espressamente previsto all'art. 104 cpv. 1 OAMal.

Le normative considerano questi 15 franchi giornalieri come un importo dovuto “in più” alla partecipazione sull'aliquota percentuale del 10%. Basti pensare all'art. 64 cpv. 2 lett. b che sostiene “il 10% dei costi eccedenti la franchigia (aliquota percentuale)” e nuovamente all'art. 64cpv. 5 LAMal che recita “gli assicurati pagano inoltre un contributo ai costi di degenza ospedaliera”.

## Desidero comprare merluzzo ma mangio Pollack?

*Al reparto surgelati di pesce della Lidl ho visto alcuni cartelli che segnalano le confezioni di pesce merluzzo d'Alaska: sulle confezioni di questo pesce, tra cui anche bastoncini, è scritto però che si tratta di Pollack d'Alaska. Non mi sembra quindi corretto che si indichi Merluzzo nei cartelli indicatori.*

**F.B. email**

Sebbene Lidl, che abbiamo sollecitato sull'argomento, dichiari che “Il Pollack d'Alaska sia una varietà di merluzzo” e che “sulle nostre confezioni dichiariamo sempre in maniera trasparente la specie esatta (nome latino del pesce) e il luogo di cattura” il cartello pubblicitario non è corretto fino in fondo. Se sulle confezioni è indicato chiaramente, ne conveniamo, i cartelli indicatori sopra i congelatori segnalano effettivamente solo “merluzzo”. Consumatori attenti: fidatevi solo di quello che sta scritto sulla confezione!

## Billag e il canone di ricezione per telefonini e autoradio

*Recentemente la Billag ha svolto un controllo delle economie domestiche per la ricezione di apparecchiature di ricezione radiotelevisive e soltanto in questa occasione sono stata informata che anche autoradio, computer e telefonini della nuova generazione devono essere annunciati alla Billag. Questa informazione dovrebbe essere data dai venditori di apparecchiature elettroniche, telefonici, automobili, ecc. al momento dell'acquisto. Ho infatti chiesto a venditori di auto (Citroen, Mercedes) e computer (Media Markt, Steg) se erano a conoscenza dell'obbligo di dichiarazione alla Billag. Nessuno lo sapeva, anzi alcuni mi hanno detto che non era corretto. Ritengo che sia una lacuna di informazione e non è giusto che sia il consumatore ignaro a farne le spese.*

**C.P.-Melide**

Poiché questa non è che l'ultima delle segnalazioni che ci sono giunte su questo tema, l'ACSI ha invitato formalmente la Billag a intervenire nel senso indicato presso garage e negozi di elettronica affinché la clientela sia correttamente informata sull'obbligo di annuncio. Nel frattempo ricordiamo ai consumatori che i canoni di ricezione per la radio e la televisione vengono pagati per singola economia domestica e non per apparecchio. Famiglie, coppie o persone che vivono nella medesima economia domestica pagano i canoni una sola volta. In linea di massima ogni economia domestica in cui si ricevono i programmi radiofonici e televisivi è soggetta all'obbligo di annuncio e di pagamento del canone. Ciò vale anche per l'autoradio, telefonini o apparecchi MP3 che consentono la ricezione di radio o televisione o un computer con accesso a internet.

Ulteriori informazioni su:

[www.billag.com/web.html](http://www.billag.com/web.html)

## No alla schedatura dei consumatori

L'ACSI invita a sostenere la petizione lanciata dalla FRC per mettere fine alla schedatura, quasi sistematica, dei consumatori da parte di ditte private. Queste ultime, infatti, sempre più sovente creano elenchi con i nominativi dei consumatori insolventi. E attenzione: si può finire schedati anche se non avete pagato fatture o costi che avete contestato!

Si tratta di pratiche che non sono illegali ma che le organizzazioni dei consumatori ritengono inaccettabili. Gli schedari vengono realizzati all'insaputa degli interessati, con informazioni riguardanti la solvibilità di una serie imprecisata di consumatori, siano essi minorenni o adulti. Il consumatore ha diritto di consultare i propri dati schedati e esigere la radiazione di indicazioni non corrette: ma deve però prima essere a conoscenza che è stato schedato!

**Per mettere fine a questa pratica molto discutibile, è stata lanciata una petizione all'attenzione della consigliera federale Simonetta Sommaruga.**

**Firmatela e fatela firmare su [www.frc.ch](http://www.frc.ch)**

Sul sito [frc.ch](http://frc.ch) trovate anche una dettagliata documentazione e utili informazioni.

**Per scrivere a questa rubrica:  
Redazione BdS  
casella postale 165  
6932 Breganzona  
oppure  
[bds@acsi.ch](mailto:bds@acsi.ch)**

## Famigros agevola famiglie con bambini piccoli: chi è più anziano o non ha figli resta a bocca asciutta

*Alcune persone, tra cui qualche parente, mi hanno chiesto di aiutarle a iscriversi al "Famigros" per poter usufruire di alcuni vantaggi. Purtroppo non ho potuto aiutarli, perché la maggior parte di loro è (o quasi) in pensione e non ha figli sotto i 25 anni. La delusione e l'indignazione conseguente è stata grande. Ho già reclamato presso la Migros Ticino ma sembra che non ci sia molto da fare...*

C.B. email

Comprendiamo il vostro disappunto in quanto non solo alle famiglie con bambini piccoli farebbero comodo azioni e sconti. Secondo noi queste sono tuttavia delle offerte mirate che Migros decide di proporre ad una certa fascia d'età di clienti. Tempo fa il Carrefour proponeva lo sconto del 10% il martedì solo per i pensionati... Tutte queste offerte, come pure i saldi o le azioni speciali, sono agevolazioni che i singoli negozianti possono liberamente proporre a determinate condizioni e a fasce di clientela diverse. Ha fatto comunque bene a protestare presso la Migros: magari in futuro proporranno azioni anche in favore di chi non ha figli in giovane età.

## Grazie all'intervento dell'ACSI ...

### Annullata la fattura di 8'000 franchi del parquet difettoso

Per rinnovare il suo pavimento in legno la signora X.Y. ha dato incarico ad una ditta che, dopo aver presentato il preventivo, ha iniziato i lavori stabiliti. Già durante l'esecuzione del lavoro, la consumatrice si è accorta che la ditta non stava lavorando bene: ha avuto diversi colloqui con il responsabile al quale ha manifestato la sua intenzione di non voler accettare questo lavoro. La ditta ha quindi tentato di ovviare alle negligenze dimostrate ma invano. Alla fine viene comunque emessa la fattura per oltre 8'000 franchi. La consumatrice chiede aiuto al nostro servizio Infoconsumi e l'ACSI si è messa in contatto con la ditta chiedendo di annullare la fattura poiché il lavoro presentava difetti inaccettabili. L'azienda in questione ha riconosciuto il proprio errore e ha comunicato all'ACSI l'annullamento della fattura.

### Consigli ACSI:

- una volta iniziati i lavori, è indispensabile controllarne la qualità già in fase di esecuzione e, se si constatano dei difetti, è obbligatorio per legge notificarli per scritto raccomandato e lencandoli e chiedendo alla ditta appaltatrice di eliminarli entro un termine, ad esempio, di 10 giorni;
- se i difetti si manifestano solo al termine del lavoro, dovete verificare lo stato dell'opera e notificare i difetti in forma scritta raccomandata non più tardi di 3-4 giorni (per i difetti occulti, vale la medesima regola ma evidentemente il termine di 3-4 giorni inizia a decorrere dal momento in cui i difetti sono evidenti agli occhi del consumatore);
- qualora la ditta appaltatrice non voglia o non possa eliminare i difetti, il consumatore può far valere i seguenti diritti:

1. recedere dal contratto e chiedere il risarcimento dei danni;
2. se i difetti sono di minore entità, il contratto rimane in vigore ma il consumatore ha diritto a una diminuzione del prezzo che normalmente equivale al costo necessario per eliminare i difetti.

Il termine per ottenere il rispetto di questi diritti è di 1 anno (5 anni nel caso degli immobili). Entro questi termini è necessario far spiccare un precetto esecutivo oppure presentare una domanda di conciliazione presso il Tribunale competente. Diversamente il diritto è perso.

- La prova a futura memoria.

Capita sovente che in casi di questo tipo il consumatore non voglia o non possa attendere che l'appaltatore elimini i difetti e si rivolge subito a un'altra ditta per eliminare i difetti e finire i lavori. Una volta eliminati i difetti è però molto più difficile ottenere ragione presso la ditta che li ha causati.

Il Codice di procedura civile federale e il Codice delle obbligazioni consentono al consumatore di chiedere al Giudice di ordinare una perizia atta a stabilire la natura dei difetti e l'identità di chi li ha causati (la cosiddetta "prova a futura memoria"). Una volta ottenuta la perizia, il consumatore può eliminare i difetti e far finire i lavori a un'altra ditta ma potrà comunque, se del caso, chiedere un risarcimento dei danni alla prima ditta.

## Dalle botteghe ai centri commerciali. Un libro e una mostra a Mendrisio



Lo sapevate che nel 1933 un decreto federale urgente bloccava "la creazione o l'ampliamento di empori commerciali, grandi magazzini e negozi a prezzo unico, le aziende basate su succursali o botteghe affiliate, estesa anche ai rami non alimentari come le calzature"? L'obiettivo era soprattutto di andare a colpire la Migros che dal 1925 con i suoi camion aveva cominciato a diffondere un altro tipo di vendita, totalmente nuova rispetto alle botteghe che fino ai primi decenni del '900 pullulavano nei borghi e nelle cittadine.

Una vera e propria sollevazione dei commercianti, nel Mendrisiotto, come nel resto della Svizzera, cercò di ostacolare in tutti i modi questa improvvisa concorrenza.

Mendrisio, in quegli anni, era un vero e proprio alveare di attività e di commerci e piccole aziende di ogni tipo, per non parlare dei negozi alimentari, lattai, panettieri, pasticceri, osti, coloniali, macellerie, salsamenterie, granaglie, liquori... E poi ombrellai, calzolari, zoccolai, barbieri, falegnami produttori e venditori di stoffe, maniscalchi, mercerie. Ma, in seguito, come ben sappiamo le cose sono cambiate.

Una lucida fotografia di questa evoluzione si può leggere nel libro "Dalle botteghe ai grandi centri commerciali" frutto di un'interessante e accurata ricerca di Stefania Bianchi, Renato Simoni, Gian Paolo Torricelli, Simone Garlandini, sull'evoluzione dei consumi e relative metamorfosi del territorio. L'area di interesse è Mendrisio ma il discorso di fondo riguarda in generale la trasformazione avvenuta in tutti i paesi europei. Il libro è accompagnato da una mostra, curata da Stefania Bianchi, a Casa Croci, dove si possono ritrovare alcune tracce di una quotidianità passata "nell'illustre Borgo".

**La mostra è visitabile a Casa Croci, Mendrisio, fino al 16 giugno**

# Assemblea 2012



**L'assemblea generale dell'ACSI 2012 è stata aperta con il ricordo della presidente onoraria, Marili Terribilini, deceduta nel settembre dello scorso anno e fino ad allora sempre presente e partecipe ai lavori assembleari dell'ACSI.**

**Un minuto di raccoglimento in sua memoria e la testimonianza della segretaria generale, Laura Regazzoni Meli, che ha passato in rassegna i momenti più significativi del suo impegno per le consumatrici e i consumatori della Svizzera italiana, impegno che l'ha accompagnata sempre e che l'ha appassionata fino all'ultimo.**



Un momento dell'assemblea ACSI, nella sala multiuso della Scuola elementare di Lugano-Besso. In primo piano a sinistra, Nicoletta Mariolini, in rappresentanza del Municipio.

Il saluto dell'autorità cittadina di Lugano che, oltre a ospitare gratuitamente la sede dell'ACSI, ha anche ospitato l'assemblea annuale, è stato portato dalla municipale Nicoletta Mariolini: ha ringraziato l'ACSI per il lavoro che svolge in favore dei cittadini-consumatori e per lo stimolo che, la sua presenza negli spazi pubblici della città, rappresenta anche per la politica comunale.

L'assemblea dello scorso 21 aprile è stata anche la prima assemblea del nuovo presidente, Antoine Casabianca. Attivo in questa veste dal mese di settembre, egli ha voluto dapprima rendere partecipi i presenti del suo "stupore, nello scoprire l'area estesissima dei temi che deve affrontare la nostra associazione nel suo ruolo di difensore e protettore delle consumatrici e dei consumatori". Anche in questi ultimi mesi infatti il lavoro non è certo mancato all'ACSI e al suo neo presidente, che nella

sua relazione ha, tra l'altro, evidenziato una società in movimento sotto il profilo dei consumi e manifestato la necessità di concentrare sempre più l'attenzione sull'educazione al consumo. "Osserviamo che stanno emergendo prepotentemente nuovi problemi - ha detto il presidente - che la nostra società in piena mutazione sta generando e che non sa ancora come affrontare: mi riferisco alle disuguaglianze sociali in fase di crescita che costituiscono talvolta una reale barriera all'accesso al consumo di beni e servizi indispensabili, ma anche un ostacolo alla formazione del cittadino a un consumo consapevole e in grado di evitare i tranelli dell'economia globalizzata, reale e virtuale. Penso in particolare ai giovani consumatori di oggi e a quelli di domani. Stiamo creando una generazione di persone che usano quotidianamente la tecnologia più avanzata, ma non sono più in grado di analizzarne i limiti e le potenzialità, poiché

mancano loro gli strumenti culturali per farlo: per esempio la capacità di capire la portata di un contratto o semplicemente di un annuncio pubblicitario.

Credo che il tema dell'educazione al consumo sarà certamente in futuro quello che vedrà coinvolte le associazioni dei consumatori, i sistemi di formazione scolastica e gli enti d'informazione del cittadino. È ora di agire, poiché, bisogna riconoscerlo, stiamo probabilmente perdendo la battaglia della consapevolezza e della responsabilità nella gestione del nostro modo di vita e del nostro ambiente".

"Per di più - ha concluso - non possiamo aspettarci tutto dall'ente pubblico e dalle sue leggi, dobbiamo agire di prima persona e fare scelte responsabili anche sul luogo di consumo. Il solo criterio del prezzo nella scelta non basta più, anche se continueremo a indignarci per l'insufficiente ribaltamento del vantaggio del franco forte sui

prezzi dei prodotti importati. Ora dobbiamo puntare a conoscere meglio i prodotti che consumiamo, la loro produzione e distribuzione e il loro impatto sulla vita nostra e dei nostri figli.

Quello che intravediamo nella triste vicenda dell'allevamento intensivo di animali costretti a sopravvivere in spazi angustissimi il tempo necessario al loro sacrificio, caricati di medicinali per farcela e che sviluppano resistenze agli stessi medicinali che poi trasmettono a chi consuma la loro carne, potrebbe essere il preludio a una abdicazione della politica a intervenire nei confronti della produzione ormai globalizzata e fuori controllo.

Da qui l'importanza di una reazione virulenta dei consumatori e delle loro associazioni nel rivendicare processi produttivi rispettosi della natura, vegetale e animale, e dei consumatori stessi.

Vanno bene gli accordi commerciali, ma che perlomeno tutelino i diritti e la salute dei cittadini!"

### La Charta e la legge contro la concorrenza sleale

La segretaria generale, Laura Regazzoni Meli, ha attirato l'attenzione dei presenti su due temi promossi in seno all'Alleanza delle organizzazioni dei consumatori: la "Charta dei consumatori" sottoposta ai candidati alle ultime elezioni federali e le modifiche della Legge sulla concorrenza sleale.

La Charta è uno dei progetti sui quali si è concentrata e si concentrerà, a livello nazionale, l'attività dell'Alleanza. È il documento che tutti i candidati al Consiglio nazionale e al Consiglio degli Stati sono stati personalmente invitati a sottoscrivere impegnandosi, se eletti, a sostenere in Parlamento obiettivi in favore dei consumatori. Il numero di sottoscrizioni - ben 541 candidati - è stato un vero successo. Di questi, 54 sono stati eletti in Consiglio Nazionale e 12 in Consiglio degli Stati. Questi parlamentari sono ora interlocutori privilegiati dell'ACSI e delle organizzazioni dell'Alleanza quando a Berna sono in discussione temi che toccano direttamente i consumatori. Sono infatti già stati contattati per la revisione del diritto sulle derrate alimentari, la riforma delle ferrovie, il rimborso degli occhiali per i bambini da parte delle casse malati, la nuova legge sui cartelli, il progetto Swissness...

Per tutta la legislatura l'Alleanza veglierà sulla loro attività parlamentare per verificare se manterranno le promesse, ma anche per evidenziare se, e in che misura, i deputati che non hanno aderito alla Charta

continua nella pagina successiva

# Managed care, più dubbi che certezze



Da sin. Antoine Casabianca, presidente ACSI; Marina Carobbio, consigliera nazionale; Ignazio Cassis, consigliere nazionale.

Con grande interesse e partecipazione è stato seguito il dibattito proposto quest'anno dall'ACSI, all'interno dei lavori assembleari, sulle opportunità e i rischi del cosiddetto Managed care. Il 17 giugno, infatti, si vota sul progetto di legge che introduce le reti di cura che ha come principale obiettivo la riduzione dell'attuale frammentazione terapeutica, ma le modifiche proposte contengono ancora molti punti da chiarire. L'ACSI, che ha sostenuto il referendum, voleva quindi offrire un'occasione di discussione su questo progetto che tocca tutti i consumatori. Gli interventi dei consiglieri nazionali Ignazio Cassis, a favore, e Marina Carobbio, contraria, hanno messo in luce gli aspetti più innovativi da un lato ma anche critici, dall'altro.

Sulla propria salute, si sa, c'è molta emotività e i numerosi interventi del pubblico presente hanno dimostrato quanto l'argomento sta a cuore.

I due relatori hanno cercato di rispondere alle numerose domande poste dall'ACSI. In Ticino saranno create le reti di cura? Quante? Quale ruolo avranno i Cantoni nell'assicurare un'offerta qualitativamente e quantitativamente sufficiente? Come faranno le zone discoste a non essere penalizzate? E, ancora: come si pensa di prevenire il pericolo di esclusione/razionamento per i pazienti con malattie rare/costose? Le tariffe concordate terranno veramente conto dei rischi diversi legati alla malattia degli assicurati? La corresponsabilità budgetaria degli operatori non rappresenta una minaccia per l'accesso alle cure neces-

sarie? Su quali basi il Consiglio federale fisserà le esigenze di qualità che devono adempiere le reti di cura?

### L'ACSI dice NO

Dal dibattito sono emersi i punti più critici della riforma che, secondo l'ACSI, sono:

- la reale possibilità di ridurre i costi
- il mantenimento della qualità delle cure
- la difficoltà di esprimersi su un progetto con troppe questioni fondamentali in sospeso che andranno definite dalle ordinanze di applicazione
- il ruolo che assumeranno le casse malati con il loro potere di decidere se concludere o no contratti con le reti che verranno create sul territorio.

L'ACSI anche alla luce di questa discussione, rimane dell'avviso che il progetto attuale non soddisfa le aspettative di qualità delle cure dei consumatori nel nostro paese e non garantisce nemmeno di poter risolvere i problemi degli alti costi del sistema sanitario attuale. Per questi motivi l'ACSI inviterà a votare contro la modifica della LAMAL che introduce il "managed care".

L'ACSI è tuttavia favorevole a una organizzazione maggiormente in rete delle cure, come attualmente già ne esistono nella Svizzera interna, ma senza creare ulteriori vincoli o strutture che possono sottrarre preziose risorse da destinare alla sanità pubblica. L'ACSI è convinta che lo sviluppo delle reti di cura sarà semplificato dalla creazione di una cassa malati unica, progetto per il quale si batte da anni.

continuazione dalla pagina precedente

si impegnano per la difesa dei consumatori.

L'altro tema che vedrà in prima linea l'ACSI nel 2012 concerne la Legge sulla concorrenza sleale. Grazie alle nuove disposizioni, per cui le organizzazioni dei consumatori si sono battute per anni, i consumatori dispongono ora di mezzi più efficaci per difendersi da pratiche commerciali scorrette (vedi servizio alle pagine 10 e 11).

### L'anno di facebook

Sul fronte dell'informazione ai consumatori, la redattrice responsabile de La Borsa della Spesa, Laura Bottani-Villa, ha annunciato l'introduzione, nel 2011, di un'importante novità: l'entrata dell'ACSI e della Borsa della Spesa nei social network, e più precisamente in Facebook, che ormai popola tra giovani e meno giovani. Per l'ACSI questo nuovo passo può rappresentare un'interessante occasione per aumentare la propria visibilità, migliorare la propria immagine e mostrarsi più vicina ai soci, aumentando la possibilità di accrescerne il numero. La bacheca (che è la vetrina di FB) può infatti essere usata come uno strumento di contatto con i soci e potenziali soci che hanno la possibilità di rivolgersi direttamente all'associazione. In breve tempo gli "amici" dell'ACSI sono infatti già oltre 250!

## Il rapporto del cassiere per l'esercizio 2011

Il conto d'esercizio 2011 dell'Associazione delle Consumatrici e dei Consumatori della Svizzera Italiana si è chiuso con un saldo attivo di franchi 3'526.26

I ricavi ammontano a franchi 546'370.31 di cui franchi 335'103.15 corrispondono alla tassa sociale comprensiva dell'abbonamento alla Borsa della Spesa, mentre i costi sono pari a franchi 542'844.05.

Il patrimonio dell'ACSI alla fine dell'esercizio 2011, dopo l'accredito del saldo attivo, ammonta a franchi 48'370.58.

Si prevede di chiudere l'esercizio 2012, con un utile di franchi 2'000.--.

La gestione finanziaria dell'ACSI, è tenuta secondo tutti i criteri contabili richiesti dalla Confederazione.

A nome dell'ACSI ringrazio, il Consiglio di Stato del Cantone Ticino che ci ha nuovamente concesso, attraverso il fondo della Lotteria Intercantonale, un sussidio di franchi 70'000.--, il Consiglio Federale per il sussidio di franchi 66'114.-- ed il Municipio della Città di Lugano che ci ospita gratuitamente presso lo stabile amministrativo di Breganzona.

Ringrazio per la collaborazione il segretariato, il comitato direttivo, ed i revisori, in grazie particolare alla segretaria amministrativa Fabrizia Sormani che si occupa della tenuta della contabilità.

Il cassiere

Lic.oec. Claudio Walter

Repubblica e Cantone Ticino  
DECS

**SWISSLOS**

## Il Comitato direttivo ACSI 2012



A. CASABIANCA  
PRESIDENTE



EVELYNE  
BATTAGLIA



SANDRA  
BERNEGGER



ROSANNA  
BRAGHETTA



ANNALENA  
CARCANO



DORIS  
CATTANEO



MADDALENA  
ERMOTTI



FRANCO GRASSI



ANGELICA JÄGGLI



BERNADETTE  
MOTTINI



LEDA SOLDATI



CLAUDIO WALTER



MARCO ZANETTI

**Il Comitato direttivo dell'ACSI è composto di 13 membri presieduti da Antoine Casabianca.**

**Nuovi membri: Angelica Jäggli che prende il posto di Daniela Fassora.**

**Daniela Fassora ha lasciato il Comitato dopo 11 anni di presenza (prima nei comitati Allargato e Esecutivo). L'ACSI la ringrazia per il suo impegno in favore dei consumatori che sicuramente non terminerà anche se non siede più nel Comitato direttivo ACSI.**

**La Svizzera è in ritardo rispetto all'UE per tutto quanto riguarda i diritti dei consumatori per gli acquisti online. Le organizzazioni dei consumatori riunite nell'Alleanza (ACSI, FRC e SKS) chiedono di mettersi alla pari in tempi brevi. L'Alleanza ha da poco ottenuto un'importante vittoria con l'introduzione di nuove norme nella Legge sulla concorrenza sleale (LCSI). Ma bisogna fare di più.**

### Più informazione

In occasione della Giornata mondiale dei diritti dei consumatori (che ricorre ogni anno al 15 marzo) le tre organizzazioni dell'Alleanza hanno elaborato un documento che permette ai consumatori di utilizzare al meglio le opportunità offerte dal commercio elettronico imparando anche a valutarne i rischi.

I consigli dell'ACSI si trovano su [www.acsi.ch](http://www.acsi.ch) in un documento intitolato E-commerce (nell'Enciclopedia dei consumatori, sezione Leggi e diritti/Acquisti) con consigli puntuali estrapolati dall'ampio dossier dei colleghi della FRC, quest'ultimo consultabile su [www.frc.ch/e-commerce](http://www.frc.ch/e-commerce). Sul sito della SKS, invece, è possibile ordinare l'opuscolo edito su questo tema in lingua tedesca (vedi [konsumentenschutz.ch](http://konsumentenschutz.ch)).

Le informazioni messe a disposizione da ACSI, FRC e SKS sono citate anche nella nuova piattaforma creata dalla SECO - Segreteria di Stato dell'economia - e dall'Ufficio federale del consumo all'indirizzo [www.e-commerce-guide.admin.ch](http://www.e-commerce-guide.admin.ch).

### Richieste ai politici

Sul piano politico l'Alleanza ha ottenuto un'importante vittoria con la modifica della legge contro la concorrenza sleale (entrata in vigore il 1° aprile scorso).

# Acquisti online: grandi opportunità e grandi sfide



Essa esige che i siti di vendita online indichino chiaramente l'identità e l'indirizzo del venditore, le clausole del contratto, le possibilità di modifica (correzione) di un'ordinazione e la sua conferma immediata per e-mail. (vedi anche nelle pagine successive).

ACSI, FRC e SKS sono soddisfatte di questi primi passi ma ricordano che la Svizzera, anche in questo settore resta in ritardo rispetto all'Europa. Alle autorità politiche

chiedono quindi che i diritti degli acquirenti online siano migliorati rapidamente, in particolare sui punti seguenti:

- il diritto di cambiare idea (termine di trattazione di almeno di 14 giorni, con rimborso entro 14 giorni);
- il diritto al rimborso entro 14 giorni in caso di mancato rispetto del termine di fornitura;
- il diritto a un'informazione completa, in particolare sulle caratteristiche principali del prodotto o del servizio, sul prezzo totale da pagare (incluse tasse e spese di spedizione) e sull'esistenza di spese per lo sdoganamento;
- la responsabilità del venditore fino a quando il consumatore non ha ricevuto la merce o il servizio ordinato;
- il diritto di autodeterminazione (divieto delle "trappole" che impegnano il consumatore senza il suo esplicito consenso).

Per le organizzazioni riunite nell'Alleanza (ACSI, FRC, SKS) le attuali lacune nella protezione dei consumatori mostrano ancora una volta la necessità di un testo legislativo sulle vendite a distanza, sul modello delle direttiva europea sul commercio a distanza attualmente in vigore e degli ulteriori miglioramenti che entreranno in vigore nel 2014.

## Prezzi esposti anche da veterinari e notai

**Veterinari, fornitori di apparecchi acustici, notai, compagnie aeree e agenzie di onoranze funebri: d'ora innanzi correrà l'obbligo anche per questi fornitori di servizi di esporre adeguatamente i prezzi.**

Unitamente alla già citata revisione della legge federale contro la concorrenza sleale (LCSI), lo scorso 1° aprile è infatti entrata in vigore anche la modifica dell'Ordinanza sull'indicazione dei prezzi (OIP) con l'inclusione di nuove

prestazioni di servizi. Per i veterinari, i fornitori di apparecchi acustici, i notai, le agenzie di onoranze funebri e le compagnie aeree è stato introdotto l'obbligo d'indicare le tariffe o il prezzo totale dei servizi offerti. Allo stesso modo, deve essere segnalato il prezzo effettivamente da pagare anche per i servizi di dispensazione di medicinali e dispositivi medici.

Ricordiamo che spetta ai Cantoni controllare che l'indicazione dei prezzi sia conforme alla legge, come pure denunciare eventuali infrazioni (passibili di multa fino a

20 mila franchi o persino con l'arresto). Gli obiettivi dell'Ordinanza sono infatti molteplici:

- garantire una chiara indicazione dei prezzi;
- consentire il confronto dei prezzi;
- evitare indicazioni di prezzi che inducano in errore.

**Consigli ACSI:** non esitate a denunciare (all'Ufficio permessi e passaporti del Cantone o all'ACSI) eventuali abusi o il mancato rispetto delle norme.

# Chi imbrogli i consumatori adesso ha vita più difficile

**Dallo scorso 1° aprile i consumatori dispongono di mezzi più efficaci per difendersi da alcune pratiche commerciali scorrette: sono infatti entrate in vigore le nuove norme della Legge federale contro la concorrenza sleale. Per agevolare i consumatori che si trovano confrontati con pratiche poco chiare o sleali, l'ACSI fornisce gli strumenti necessari per denunciare le telefonate commerciali indesiderate, le iscrizioni a annuari o registri bidone, le vendite con il sistema piramidale, le promesse di vincite e partecipazioni a concorsi legate a un acquisto, le vendite online su siti che non rispettano la trasparenza. Sono infatti a disposizione dei consumatori dei formulari che rendono le denunce e le opposizioni più semplici e veloci.**

**L**a revisione della Legge federale contro la concorrenza sleale (LCSI) è stata fortemente voluta dalle organizzazioni dei consumatori. E possono oggi, con soddisfazione, cantare vittoria.

Grazie alle nuove disposizioni si possono contrastare in modo più efficace le richieste scorrette che propongono iscrizioni in elenchi privi di utilità; ci si può difendere dalle telefonate pubblicitarie indesiderate e porre un limite alle promesse di vincita che per essere riscosse richiedono la partecipazione a una manifestazione o a un viaggio promozionale. Inoltre, la modifica sancisce il divieto di condizioni commerciali generali abusive e consente un'azione più efficace contro i sistemi sleali piramidali. Infine, finalmente i siti internet commerciali sono sottoposti a precisi obblighi informativi: ad esempio, sarà indispensabile che un rivenditore online dichiari la propria identità, metta a disposizione un servizio clienti e

confermi immediatamente un ordine effettuato per via elettronica. Rispetto al passato la Confederazione è ora maggiormente coinvolta nell'applicazione del diritto: potrà infatti intervenire, mediante un'azione penale o civile, contro pratiche commerciali sleali che minacciano o ledono interessi collettivi.

Le numerose segnalazioni che giungono all'ACSI dimostrano che i consumatori sono quotidianamente il bersaglio di venditori senza scrupoli che non hanno remore nell'imbrogliare il prossimo pur di raggiungere il proprio obiettivo. D'ora innanzi tutte queste segnalazioni non resteranno solo testimonianze senza seguito ma possono trasformarsi in vere e proprie denunce.

## **Multe e pene detentive per chi persevera**

L'obiettivo è di far diminuire drasticamente, se non addirittura eliminare, questo tipo di pratiche facendo leva sull'effetto

dissuasivo delle sanzioni previste dalle nuove norme della Legge contro la concorrenza sleale la cui violazione può portare a multe o a una pena detentiva.

Il dispositivo creato dalle organizzazioni di difesa dei consumatori riunite nell'Alleanza (ACSI, FRC e SKS) intende mettere in evidenza anche eventuali lacune nella legislazione svizzera, in particolare per ciò che concerne l'identificazione delle imprese all'origine di chiamate telefoniche commerciali indesiderate.

L'ACSI è inoltre anche soddisfatta delle maggiori competenze attribuite alla Confederazione, in particolare alla SECO (Segreteria di Stato dell'economia), e attende con impazienza la prossima tappa, il 1° luglio 2012, data di entrata in vigore di ulteriori modifiche della Legge contro la concorrenza sleale che toccheranno le condizioni generali abusive dei contratti. Parleremo di questo tema in una prossima edizione.

## **Volete fare una denuncia? Ecco come fare**

**È sufficiente andare sul sito internet dell'ACSI ([www.acsi.ch](http://www.acsi.ch)) e rispondere al formulario che potete trovare online. I formulari sono disponibili in tre lingue (italiano, francese e tedesco) e suddivisi per tipo di pratica da denunciare (Iscrizione ad annuari o registri bidone; chiamate telefoniche commerciali non sollecitate e che non rispettano l'asterisco; vendite con sistema piramidale; acquisti online tramite siti internet opachi; promesse di vincite e partecipazione a concorsi che dipendono da un acquisto o un altro tipo di atto). In caso di problemi o se non avete internet potete contattare il servizio di consulenza telefonica Infoconsumi (tel. 091 922 97 55, tasto 1, disponibile dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 10.30). L'ACSI e le consorelle romande e svizzero-tedesche FRC e SKS valuteranno la gravità e il numero di segnalazioni simili ricevute e, secondo i casi, inoltreranno denuncia penale presso il ministero pubblico competente, apriranno un'azione davanti ai tribunali civili o trasmetteranno le denunce alla SECO, la Segreteria di Stato dell'economia.**



# Consumatori più protetti in questi ambiti

## Chiamate pubblicitarie indesiderate

### Di che cosa si tratta?

Quante persone, pur avendo fatto iscrivere l'asterisco sull'elenco telefonico accanto al proprio numero, ricevono telefonate di ditte che vogliono vendere qualcosa, compagnie telefoniche o di assicurazione, enti che promuovono corsi di lingue, ecc.

D'ora innanzi il non rispetto della segnalazione contenuta nell'elenco telefonico (asterisco) con la quale il consumatore indica di non voler ricevere telefonate commerciali a casa e di non volere che i suoi dati vengano venduti a altri attori commerciali, potrà essere denunciato e punito.

### Consigli ACSI

L'ACSI invita chi non desidera essere importunato con questo genere di telefonate e non avesse già fatto iscrivere l'asterisco accanto ai propri dati dell'elenco telefonico, a volerlo fare senza indugio.

Per l'iscrizione dell'asterisco, occorre contattare Swisscom Directories SA per telefono (0848 86 80 86), per fax (0848 86 80 80) o per internet ([directories.ch/process.aspx](http://directories.ch/process.aspx)).

L'ACSI ricorda inoltre che è legale stipulare un contratto oralmente al telefono e che, una volta concluso - salvo casi particolari - non è possibile disdirlo.

## Sistema "a valanga" e vendite "piramidali"

### Di che cosa si tratta?

Nei sistemi di vendita a "boule de neige" (a valanga) e in quelli cosiddetti "piramidali", che si stanno diffondendo anche alle nostre latitudini, le "vittime" sono reclutate di regola attraverso manifestazioni in cui vengono presentati dei prodotti. Ai partecipanti viene promesso un guadagno in base al numero delle persone che a loro volta riescono a reclutare per la vendita di questi prodotti. I guadagni sbandierati sono di regola molto allettanti. Capita anche che i partecipanti debbano versare dei soldi per far parte del sistema. Oppure che i prodotti, che solitamente non si trovano in commercio, possono essere venduti solo fra i partecipanti.

Generalmente chi realmente guadagna in questi sistemi di vendita piramidali sono coloro che lo hanno iniziato, chi sta al vertice, e raramente coloro che "stanno sotto", reclutati sostanzialmente per far guadagnare soprattutto chi "sta sopra".

### Consigli ACSI

Questi sistemi di vendita devono essere denunciati (v. procedura a lato). Ciò che contraddistingue i sistemi illeciti di vendita piramidale è l'insistenza sul reclutamento di nuovi partecipanti. Quanto ai prodotti, per essere seri dovrebbero essere realmente commerciabilizzabili.

## Richieste di iscrizione a "registri bidone"

### Di che cosa si tratta?

Come indipendente o responsabile di un'associazione o di una PMI avete ricevuto per posta o per fax un formulario che invita ad iscriversi su un registro professionale o a correggere i dati incompleti in loro possesso: diffidate! Potrebbe trattarsi di un cosiddetto registro bidone di nessuna utilità che vi potrebbe vincolare anche per diversi anni a costi spropositati. Dal 1° aprile scorso queste pratiche sono diventate illecite: per essere regolari le richieste di questa natura devono adempiere a ben precise condizioni.

### Consigli ACSI

Le ditte attive in questo settore (tra cui citiamo Vista 24, Swiss Marketing SA, Media Service Verlag, ecc.) dovranno adattare i loro formulari alle esigenze imposte dalla legge.

L'ACSI invita i consumatori alla prudenza: si potrà invocare la nullità del contratto solo se le condizioni poste dalle legge non sono presenti. Se ad esempio un'offerta di contratto recherà con caratteri ben leggibili il costo del contratto, il suo carattere privato e la sua durata, il consumatore frettoloso che avrà firmato e rispedito il formulario non potrà più accampare scuse e resterà legato al contratto per tutta la sua durata.

## Commercio online su siti poco trasparenti

### Di che cosa si tratta?

Quasi tutti al giorno d'oggi hanno fatto almeno un acquisto su internet. La maggior parte di questi acquisti va a buon fine. Capita però anche ai più smanettoni col computer di trovarsi di fronte a siti commerciali internet poco chiari e poco seri, di difficile comprensione e a volte il consumatore non si rende nemmeno conto di aver stipulato un contratto.

Dal 1° aprile i siti commerciali che vendono beni e/o opere e/o prestazioni su internet devono essere chiari e trasparenti: il consumatore deve conoscere l'identità di chi si cela dietro il sito (indirizzo di contatto e di posta elettronica); le singole fasi tecniche della conclusione del contratto devono essere ben comprensibili e deve essere consentito di effettuare delle correzioni prima di concludere il contratto. Deve inoltre essere inviata subito una conferma per via elettronica dell'avvenuta ordinazione.

### Consigli ACSI

Quando si fanno acquisti online bisogna essere molto prudenti. I siti commerciali sono spesso molto complicati da capire e le novità legislative non proteggono sempre e comunque il consumatore disattento! Non esiste un periodo entro il quale è possibile disdire l'ordine, per cui il vostro clic vi lega all'offerta e alle condizioni imposte. Prima di comperare online verificate con chi state contrattando.

## Promesse di vincita

### Di che cosa si tratta?

Promesse di vincite subordinate alla chiamata ad un numero a pagamento di un servizio a valore aggiunto (ossia i telefoni che iniziano con 0900...), al versamento di un'indennità per spese, all'acquisto di una merce o di un servizio oppure alla partecipazione a un viaggio promozionale o a una manifestazione o a un'altra estrazione a sorte... Quante offerte di questa natura ricevete in un anno? Ebbene, d'ora innanzi, se stipulati in queste circostanze, i contratti sono da considerarsi nulli.

### Consigli ACSI

L'ACSI ricorda che se si acquistano beni durante un viaggio promozionale, il contratto può essere revocato entro 7 giorni.

# Spiez

## Le mete "verdi" della Bds. Buon viaggio!

Immagino le perplessità: dove? Nei Grigioni? Così ha provato a trovare una collocazione la libreria di fiducia interrogata in merito. Di Spiez nulla sapevo pure io fino al 9 aprile, allorché si è trattato di abbozzare il nuovo pezzo. La meta era già pronta, una città universitaria italiana. Improvvisa però è venuta travolgente la voglia di Svizzera per infilarci il Lötschberg: non vi ero mai transitato e una galleria di base non era ancora entrata in rubrica. Occorreva rimediare. Ho guardato gli estremi della linea: Berna e Briga. Non mi ispiravano. Poi quanto vi era in mezzo: Thun e Spiez. Mi sono documentato, ho scelto e non era Thun. Sono partito con qualche perplessità, ma mi sono convinto subito di non essermi sbagliato. Nessuno va a Spiez: è una mancanza cui consiglio di rimediare per le classiche 10 ragioni.

- 1 Il viaggio.** Ci si può sbizzarrire nella ricerca del percorso perfetto. Itinerario alla carta, tutto di prima scelta. Via Göschenen e poi il treno rosso fino a Briga, via Interlaken con un'altra linea rossa, la Brünigbahn, oppure la più classica via Berna e Lucerna. Ma soprattutto: da Locarno - Briga via Lötschberg, per provare la galleria di base. Qualunque combinazione si scelga, non si finisce mai su un binario morto.
- 2 Centovalli express.** La sorpresa. Con la carta giornaliera si può espatriare fino a Domodossola. Era una vita che non salivo sui due vagoni panoramici. Più che ferrovia, tranvia, anche per la velocità che non è propriamente da TAV. Ma che importa: se non si ha fretta, da Locarno a Briga è tutto un ondeggiare tra curve e controcurve, salite e discese ardite. Nessuno si annoia, chi è stato previdente si svaga con la macchina fotografica.
- 3 Lötschberg.** Nel senso della galleria di base. È un buco nero di una ventina di minuti in cui non succede assolutamente nulla. Però potete dire che avete percorso il tunnel di base e cominciare a portarvi avanti per immaginare quello che potrà essere il Gottardo ad Alp Transit sistemata.
- 4 Stazione.** Di Spiez ovviamente. Scendete ed è come essere in balconata. La località è sotto di voi e se il tempo non è infame capite subito che non avreste potuto scendere in un posto più seducente. Dominate il golfo e non vedete l'ora di scendere alla beatitudine del lago.
- 5 Golfo.** Lo si ammira in una dimensione senza tempo. E soprattutto senza cemento. Altrove lo avrebbero valorizzato con quei bei palazzi vista lago che tanto ben conosciamo. Il bizzarro pianificatore di Spiez ha detto no. I terreni più pregiati li ha riservati a prato, a campo giochi per bambini e adolescenti con tanto di skatepark. Nessuna economia su piante e fiori, il lido in bella vista per il bagno, posti barca e panchine in abbondanza. E cosa da non credere, perfino un vigneto fronte lago.
- 6 Vigna.** La sorpresa. Chi riesce a immaginare il centro di Lugano

con un bel vigneto? Follia pura. A Spiez no. La presenza della vite a Spiez è antichissima, addirittura risale al XIII secolo, poi aveva avuto un declino; la rinascita ha una data, il 1942, allorché fu individuato un vitigno adatto. Oggi si producono tra 70 e 80'000 bottiglie annue che pare godano di ottima reputazione.

- 7 Faulensee.** La località a lago prossima a Spiez che si raggiunge su una stupenda stradina, una linea sottile tra bosco e rive: adatta a tutti, dagli anziani un po' malconci ai bimbi vispi. Un'oretta andata e ritorno, pausa di contemplazione in panchina, che pure sarebbe più che giustificata, non compresa. Se si ha tempo, si arriva addirittura fino a Interlaken a piedi in quattro ore.
- 8 Ristorante.** Appena sotto la stazione, il Krone in cui ho gioiosamente pranzato vanta queste caratteristiche: cucina prodotti bio, è certificato nel gruppo Gout Mieux ([www.goutmieux.ch](http://www.goutmieux.ch)) per cui gli aderenti si impegnano ad una cucina etica, fresca, con prodotti di stagione e del territorio. Proprietari gentilissimi, arredamento luminoso e chiaro, bagno lindo e spazioso, menù appetitoso a prezzo contenuto: una cucina all'altezza del golfo!
- 9 Traffico.** Non so come abbiano fatto le autorità, ma non si vedono praticamente auto, anche se so che ci sono. Si cammina nel silenzio, in assoluta tranquillità tra la stazione e il lago.
- 10 Centralità.** Spiez è una piccola località, ma in un attimo sei a Berna, a Brig, a Domodossola. È sul lago di Thun, con montagne imponenti attorno; ha architetture recenti e case contadine in legno secolari che convivono in centro. C'è pure un castello. L'impressione è che si viva con grande serenità. È la Svizzera che piace!

GIUSEPPE VALLI

### Informazioni pratiche

Costi	Carta giornaliera ritirata in comune: fr. 38.–	
Orari	Chiasso:	07.18
	Giubiasco:	08.13 - 08.20
	Locarno:	08.27 - 08.42
	Domodossola:	10.36 - 10.48
	Briga	11.16 - 11.39
	Spiez	12.24
	Spiez	16.25
	Bern	16.54 - 17.00
	Lucerna	18.00 - 18.18
	Chiasso	21.10

**Pranzo** Restaurant Krone fr. 25.–  
Menu di mezzogiorno, martedì 10 aprile 2012

Filetti di lavarello del lago di Thun su salsa alla panna con aglio orsino, guarnito di riso e verdure, compresa una minestra di carote e un'insalata piccola.

# Parto naturale, medicalizzato o cesareo? Costi e benefici per salute, società e finanze

**Leggere che madre e neonato sono sani e salvi anche se il bambino è nato in taxi, in aereo o in una cascina inaccessibile, senza un medico per tagliare il cordone, suscita quasi sempre stupore. La ragione è semplice: abbiamo dimenticato che il parto non è una malattia pericolosa, bensì un processo naturale involontario del corpo della donna (come respirare o digerire).**

**Ne deriva un paradosso: nella nostra cultura, negli ultimi decenni, abbiamo promosso in ogni ambito della vita umana il rispetto della natura mediante l'ecologia e la medicina naturale.**

**Contemporaneamente abbiamo però trasformato un evento naturale e cruciale come la nascita, in un processo spesso caratterizzato da interventi chimici, meccanici o chirurgici.**

**Il 5 maggio è la giornata internazionale delle levatrici: per questa occasione la BdS dedica alla nascita uno speciale dossier realizzato in collaborazione con Delta Geiler Caroli.**



## Cosa occorre sapere del parto

Il funzionamento naturale della nascita quando non si interviene, così come avviene spontaneamente e istintivamente nella stragrande maggioranza dei casi per una donna e un bambino sani (ossia la fisiologia del parto) è oggi meglio conosciuto grazie agli studi epidemiologici, alle ricerche nel campo della biologia e della psico-neuro-endocrinologia.

Contemporaneamente, grazie ai grandi progressi della medicina e della chirurgia, è ora possibile diagnosticare in anticipo buona parte dei casi di gravidanze a rischio e affrontare con successo le complicazioni perinatali che un tempo potevano finire in modo tragico. Problemi che riguardano una netta minoranza dei casi (fra il 5 e il 15% a seconda delle fonti).

### I bisogni del bambino

Durante la gravidanza il feto ha bisogno di

una mamma sana, perché assorbe le sostanze da lei ingerite, e di una mamma serena, perché si impregna degli ormoni che lei produce in caso di gioia, come pure di stress, ansia e sofferenza psichica (ad esempio è per questo effetto ormonale che la perdita del padre lascia più tracce se avviene prima della nascita che non nel primo anno di vita). Quando il feto è pronto per nascere secerne nel liquido amniotico una sostanza per segnalare che i suoi polmoni sono maturi e così scatena il travaglio. Il bambino collabora poi alle spinte per attraversare l'angusto canale vaginale e affrontare la difficile attivazione dei suoi organi vitali. Appena nato ha l'impulso istintivo di cercare il capezzolo sul corpo della madre e di succhiare il colostro (il primo latte) perché è ricco degli anticorpi di cui ha bisogno. Così la sua flora intestinale (da cui dipende l'80% del sistema immu-

nitario, che rimarrà determinante per tutta la sua vita) si forma correttamente perché viene immediatamente colonizzata dai batteri più idonei. Intanto il cordone ombelicale continua a pulsare per fornirgli ancora ossigeno in caso di difficoltà respiratorie, e una grande quantità di sangue ricco di tutte le preziose sostanze accumulate per lui dalla placenta, che lo ha nutrito e fatto crescere per 9 mesi. Recenti osservazioni confermano diversi vantaggi nel lasciare che la placenta si stacchi da sola dal bambino dopo qualche giorno (parto Lotus). Infine il contatto immediato ed esclusivo con gli occhi e il corpo della madre regola la temperatura del neonato e gli trasmette sicurezza. Il bisogno di questo contatto continua ovviamente anche nei giorni e nei mesi successivi, di pari passo con il bisogno di essere allattato su richiesta.

**“Il vissuto precedente la nascita e il modo di venire al mondo possono influenzare tutta la vita di una persona. Numerosi studi scientifici dimostrano che molti disturbi della salute e dell'equilibrio psico-fisico degli adulti hanno origine nella fase perinatale soprattutto quando questa si distanzia troppo dai meccanismi per i quali siamo biologicamente programmati.”**

FEDERAZIONE SVIZZERA DELLE LEVATRICI

## I bisogni della mamma

Il travaglio (contrazioni dell'utero), le spinte per la nascita e l'espulsione della placenta (il secondamento), sono regolati da un **cocktail di ormoni liberati involontariamente dal cervello arcaico** della madre (soprattutto ipofisi e ipotalamo). Fra questi ci sono prolattina, adrenalina (a intermittenza), endorfine (che attenuano il dolore), e soprattutto l'ossitocina (v.a lato "Ormone dell'amore"). Per liberarli in dosi sufficienti la donna ha però **bisogno di totale intimità**, di silenzio, di penombra e di protezione affinché possa **entrare in uno stato di coscienza alterato**, come quando sta per addormentarsi o per abbandonarsi a un rapporto sessuale. Perciò non deve sentirsi circondata da estranei (peggio ancora se stressati), osservata, giudicata, controllata, insicura o contrariata. Non deve trovarsi in piena luce, essere distratta, costretta ad ascoltare e a rispondere. Perché tutto ciò stimola la sua neocorteccia (la parte di cervello più sviluppata nel genere umano) e attiva una produzione continua di adrenalina che ostacola la progressione del parto.

Ecco perché accade a volte che il travaglio iniziata bene a casa, si interrompa o rallenti all'arrivo in ospedale innescando magari una cascata di interventi medici altrimenti evitabili. La posizione sdraiata con i piedi nei gambali aumenta il dolore e rende più difficile l'espulsione perciò la donna ha bisogno di muoversi liberamente, di prendersi tutto il tempo necessario e di assumere le posizioni preferite per attenuare i dolori e potenziare le spinte.

Appena il bambino è nato la madre ha bisogno che si attacchi subito al seno per stimolare la sua produzione di latte e soprattutto scatenare un'ulteriore massiccia scarica di ormoni fra cui l'ossitocina necessaria per l'espulsione della placenta e la rapida contrazione dell'utero (che previene le emorragie). In questa ultima fase del parto, mediante il primo incontro con il loro neonato, **la madre e il padre hanno ancora un grande bisogno di intimità per vivere senza inibizioni la sacralità dell'evento** e le forti emozioni che affiorano in questi intensi e irripetibili momenti. Possono sgorgare lacrime che a volte hanno persino il potere di dissolvere nel loro cervello le tracce di traumi legati alla loro stessa nascita. Inoltre, la fiducia nelle proprie capacità acquisite dalla madre con il parto fisiologico, può contribuire alla prevenzione della depressione post-parto.

# Ormoni imprinting e istinto materno

## “Ormone dell'amore”

L'ossitocina che entra nel circolo sanguigno, agisce sulla muscolatura uterina e la mammella. Solo l'ossitocina naturale liberata dall'ipofisi entra però anche nel sistema nervoso, dove agisce sul comportamento e sullo stato emotivo. Induce la calma, riduce lo stress, aumenta la fiducia e l'empatia verso il prossimo. Svolge un ruolo fondamentale nel meccanismo dell'imprinting (osservato da Konrad Lorenz in varie specie animali) che è comune a tutti i mammiferi, umani compresi.

Nella prima ora dopo la nascita, se madre e bambino entrano immediatamente in contatto visivo, pelle-a-pelle, liberano dosi massicce di vari ormoni fra cui l'ossitocina, a condizione però che si evitino sostanze estranee e anestetici. È un fenomeno irripetibile perché l'ossitocina naturale, abbinata alle endorfine (oppiacei che creano piacere e quindi dipendenza), **stimola un innamoramento reciproco e duraturo**, o attaccamento istintivo (bonding). Nel bambino prolunga il senso di protezione, fiducia e appartenenza vissuto in utero, evitando gli una separazione traumatica che potrebbe condizionarlo inconsciamente nella sua vita.



## Nascita della madre

Nella donna l'ossitocina naturale stimola il desiderio di proteggere il bambino e il piacere di prendersene cura. È una prima importante **attivazione dell'istinto materno**. Le femmine degli altri mammiferi, se private di questo meccanismo ormonale a causa di un parto cesareo o di un'anestesia epidurale, solitamente non riconoscono più il loro cucciolo e non se ne occupano. Nelle madri umane ciò non avviene perché in loro è anche profondamente radicato l'archetipo culturale della cura materna che le aiuta a costruire la relazione affettiva col bambino nei primi, cruciali, anni di vita. Ma senza imprinting non è sempre così facile. Forse è anche per questo che alcune madri in difficoltà, magari esasperate dalle incessanti richieste del neonato, rischiano di trascurare o persino di maltrattare i loro bambini.

## Rischi a lungo termine

È dimostrato da diversi studi che la nascita è anche un periodo critico per l'interazione fra certi geni e l'ambiente (in senso psicologico). Si è scoperto ad esempio che il parto in anestesia, provocato senza attendere l'inizio del travaglio e la relativa liberazione di ossitocina nella madre, è uno dei fattori che potrebbe aumentare il rischio di disturbi legati all'autismo. Altre ricerche hanno evidenziato una certa correlazione fra il mancato imprinting, dovuto a interventi chimici e/o meccanici alla nascita, e un aumentato rischio di disturbi comportamentali distruttivi o autodistruttivi nell'adolescenza (violenza, suicidio, anoressia, tossicomania, ecc.).

## Sensi di colpa?

Capire i meccanismi ormonali della nascita basati sulle evidenze scientifiche e i problemi che potrebbero derivare da un parto non fisiologico (non naturale), rischia di suscitare paure e sensi di colpa pensando a come si è nati, noi e i nostri figli. Ma non si tratta di un rapporto di causa a effetto: il modo di nascere è solo uno dei diversi fattori di rischio.

I genitori fanno comunque del loro meglio con le informazioni di cui dispongono (spesso incomplete) e le strutture disponibili al momento. Il cervello umano è molto più complesso e plasmabile di quello degli altri mammiferi, soprattutto nei primi anni di vita, perciò accudire amorevolmente i neonati contribuisce a curare e attenuare eventuali traumi legati a una nascita altamente tecnologica.

Anche i medici e il personale ospedaliero fanno del loro meglio, basandosi sulla formazione ricevuta (non sempre completa sulla fisiologia), sulle regole e le abitudini in vigore negli ospedali e nelle cliniche in cui lavorano. Alcuni protocolli sono applicati di routine solo per motivi di tutela legale. Per la sua disponibilità a intervenire in caso di complicazioni, il personale medico e sanitario coinvolto merita comunque rispetto e gratitudine. È però auspicabile che gli interventi per i parti a basso rischio (ossia la maggioranza) siano limitati sulla base dell'evidenza scientifica.

# Il parto cesareo

Una volta il parto cesareo era un'operazione lunga, complicata e pericolosa, cui si ricorreva solo in casi di estrema emergenza. Oggi l'intervento è rapido e molto più sicuro grazie anche alle nuove tecniche chirurgiche (in particolare la tecnica Misgav Ladach, elaborata dall'equipe del chirurgo Michael Stark). Permette di salvare molte più vite e anche di intervenire nei parti lunghi e difficili per evitare l'uso prolungato di ossitocina sintetica, anestetici, forcipe e ventosa.

## In continuo aumento

Tuttavia la Federazione Svizzera delle Levatrici e l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) lanciano l'allarme perché il numero dei parti cesarei è in continuo aumento in tutto il mondo.

**Secondo l'OMS il cesareo è necessario solo nel 5-10% dei casi e non dovrebbe comunque superare il 15%. In Svizzera, invece, un bambino su 3 (33%) nasce mediante parto cesareo**, come negli Stati Uniti e in Germania. In Brasile sono la metà. In Francia e in Gran Bretagna siamo vicini al 25%. Nelle cliniche private di alcune grandi città brasiliane, asiatiche e italiane siamo già all'80%. Fa eccezione l'Olanda con solo il 10% di parti cesarei perché 1/3 dei bambini nasce a casa.

## Mea culpa

Il dottor Stark non aveva certo immaginato l'uso – e forse anche l'abuso – che poteva derivare dal perfezionamento della tecnica. A un recente congresso sulla nascita ha persino pronunciato un mea-culpa constatando che presto, per la prima volta nella storia dell'umanità, la maggior parte degli esseri umani non nascerà più dal canale vaginale. Quali saranno le conseguenze fisiche, psicologiche e sociali di questo rapido e radicale cambiamento?

Una cosa è comunque certa: **il taglio cesareo, come ogni operazione chirurgica con relativa anestesia, non è esente da rischi e da possibili conseguenze per la salute**. Fra questi si annovera un maggior rischio di trombosi e infezioni, di complicazioni nelle gravidanze successive, come pure maggiori difficoltà nell'allattamento.

Anche per il neonato i rischi di mortalità e di difficoltà respiratorie, come pure di asma o di certe allergie alimentari risultano più elevati. Inoltre nella madre e nel bambino non si attivano gli stessi irripetibili meccanismi ormonali che regolano l'imprinting nel parto naturale.

## Dove, come e quanti?

Nel 2010 in Svizzera dei 79'470 parti il 32,8% erano cesarei, con grandi differenze regionali. In alcune zone sono più della metà in altre sono solo 1 su 7. Negli ospedali pubblici svizzeri sono il 30,6% e nelle cliniche private il 41,2%. Nel 2004 nei reparti comuni erano il 27% e nei reparti privati il 44%. Circa i 2/3 dei parti cesarei sono pianificati, sia per evitare complicazioni che su richiesta delle pazienti.

In Ticino nel 2010 ci sono state 3'085 nascite ospedaliere. Negli ultimi 10 anni negli ospedali pubblici sono diminuite del 9,3% e in quelli privati sono aumentate dell'8,2%. Il 33,2% dei parti in Ticino sono cesarei (28% nelle maternità pubbliche e il 37% in quelle private).

Monir Islam (direttore del Dipartimento per una gravidanza più sicura dell'OMS) spiega così la differenza fra il tasso di cesarei degli ospedali pubblici e di quelli privati: «Queste operazioni sono programmabili, più brevi rispetto a un travaglio naturale e permettono di ridurre il lavoro di notte e durante il fine settimana. Sono quindi chiaramente più redditizi per gli ospedali privati».



**La prima pagina del libro della vita si deve ancora scrivere, poiché nessuno ha cercato di scoprire le esigenze del nuovo essere umano.**

**La vita dell'embrione e le vicissitudini del bambino sono decisive (...) per la salute dell'adulto e per l'avvenire della razza. Come mai, allora, "la nascita", il momento più difficile che l'uomo abbia da superare in tutta la vita, non viene presa in considerazione?**

**Nessuno vede nel bambino appena nato, l'essere umano che soffre, né pensa all'estrema sensibilità di un corpicino che nessuno ha mai toccato, alle sue reazioni alle innumeri nuove impressioni fisiche, ad ogni contatto inusato.**

MARIA MONTESSORI, 1923

# Il parto medicalizzato

Oggi, in Svizzera, come in quasi tutti i paesi industrializzati, la stragrande maggioranza delle donne, all'inizio della gravidanza, si rivolge a un ginecologo e non a una levatrice. Di conseguenza il 97% partorisce in un ospedale, ma poco più della metà (55% in Ticino) di questi parti sono spontanei. Questa prassi è ormai profondamente radicata nella nostra cultura come l'unica possibile. Le scene di film e telefilm in cui urla strazianti e stress in sala parto evocano un evento pericoloso e un dolore insopportabile, fanno perdere a molte donne la fiducia nelle proprie capacità fisiologiche. Controlli e interventi medici altamente tecnologici appaiono così inevitabili e più sicuri. Una delle ragioni che spiegano certi automatismi nella medicalizzazione dei parti è che in Svizzera raramente un/a ginecologo/a ha avuto la possibilità, durante la formazione, di assistere a parti fisiologici senza interventi medici, fuori dall'ospedale.

## Rischio di effetti a cascata con il parto medicalizzato (active management)

Un eccesso di analisi, controlli e interventi durante la gravidanza e il parto, può aumentare l'ansia e la relativa produzione continua di ormoni dello stress, che ostacolano il travaglio (v. "I bisogni della madre") innescando varie complicazioni. Un esempio: il controllo permanente del battito cardiaco del nascituro (rispetto a controlli saltuari) immobilizza la donna e non garantisce maggior sicurezza; l'ansia che le provoca aumenta invece la probabilità di subire un taglio cesareo.

## Il parto naturale

È importante che la futura mamma sia bene informata sulla fisiologia del parto (basata sull'evidenza scientifica e senza allarmismi infondati), che possa scegliere dove, come e con chi partorire, e che la sua scelta sia rispettata.

### In casa o all'ospedale?

In realtà il parto naturale può avvenire ovunque, purché ci siano le condizioni indispensabili per uno svolgimento fisiologico. Il parto in casa è però sovente ancora visto come un pericoloso ritorno al passato, con un rischio elevato che soltanto pochi "anti-conformisti" o "irresponsabili alternativi" sono disposti a correre.

È un malinteso facile da chiarire. In passato molte complicazioni non erano prevedibili quindi dovevano essere gestite in emergenza a domicilio, in condizioni igieniche

## Tendenze negli ospedali ticinesi

Frenare l'aumento dei cesarei e degli interventi medici non necessari nei parti a basso rischio, non significa lasciar soffrire le donne senza assistenza, bensì rispettare le condizioni necessarie per un parto naturale con dolore sopportabile. Già da diversi anni negli ospedali svizzeri e ticinesi è anche possibile, **su esplicita richiesta**, vivere un parto più conforme alla fisiologia grazie alla competenza delle levatrici. A questo scopo si trovano stanze più intime per il travaglio, vasche per il rilassamento, sedie Maya e sale parto meno fredde e luminose di una sala operatoria. In Ticino tutte le maternità pubbliche (Ente Ospedaliero Cantonale, EOC) hanno ottenuto il marchio UNICEF "Ospedale amico dei bambini". I suoi criteri non riguardano il parto, ma richiedono la garanzia che il neonato possa restare nelle braccia della mamma per due ore dopo il parto (sia spontaneo che cesareo); se non è possibile per la mamma lo si propone al papà finché la mamma è pronta. Occorre pure garantire che il bimbo possa stare nella camera con la mamma 24h su 24 (rooming-in). L'UNICEF richiede inoltre che il personale (costantemente aggiornato) accompagni la coppia mamma/bambino in modo personalizzato durante tutta la degenza per permettere alle madri di conoscere il proprio bimbo, diventare autonome e allattarlo esclusivamente al seno, ossia nutrirlo nel modo migliore. Alla partenza dalla maternità i genitori sono informati sui servizi esterni che continuano il sostegno alla neo famiglia. All'interno dell'EOC si discute dell'opportunità di creare una consultazione ostetrica ("Hebammensprechstunde") e della possibilità di eventualmente integrare in un futuro una casa del parto anche all'interno delle sue strutture ospedaliere.

**Negli ospedali del Ticino è anche possibile optare per un parto ambulatoriale.**

re. In Svizzera in almeno un quinto dei parti (esclusi i cesarei programmati), il travaglio è provocato mediante la rottura delle acque e/o l'uso di farmaci. Un numero sempre più elevato di parti (spontanei o provocati), avviene con l'**anestesia epidurale** che tende però a indebolire le contrazioni poiché inibisce nella donna la produzione di ossitocina naturale. Per stimolare il travaglio si ricorre quindi all'**ossitocina sintetica**. Essa induce contrazioni molto forti (e anche più dolorose di quelle naturali se usata senza anestesia)

che possono incidere sul battito cardiaco del bambino. Diventa allora urgente estrarre velocemente il bambino mediante un **parto strumentale con forcipe o ventosa** (in Ticino il 14% dei parti vaginali) o con un cesareo. In questo e in altri casi si pratica l'**episiotomia** (incisione nel perineo) che tuttavia è in diminuzione (in Svizzera 1 parto su 6). Solitamente il cordone ombelicale è subito pinzato e tagliato. È però ormai raro che si allontanino immediatamente il neonato dalla madre per controlli medici, bagno, pesatura, ecc.

che spesso precarie e con pratiche ostetriche non sempre appropriate. Da qui un più elevato tasso di mortalità.

Oggi però l'esperienza olandese (dove 1/3 dei bambini nasce in casa) e numerosi studi internazionali, dimostrano che per la casistica a basso rischio (comparabile), **il parto naturale, a domicilio o in una casa del parto, è altrettanto sicuro di quello in ospedale**. Lo confermano anche alcuni studi svizzeri, svolti tra il 1993 (Fondo Nazionale) e il 2007 (Osservatorio Svizzero della Salute).

### Cosa rende sicuro il parto naturale

La miglior garanzia per un parto sicuro, ovunque si svolga, è che si rispetti la privacy della donna e non si stimoli la produzione continua di ormoni dello stress. Che ad assisterla ci sia una brava levatrice di sua fidu-

cia, discreta, paziente e rassicurante come una figura materna, e -se lo desidera- anche una doula esperta, il padre del bambino, e/o una parente o un'amica (purché non siano troppo attivi e ansiosi... visto che l'adrenalina è contagiosa).

È raro che un parto naturale sia indolore, ma se è fisiologico il dolore stimola nella donna la secrezione di endorfine che lo attenuano e che nel 20-25% dei casi inducono persino stati di estasi simili all'orgasmo, molto piacevoli anche per il nascituro.

Purtroppo accade che anche in casa la presenza di troppe persone, le riprese video, certi rituali, le continue consegne e i controlli di chi assiste al parto, oppure la vergogna e la paura di "non farcela", ostacolano (così come può avvenire anche in ospedale) il corretto funzionamento ormonale rendendo il parto più difficile.

# Rivolgersi a una **levatrice** conviene sempre

**È** provato che le donne consigliate e accompagnate per tutta la maternità da una stessa levatrice esperta di loro fiducia (suivi-global), subiscono meno tagli cesarei, meno interventi chimici e/o strumentali, ed esprimono più soddisfazione per il vissuto del parto. Anche il bisogno di cure mediche per il neonato risulta inferiore rispetto al parto cesareo o medicalizzato.

Nei paesi scandinavi, dove la maggior parte delle nascite sono gestite solo dalle levatrici, i rischi di mortalità materna e infantile risultano inferiori a quelli di paesi come gli Stati Uniti, dove le levatrici sono quasi scomparse e i parti sono completamente medicalizzati, o come il Brasile, dove il tasso di cesarei si aggira sul 50%.

Le levatrici sono altamente qualificate in scuole specializzate. Mentre la formazione dei medici è orientata sulle patologie, quella delle levatrici è improntata sulla fisiologia. Perciò sono perfettamente preparate per distinguere i casi normali, da quelli che richiedono l'intervento di un medico, con il quale collaborano strettamente in caso di necessità.

Mediante visite a domicilio (e/o nei loro studi), secondo i bisogni effettivi della donna, le levatrici indipendenti (non occupate esclusivamente in ospedale) contribuiscono a un decorso armonioso della gravidanza, del parto (se richiesto), del dopoparto e dell'allattamento.

Per le gravidanze normali (a basso rischio) la Federazione Svizzera delle



Levatrici promuove attivamente il lavoro delle levatrici indipendenti nell'ambito di:

- case del parto gestite unicamente da levatrici (in Svizzera sono 23, riconosciute dall'assicurazione; in Ticino non ce ne sono ancora);
- parti a domicilio (in Ticino si limitano a circa una ventina all'anno, ma sono in aumento);
- sistemi di "sage-femme agréée" (levatrice accreditata); ossia la levatrice di fiducia che accompagna all'ospedale la partoriente e gestisce liberamente il parto con lei, senza interventi medici, ma con la certezza di poter contare su un'immediata assistenza in caso di complicazioni.

In alcuni ospedali svizzeri esistono (o sono allo studio) unità gestite unicamente da levatrici (MLU) che assumono un "suivi-global". Nell'ospedale di Aigle esiste persino una casa del parto (spazi affittati a levatrici indipendenti) in cui è garantita la possibilità di partorire in modo naturale. Rivolgersi a una levatrice è anche più economico.

## **Prestazioni rimborsate al 100% dall'assicurazione di base, senza franchigia, né partecipazione**

### **Prima del parto**

- 6 visite di controllo durante una gravidanza normale con un controllo medico prima della 16ª settimana di gravidanza.
- Accompagnamento della gravidanza con complicazioni in collaborazione con un medico.
- Forfait di fr. 100.- per un corso di preparazione alla nascita.

### **Durante il parto**

- Assistenza al travaglio e al parto in una casa del parto o a domicilio (materiale incluso).
- Sorveglianza a domicilio prima di un parto in ospedale o assistenza in caso di perdita del bambino.
- Assistenza di una seconda levatrice per una nascita in una casa del parto o a domicilio.

### **Dopo il parto**

- Visite a domicilio fino al 10º giorno dopo la nascita (materiale incluso).
- Su richiesta medica, visite a partire dall'11º giorno dalla nascita (attenzione: questa prestazione è l'unica a figurare sotto la menzione "malattia", dunque con franchigia e partecipazione ai costi da parte dell'assicurata).
- 3 visite per l'allattamento durante tutto il periodo dell'allattamento.
- Controllo post-parto dopo 6 settimane dalla nascita

## **Come trovare una levatrice indipendente**

Sul sito della **FSL Federazione Svizzera Levatrici** si trova un elenco di tutte le levatrici attive in Ticino

[www.hebamme.ch](http://www.hebamme.ch)

**Levatrici indipendenti del Ticino:**

tel. 079 602 26 20,

permanenza da lunedì a venerdì dalle 10.00 alle 20.00 (compresi i giorni festivi infrasettimanali); sabato e domenica dalle 10.00 alle 12.00.

Alcune levatrici lavorano in gruppo e nei loro locali offrono anche corsi e consultazioni per la gravidanza, l'allattamento e per i neonati.

**Studio levatrici Lugano:**

[www.lediecilune.ch](http://www.lediecilune.ch)

**Studio levatrici Bellinzona:**

[www.studiolevatrice.ch](http://www.studiolevatrice.ch)

È anche possibile rivolgersi ai reparti maternità degli ospedali.

## Il sostegno di una **doula** fa bene

In greco doula significa "donna al servizio di un'altra donna". La Doula è un'antica figura femminile con la funzione di assistere fisicamente, emotivamente e spiritualmente la donna prima, durante e anche dopo il parto, con l'intento di preservare la sacralità dell'evento. La doula attinge a un sapere antico, iscritto nella memoria ancestrale delle donne, e oggi comprovato dagli studi nel campo della fisiologia della nascita. Grazie alle proprie doti materne accudisce alla futura mamma, le fornisce informazioni e protegge l'ambiente del parto, qualunque esso sia, prima durante e dopo la nascita. Aiuta la famiglia a riassetarsi quando arriva il neonato e, se occorre, svolge anche piccole faccende domestiche. La doula non ha responsabilità mediche, il suo lavoro è complementare a quello della levatrice e la sua presenza è preziosa, soprattutto quando la donna è seguita solo dal/la ginecologo/a e la nascita avviene in ospedale dove le levatrici si alternano e non possono assistere la puerpera a casa.

### Per trovare una doula in Ticino:

- [www.partocongioia.com](http://www.partocongioia.com)
- [www.doula-ticino.ch](http://www.doula-ticino.ch)



## Nascere bene è una **prevenzione** gratuita

Il modo di nascere influisce sulla "capacità di amare" sé stessi, gli altri esseri umani e la natura, quindi anche sul potenziale di aggressività. È ciò che sostiene il chirurgo ostetrico Michel Odent (a cui si deve fra l'altro l'introduzione dell'uso di vasche per il rilassamento durante il travaglio), uno dei maggiori esperti mondiali nel campo della medicina perinatale.

Egli ha notato che da millenni, in tutte le culture (anche le più primitive), un evento intimo e naturale come la nascita, è socialmente controllato mediante rituali magici, credenze (come il colostro non buono), usanze (come tagliare subito il cordone) e

protocolli medici non necessari, atti a separare subito il bambino dalla madre. Gli si impone così paura e rabbia, mentre nella donna si reprime l'istinto protettivo (basti pensare a cosa farebbe la mamma scimpanzé a chi volesse toglierle il neonato). Ma in queste pratiche c'era probabilmente un vantaggio evolutivo: garantire la sopravvivenza della specie umana mediante l'aggressività necessaria al dominio della natura e dei nemici.

Oggi tuttavia, per attenuare le sofferenze e i costi di disagi psichici, conflitti sociali, guerre e catastrofi ambientali, la società avrebbe piuttosto bisogno di sviluppare

grandi capacità di empatia fra esseri umani e un grande rispetto per la natura. Non è forse un caso se anche il rinomato economista ed ecologista Jeremy Rifkin è giunto alla conclusione che il fattore più importante per lo sviluppo della nostra civiltà è proprio la capacità empatica.

Sarebbe dunque auspicabile o persino urgente **ripensare la cultura della nascita**. Forse si attiverebbe un grande potenziale di prevenzione sanitaria e psico-sociale, con relativi risparmi. Un'opportunità che politici, casse malati e amministrazioni pubbliche lungimiranti potrebbero anche cogliere.



### Per saperne di più

#### SITI

- FSL Federazione Svizzera delle Levatrici: [www.hebamme.ch/it](http://www.hebamme.ch/it)
- Associazione Nascere Bene Ticino: [www.nascerebene.ch](http://www.nascerebene.ch)

#### VIDEO

- Nati per forza, RSI, Falò 8. 4. 2010 [www.rsi.ch](http://www.rsi.ch)

#### LIBRI

- Verena Schmid, Venire al mondo e dare alla luce; percorsi di vita attraverso la nascita, Urta edizioni, 2005
- Michel Odent, "Il cesareo", Blu Edizioni, 2009
- Ingeborg Stadelmann, Accogliere una nuova vita, Urta edizioni, 2007

# Quanto costa il parto al sistema sanitario

Un parto ospedaliero con degenza in camera comune è tre volte più caro rispetto a un parto a domicilio. Partorire con un taglio cesareo costa il 36% in più rispetto a un parto naturale in ospedale o in clinica. I costi naturalmente aumentano in caso di ricoveri in camera privata o semi-privata.

Sono i dati che emergono dalla tabella che confronta le tariffe applicate da Ente ospedaliero cantonale-EOC, clinica Sant'Anna di Sorengo e clinica Santa Chiara di Locarno.

Abbiamo preso in considerazione un parto naturale senza complicazioni (senza epidurale) con una degenza della durata da 2 a 6 notti e un parto cesareo, sempre senza complicazioni, con una degenza da 2 a 9 notti. Le tariffe indicate comprendono tutti i costi (anche le prestazioni dei medici), compresi quelli per le cure di base al neonato (se è sano). È importante notare che i costi del bambino sano vengono fatturati, secondo la legge, alla cassa malati della mamma.

## Tariffe diverse da una struttura all'altra

Le tariffe variano da una struttura all'altra. Ciò è il risultato del nuovo sistema tariffario SwissDRG (vedere box a pag. 20) che assegna a ogni prestazione ospedaliera un importo forfettario. Il costo della prestazione si ottiene moltiplicando i punti attribuiti a ogni diagnosi per il valore del punto negoziato fra fornitori di prestazioni e casse malati. Attualmente in Ticino il valore del punto applicato dall'Ente



## Parto in struttura ospedaliera con degenza

	Numero di parti 2011	Valore del punto (in franchi)	Parto naturale (senza epidurale) degenza 2-6 notti (costo in franchi) compreso neonato sano			Parto cesareo degenza 2-9 notti (costo in franchi) compreso neonato sano		
			Comune	Semi-privata	Privata	Comune	Semi-privata	Privata
EOC*	1852	9'856 provvisorio	7'500	9'500	9'800	10'300	13'300	13'700
Clinica St. Anna**	891	9'000 provvisorio	6'850			9'400		
Clinica St. Chiara***	321	7'700 definitivo	5'860	6'660	7'195	8'040	9'220	9'950

Le tariffe comprendono tutti i costi, inclusi gli onorari medici.

\*Le tariffe EOC si riferiscono a pazienti residenti in Svizzera con copertura LAMal e assicurazioni complementari convenzionate. Le tariffe aumentano se si ha una copertura complementare con una cassa malati che non ha sottoscritto accordi con l'EOC o per pazienti stranieri non assicurati in Svizzera.

\*\* Sant'Anna non ha fornito le tariffe per la camera privata e semi-privata in quanto le trattative con gli assicuratori sono ancora in corso. Alle partorienti con copertura per la camera comune la clinica propone la "Carta fiocco" che offre la possibilità di essere ricoverate in camera singola con un supplemento di fr. 3'200 o di condividere la camera con il papà con un supplemento di fr. 3'500.

\*\*\* Santa Chiara propone la "Family Room" che permette al marito e a 1 o più figli di dormire con la madre per tutta la durata della degenza alla tariffa di fr. 320 al giorno per assicurate in comune, 250 al giorno per assicurate in semi-privata e 150 in privata.

## Parto in casa

**Il costo di un parto in casa, coperto dalla cassa malati, può essere mediamente stimato in fr. 2'500.**

Per arrivare a questa cifra abbiamo sommato 10 ore di impegno per la prima levatrice (tariffa 96 fr/h), 10 ore per la seconda levatrice (tariffa 60 fr./h), 165 franchi per il forfait materiale, 3 visite post parto più relativo materiale per un totale di 260 franchi, le varie trasferte (fr. 0,60/km, totale 300 franchi) e il costo di un controllo pediatrico (200 franchi).

ospedaliero e dalla clinica Sant'Anna è stato fissato provvisoriamente dal cantone in quanto non si è ancora giunti a un accordo. I costi indicati potrebbero quindi cambiare nei prossimi mesi.

### Il parto cesareo costa 88% in più

Indipendentemente dalla classe di degenza balza subito all'occhio la differenza fra parto naturale e cesareo: in camera comune il primo costa il 36% in meno rispetto al secondo. Secondo uno studio inglese, i costi del parto, compresi i primi due mesi, sono diversi fra parto naturale e parto cesareo: per quello cesareo il costo è di circa l'88% in più di un parto vaginale spontaneo e circa il 42% in più di un parto strumentale.

La federazione svizzera delle levatrici nel 2009 aveva calcolato che una riduzione al 15% della percentuale di tagli cesarei sul totale dei parti permetterebbe al sistema sanitario di risparmiare ogni anno 36 milioni di franchi.

In calce alla tabella (della pagina precedente) riportiamo anche il prezzo indicativo di un parto a domicilio. Valutando un'assistenza di 10 ore da parte di 2 levatrici, i costi del materiale, le visite post-parto alla mamma e al bambino, le trasferte, nonché il controllo pediatrico si giunge a un costo totale di 2'500 franchi: una differenza notevole rispetto ai costi di un ricovero ospedaliero.

**Per ciò che concerne i costi a carico delle pazienti la legge prevede che non siano fatturate né franchigia né partecipazioni per il parto naturale senza complicazioni, anche per il parto a domicilio. In tutti gli altri casi (parto cesareo compreso) si applica invece la franchigia e la partecipazione ai costi del 10% fino a un massimo di 700 franchi.**

(RED.)

### SwissDRG e parto

SwissDRG (Swiss Diagnosis Related Group) è il nuovo sistema tariffario per la remunerazione dei trattamenti stazionari. A partire dal 1° gennaio 2012, conformemente a quanto previsto dalla legge sull'assicurazione malattia (LAMal), il sistema regola l'indennizzo di tutte le prestazioni ospedaliere (ospedali e cliniche private) mediante l'applicazione sul piano nazionale di importi forfettari per caso.

Ogni degenza ospedaliera è classificata secondo "raggruppamenti omogenei di diagnosi" (DRG) e indennizzata in modo forfettario. Il gruppo di diagnosi viene attribuito a ogni paziente dopo la dimissione sulla base di criteri definiti, quali la diagnosi principale, le diagnosi secondarie, il sesso, l'età, i trattamenti e il grado di gravità.

Le diagnosi e i trattamenti sono codificati secondo classificazioni internazionali.

Uno dei meriti dello SwissDRG è quello di garantire una maggiore trasparenza permettendo il confronto dei costi fra le varie strutture. Gli addetti ai lavori fanno comunque notare che la struttura tariffale è ancora giovane e che attualmente le tariffe non sono completamente paragonabili. "Il sistema in teoria dovrebbe renderle confrontabili perché riuscirà a evidenziare che le strutture con costi maggiori tendenzialmente curano pazienti più complessi. Il paragone delle tariffe migliorerà sempre di più con il passare del tempo, infatti la struttura tariffale verrà rivista ogni anno" spiega Dino Cauzza, capo area finanze e controlling dell'ente ospedaliero cantonale. Cauzza sottolinea che "il caso del parto è abbastanza emblematico: il fatto di disporre di cure intense, di specialisti in neonatologia, altri specialisti, sul posto implica costi che si rispecchiano anche sulla tariffa di base per un parto senza complicazioni. Dunque, per semplificare: partorire in un ospedale con cure intense ha un valore diverso - e quindi costa di più - rispetto al partorire in un ospedale senza cure intense".



# Se il mio medico passa al sistema del terzo pagante

*A partire da quest'anno, il medico presso il quale sono in cura, invia direttamente le fatture delle sue prestazioni alla cassa malati. Me ne sono accorta perché mi è arrivata per posta solo una copia della fattura da parte del medico e ho chiesto spiegazioni presso lo studio. Come paziente non sono stata informata del cambiamento e non lo trovo corretto.*

I.M. email

Con questo sistema è applicato di fatto il sistema del terzo pagante, mentre di regola i medici applicano il sistema del terzo garante.

Il sistema "terzo pagante" è utilizzato di solito dalle farmacie per i medicinali prescritti dal medico, ma con alcune eccezioni: vi sono infatti delle assicurazioni malattia che impongono il sistema del terzo garante, ossia il paziente deve pagare i farmaci di tasca propria e poi richiedere il rimborso alla cassa malati (si tratta delle assicurazioni Assura, Supra, Intras). Quindi per i medicinali il sistema del terzo pagante non è obbligatorio.

Da quanto esposto nella lettera, dobbiamo dunque dedurre che anche per i medici il sistema del terzo pagante non è obbligatorio e che il medico può scegliere di applicare il sistema del terzo garante?

Lo abbiamo chiesto al presidente dell'Ordine dei medici del Cantone Ticino (OMCT), Franco Denti. Ecco la sua presa di posizione:

1. "La LAMal (art. 42) permette per tutti i fornitori di prestazioni sia il sistema del terzo garante (dove per "terzo" si intende l'assicuratore) sia quello del terzo pagante. Il primo è applicabile "se assicuratori e fornitori di prestazioni non hanno convenuto altrimenti". Lo stesso principio è ripreso negli accordi contrattuali fra le organizzazioni mantello dei medici e degli assicuratori. La legge prevede l'adozione del terzo garante ma permette che singoli assicuratori e singoli fornitori di prestazioni possano concordare il terzo pagante.

2. Il singolo medico non può scegliere di propria iniziativa il sistema del terzo garante; e nemmeno può farlo il singolo assicuratore. È necessario che ci sia un accordo puntuale fra di loro, in deroga al principio generale del terzo garante. L'OMCT da sempre spinge i colleghi al terzo garante,

che ritiene più trasparente per il paziente – assicurato; ma non sempre con successo, anche perché alcuni assicuratori sollecitano il passaggio all'altro modello.

3. Può anche succedere che lo stesso medico fatturi sia in terzo garante (per i pazienti assicurati presso Casse Malati con le quali egli non ha concluso un accordo) sia in terzo pagante (quando ha concluso un accordo con la loro assicurazione).

4. L'OMCT infine invita i medici ticinesi, che passano integralmente o parzialmente al terzo pagante, a informare tempestivamente il paziente il quale deve sapere chi riceverà i suoi dati sensibili (rilevato che nel sistema del terzo garante è il paziente stesso a decidere se chiedere all'assicuratore il rimborso e con ciò se metterlo al corrente della sua malattia).

Quest'ultimo aspetto è, per l'ACSI, certamente il più controverso. Il vantaggio per il paziente è infatti evidente nel sistema del terzo pagante: il medico invia le fatture delle sue prestazioni direttamente alla cassa malati del paziente. Quest'ultimo non deve più attivarsi per inviarla lui stesso, non è responsabile del pagamento e, in taluni casi

quando le casse malati ritardano il rimborso, non ne deve anticipare il saldo della fattura. Ma deve comunque sempre essere attento e verificare il contenuto della fattura che di regola gli è inviata in copia dal suo medico.

Il paziente deve però essere informato se il medico vuole optare per il sistema del terzo pagante. Le ragioni sono quelle indicate dal presidente dell'OMCT nel punto 4: il paziente potrebbe infatti non essere d'accordo che dati relativi alla sua salute escano dalla stretta cerchia medico-paziente e decidere di non inviare le fatture delle spese mediche all'assicurazione malattia, preferendo pagarle di tasca propria. Il paziente che desidera mantenere questa discrezione lo deve poter fare.

## Consigli ACSI:

- informatevi presso il vostro medico se intende passare al sistema del terzo pagante e, se del caso, manifestate la vostra volontà;
- ai medici la raccomandazione di informare i propri pazienti qualora intendessero passare dal sistema del terzo garante a quello del terzo pagante.

## Terzo pagante, terzo garante: come funziona?

Esistono essenzialmente due sistemi per la fatturazione tra pazienti, studi medici, farmacie, fisioterapisti, ospedali e cliniche, e assicurazioni malattia.

### Terzo garante: il paziente al centro

Il fornitore di prestazioni (ad esempio il vostro medico) vi invia la fattura. Voi la controllate, la inviate alla cassa malati e provvedete a pagarla. La cassa malati controlla la fattura e vi rimborsa l'importo dopo aver detratto l'aliquota percentuale prevista dalla legge e l'eventuale franchigia.

### Terzo pagante: la cassa malati al centro

Il fornitore di prestazioni (ad esempio, l'ospedale o la farmacia) invia la fattura direttamente alla cassa malati. Voi ne ricevete una copia. La fattura viene pagata direttamente dalla cassa malati. In caso di obiezioni dovete informare tempestivamente la vostra assicurazione malattia. L'aliquota percentuale prevista dalla legge e l'eventuale franchigia vi vengono addebitate dalla cassa malati.

Nella maggior parte dei cantoni, i medici e le casse malati si sono accordati sul sistema del terzo garante.

Per quanto riguarda invece le farmacie, gli ospedali e le cliniche vige di regola il sistema del terzo pagante.

La maggior parte dei fisioterapisti applica il sistema del terzo garante.

# Tonnellate di cibo finiscono nella spazzatura



**Non ce ne rendiamo conto, ma le cifre parlano chiaro: un terzo di quello che produciamo per nutrirci finisce nella spazzatura! Secondo il rapporto della FAO (Organizzazione delle nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) pubblicato lo scorso anno, si stima che ogni anno nei paesi ricchi vadano persi qualcosa come 280-300 chili di cibo per abitante. Tra il 30 e il 40% di questa montagna di cibo viene "eliminato" nelle economie domestiche, mentre il resto (tra il 60 e il 70%!) si perde nella filiera che viene prima dell'acquisto, tra la produzione nei campi, i trasporti, lo stoccaggio e la distribuzione. L'Unione europea ha deciso che il 2014 sarà l'"Anno Europeo contro gli sprechi alimentari". In Svizzera l'ACSI e le altre organizzazioni dei consumatori (FRC, SKS) intendono impegnarsi in modo particolare quest'anno con campagne di sensibilizzazione a vari livelli. Sosteneteci in queste azioni ma soprattutto partecipate impegnandovi personalmente a ridurre lo spreco alimentare.**

## Cifre impressionanti

Secondo Olivier De Schutter, relatore speciale dell'Onu per il diritto al cibo, lo spreco assume sfumature e dimensioni diverse, a seconda che lo si guardi dal nord o dal sud del mondo. "Ogni anno sulla Terra più o meno un terzo del cibo prodotto per il consumo umano, circa 1,3 miliardi di tonnellate, va perso o viene gettato via", indica De Schutter. Più precisamente, è cibo perso nei Paesi in via di sviluppo, dove la carenza di infrastrutture incide fino al 50% sul

deterioramento degli alimenti, ed è sprecato nelle economie avanzate. "Nei Paesi ricchi, tra alimenti gettati dai consumatori perché scaduti e gli scarti dei supermercati e della vendita al dettaglio, si sprecano 222 milioni di tonnellate di cibo l'anno".

Una cifra quasi equivalente all'intera produzione alimentare dell'Africa Sub-sahariana, che ammonta a 230 milioni di tonnellate l'anno. In Europa e nel Nord America si stima che i consumatori buttino via tra 95 e 115 chili pro-capite di cibo l'an-

no, mentre nel Sud-Est asiatico e nell'Africa sub-sahariana il dato si ferma a 6-11 chili".

Cifre impressionanti che devono far riflettere anche perché troppo sovente distributori e consumatori gettano nella spazzatura alimenti ancora commestibili.

Agricultori, industriali, trasportatori, distributori, ristoratori e consumatori, tutti sprecano su diversa scala. In Germania, fino a metà della produzione di patate resta nei campi: troppo piccole o troppo grosse o troppo bitorzolute. Lo stesso vale per le insalate o le carote. Il pane, poi, rappresenta una parte importante dei rifiuti alimentari poiché gli scaffali delle panetterie e dei negozi sono riforniti fino all'orario di chiusura. Panini, lunghini e pagnotte finiscono poi come alimenti per animali o come combustibile per i forni dei panettieri o per la produzione di biogas.

Le date limite di consumo, pur indispensabili per garantire l'igiene alimentare, sono però sovente determinate prendendo in considerazione margini multipli di sicurezza. Gli yogurt - come vedremo nel test pubblicato a lato - si conservano generalmente ben al di là della data stampigliata sul comperchio del vasetto. E così anche per altri tipi di alimenti.

## L'ambiente ne fa le spese

L'alimentazione, che rappresenta circa il 13% del budget delle economie domestiche ivi compresa la ristorazione, causa circa il 30% degli impatti sull'ambiente. Sono cifre del Dipartimento federale dell'ambiente, che indica pure che per franchi spesi, quelle alimentari sono le spese che caricano maggiormente le acque e il suolo e utilizzano il maggior numero di risorse energetiche: il 20% di emissioni di gas ad effetto serra è direttamente legato alla produzione, trasformazione e conservazione del cibo. Gettare mezzo chilo di pane significa dilapidare i 500 litri di acqua dolce che si è resa necessaria per coltivarne la materia prima, il grano; senza contare il carburante, i concimi e i pesticidi impiegati... per niente.

Per dare più efficacia agli sforzi che in Svizzera e in Europa si stanno sviluppando per rendere le pratiche agricole sempre più ecologiche, bisogna che essi siano accompagnati da misure contro questo tipo di spreco.

# Alimenti: buoni oltre la scadenza

**Al termine della filiera dello sperpero di derrate alimentari, ci sono le economie domestiche e ci siamo noi consumatori. Tra la spazzatura domestica finiscono infatti ogni anno quasi 100 kg di rifiuti alimentari per abitante. A questo livello lo spreco è essenzialmente causato dalla "spesa" non programmata, fatta cioè riempiendo compulsivamente e a casaccio il carrello di tutto ciò che ci fa voglia. Questo non può che tradursi in un accumulo di alimenti che non riusciamo a consumare entro la scadenza e che, per eccesso di prudenza, la maggior parte di noi getta nella spazzatura. Per cercare di limitare questo genere di spreco e fornire utili informazioni abbiamo voluto effettuare un test conservando in frigorifero, oltre la loro data di consumo, derrate alimentari facilmente deperibili. Le abbiamo quindi degustate e fatte analizzare periodicamente al fine di valutarne la commestibilità. Risultato: la maggior parte degli alimenti esaminati è buona o accettabile anche dopo alcune settimane!**

Il 26 gennaio e il 1° febbraio scorsi in alcuni supermercati del Sottoceneri abbiamo acquistato 5-10 campioni - tutti con la stessa data di consumo - di 13 prodotti alimentari facilmente deperibili (vedi grafico). Campioni non sempre facili da trovare in numero sufficiente in quanto sugli scaffali dei supermercati sono spesso presenti in quantitativi limitati e magari con due o tre scadenze diverse. È anche per questa ragione d'ordine pratico che abbiamo dovuto concentrarci su Migros e COOP, catene di distribuzione peraltro molto rappresentative dei consumi alimentari delle famiglie svizzere.

Per effettuare il test in condizioni realistiche i campioni, nei loro imballaggi originali intatti, sono stati conservati nei frigoriferi famigliari di due collaboratrici dell'ACSI e dei quali è stata costantemente monitorata la temperatura tramite due piccoli "data logger" sistemati all'interno degli stessi.

Le temperature medie registrate sul-



l'intera durata del test erano di circa 6°C rispettivamente 8°C per i due frigo, (con punte massime di 8.8°C risp. di 11.5°C), ben al di sopra quindi dai 5°C ottimali raccomandati. Le condizioni non ottimali dei due frigoriferi favoriscono un più rapido degrado della qualità degli alimenti contenuti e pertanto sono penalizzanti ai fini del test.

Ogni settimana, un campione di ognuno dei 13 prodotti veniva prelevato dal frigo, tolto dall'imballaggio originale (che nel frattempo è sempre restato chiuso) e sottoposto a una degustazione da parte di tre assaggiatori scelti dall'ACSI.

Parallelamente un secondo campione veniva consegnato al Laboratorio cantonale di Bellinzona per l'analisi microbiologica. Quest'ultima è stata effettuata unicamente su quegli alimenti per i quali la legge fissa

dei valori di tolleranza. Per i latticini (latte, yogurt, formaggio fresco) ci si è limitati alla sola degustazione poiché per la loro produzione la legge prevede condizioni e controlli di processo tali da garantire l'assenza di batteri patogeni (batteri pericolosi per la salute). L'analisi, anche a detta degli esperti del Laboratorio cantonale, sarebbe pertanto stata inutile.

Tutti gli altri prodotti sono invece stati analizzati in base ai criteri di sicurezza alimentare dell'Ordinanza sui requisiti igienici (ORI). I parametri monitorati sugli articoli di pasticceria (categoria A2 ORI) e su quelli pronti al consumo (categoria A6 ORI) sono stati i seguenti:

- Germi aerobi mesofili
- Escherichia coli
- Stafilococchi a coagulasi positiva



Per le derrate alimentari trattate termicamente e pronte per il consumo fredde o calde (categoria A5 ORI):

- Germi aerobi mesofili
- Enterobatteriacee
- Stafilococchi a coagulasi positiva
- Bacillus cereus.

**Risultati sorprendenti**

I risultati sono riportati nel grafico qui sotto, dal quale emerge innanzitutto un fatto di particolare interesse: il prosciutto di tacchino della Manor e i tortelli ripieni della COOP (prodotto artigianale) sono risultati non conformi ai requisiti dell'ORI già alla data di scadenza. Cosa che non dovrebbe assolutamente succedere e per la quale abbiamo reclamato. Questo non sta a significare che fossero da gettare ipso facto: il superamento del valore di tolleranza per i germi aerobi mesofili riscontrato all'analisi sui due prodotti non li rendeva infatti non adatti al consumo alimentare. La degustazione lo ha peraltro confermato.

Sui due lattini già a qualche giorno dalla scadenza è stata riscontrata un'alterazione

del sapore con un poco invitante retrogusto di formaggio che è andato intensificandosi nel tempo.

Dal grafico risulta invece evidente l'ottima tenuta di due yogurt per un intero mese. Il degrado del sapore di quello ai frutti di bosco, manifestatosi nella terza settimana, è sicuramente da imputare a muffe invisibili presenti nella frutta.

Il leggero retrogusto di sapone riscontrato circa due settimane oltre la scadenza nella terrina al pepe era probabilmente conseguenza di una normale e inevitabile

degradazione di natura chimica (idrolisi) dei grassi: tutti i parametri microbiologici erano infatti conformi ai valori di legge fino al termine del test. Interessante è che tutti gli altri prodotti hanno tenuto assai bene da ogni punto di vista per almeno tre settimane.

**Conclusioni: molti alimenti buoni oltre da scadenza!**

Dal test risulta in modo chiaro che, anche se superata la data di consumo, la qualità della maggior parte delle derrate ali-

Data "da consumare entro..."

	Marca	Acquistato da	Analisi	1 settimana dopo									
				0	1	2	3	4	5	6	7		
Latte past 1 litro	Emmi	Manor	organolettica -	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Latte drink past BIO 0.5 litri	Naturaplan	Coop	organolettica -	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Yogurt lampone	Migros	Migros	organolettica -	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Yogurt fragola	Bissou	Liedl	organolettica -	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Yogurt frutti bosco	Hirz-Nestlé	Coop	organolettica -	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Cottage cheese	M-Classic	Migros	organolettica -	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Prosciutto cotto campagnolo	Bell Rustico	Coop	organolettica microbiol. A5	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Prosciutto tacchino	Bon Choix	Manor	organolettica microbiol. A5	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Fleischkäse	M-Classic	Migros	organolettica microbiol. A5	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Terrina al pepe	Rapelli	Migros	organolettica microbiol. A6	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Tortelli con crema pasticcera	Dolci sapori	Coop	organolettica microbiol. A2	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Tiramisù	Migros	Migros	organolettica microbiol. A2	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Crème Brûlée	Bonne Maman	Coop	organolettica microbiol. A5	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green

Qualità normale - parametri microbiologici misurati conformi ai requisiti di legge

## Consigli ACSI

Per evitare di contribuire allo spreco di preziose derrate alimentari vi invitiamo a seguire i seguenti consigli.

### Al momento dell'acquisto

- Programmare bene la spesa in modo da non avere troppe eccedenze in frigo.
- Per evitare l'eliminazione da parte del commerciante di derrate prossime alla scadenza approfittate delle vendite a prezzi ribassati (azioni) di questi prodotti.

### A casa

**1. Controllate regolarmente le date di consumo degli alimenti preimballati che avete in frigo** e programmate i vostri menu in modo da utilizzarli ancora freschi. Se necessario incolonnateli con davanti i meno freschi (*first in, first out*).

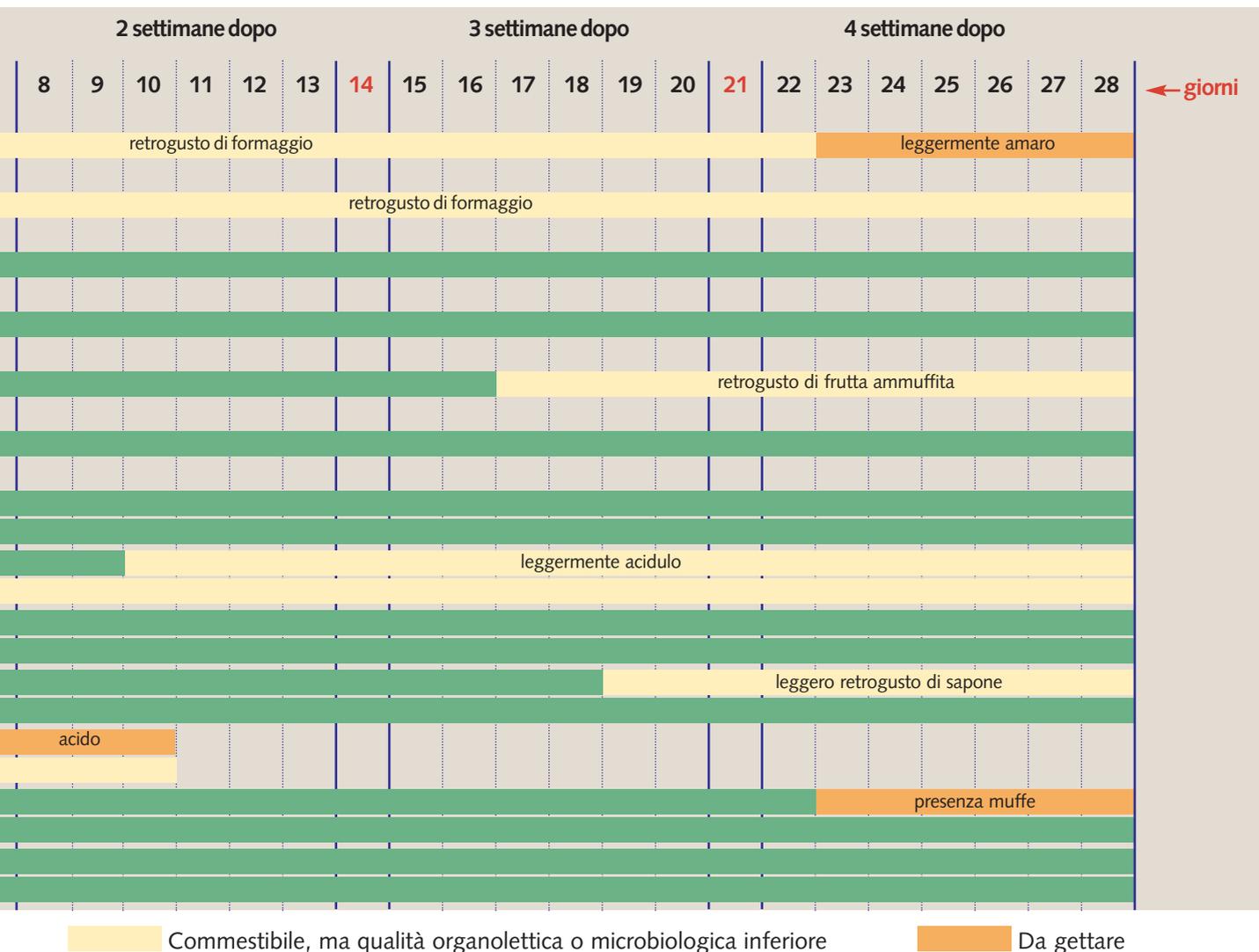
**2. I prodotti da frigo di marche note in imballaggi ancora chiusi che hanno superato la data di consumo:**

- potete utilizzarli tranquillamente se questa è superata da qualche giorno. La carne non va comunque più consumata cruda!
- se lo sono da una settimana o oltre (ad esclusione del latte e della carne macinata) fatelo ma solo dopo avere verificato che - nell'ordine - il loro aspetto, il loro odore e infine il loro sapore siano normali. Ricordate che gli organi di senso per migliaia d'anni sono stati l'unico strumento a nostra disposizione per valutare la qualità e la freschezza degli alimenti;
- maggior prudenza in questi casi è da prestare per i prodotti alimentari artigianali, per i quali la data di consumo potrebbe essere stata fissata con criteri empirici o di scarsa validità scientifica;
- confezioni ammuffite o gonfie sono da gettare immediatamente;

- una volta aperte le confezioni vanno immediatamente consumate.

**3. Per quanto concerne invece la data minima di conservabilità** (*da consumare preferibilmente entro il ...*) utilizzata per le derrate a lunga conservazione, un prodotto può essere tranquillamente consumato anche a settimane o mesi (o anni\*) dalla scadenza, purché l'imballaggio e il contenuto siano intatti. Da ciò appare evidente come la data minima di conservabilità, in quanto erroneamente confusa dai consumatori con la data di consumo, sia essenzialmente utile ai produttori per fare gettare nei rifiuti derrate ancora perfettamente commestibili.

\* esempio: alimenti (conserven) in scatola



mentari esaminate è rimasta buona o accettabile per più settimane.

Questo, limitatamente all'esiguo numero di alimenti testati, sembrerebbe confermare come nel fissare le date di consumo i produttori (almeno quelli di marche affermate come nel nostro caso) adottino opportunamente criteri prudenziali. Purtroppo, per il fatto che per legge una derrata che superi la data di consumo non può più essere venduta - che non significa necessariamente che sia da gettare o pericolosa - chi se la trova in frigorifero ritiene automaticamente di doverse ne liberare senza nemmeno tentare di assaggiarla, comportamento che è all'origine di grossi sprechi.

MARIO JÄGGLI

### Ringraziamenti

Ringraziamo il Laboratorio cantonale del Cantone Ticino per la disponibilità e la collaborazione.

## "Scadenza" delle derrate alimentari

Le date di scadenza delle derrate alimentari vengono **fissate dai produttori** in base a diversi parametri quali: tipo di prodotto, tipo di confezionamento, temperatura di conservazione ecc. e si calcolano attraverso un modello che varia a seconda del prodotto. Per una maggior sicurezza, per gli alimenti pronti al consumo si ricorre inoltre ai Challenge test che prevedono l'inoculo di un patogeno nel prodotto finito e la valutazione della sua moltiplicazione nel tempo in condizioni ambientali controllate.

Per le derrate **preimballate** la legislazione prevede unicamente due tipi di "scadenze", che vanno indicate sulla confezione.

### La data minima di conservabilità:

- è la data fino alla quale la derrata alimentare conserva le sue qualità specifiche (organolettiche, testura, ecc.) in adeguate condizioni di conservazione
- viene indicata con **"da consumare preferibilmente entro il ..."**

### La data di consumo:

- è **obbligatoria** per tutte le derrate alimentari **che devono essere conservate al freddo** perché facilmente deperibili
- dopo tale data la derrata alimentare non può più essere consegnata come tale ai consumatori
- viene indicata con **"da consumare entro il ..."**

**Altri generi di date** riportate sull'imballaggio (da vendere entro il..., confezionato il..., imballato il..., ecc.) non sono obbligatorie e inducono talvolta confusione nel consumatore.

## Resti di pane? **Due ricette sfiziose** per non lasciare neanche le briciole



### Charlotte alle mele

ricetta di Marie-Claire Snella

Preparazione circa 25 minuti  
Cottura almeno 40 minuti  
Per 4 persone

150-200 g di pane secco (o treccia o brioche) a fette di 0,5-1 cm di spessore  
2-4 cucchiaini di zucchero  
burro  
800 g di mele da cuocere (tipo Boscop o Renette o altra varietà di mele che si disfano con la cottura)  
una forma per torte Charlotte o altro contenitore da forno (stretto e alto) di 18 cm di diametro e 8-10 cm di altezza

- Eliminare la crosta del pane se è troppo dura.
- Imburrare bene le fette di pane e spolverarle di zucchero (metà della quantità prevista); farle aderire con la parte imburrata sulle pareti e sul fondo della forma.
- Sbucciare le mele, togliere il torsolo; tagliarle a pezzi piuttosto grossi e riempire bene la forma, zuccherare le mele tra uno strato e l'altro. Aggiungere qualche noce di burro sullo strato superiore (per farlo dorare). Cuocere per almeno 40 minuti nel forno preriscaldato a 200°C. La cottura dipende dalla quantità e dalla qualità delle mele, per cui va tenuta sotto controllo. Il pane deve risultare dorato e leggermente caramellizzato, imbevuto del succo di mela.
- Servire tiepida.
- Varianti: si può spolverare le mele con cannella o aggiungere uva passa tra i pezzi di mela o intercalare qualche fetta di pane imburrata e zuccherata.

©FRC



### Panzanella

ricetta di Annick Jeanmairet

Preparazione circa 10 minuti  
Tempo di riposo almeno 1 ora  
Per 4 persone

100 g pane secco  
300 g pomodori  
2 mini cocomeri (o 1 più grande)  
1 cipolla rossa  
1 ramo di basilico  
sale e pepe  
olio d'oliva  
aceto di vino rosso

- Tagliare il pane a piccoli cubetti.
- Lavare i pomodori e tagliarli a dadini.
- Pelare i cocomeri e tagliarli a dadi.
- Sminuzzare la cipolla
- Mescolare tutti gli ingredienti in una insalatiera e aggiungere qualche foglia di basilico a pezzetti, sale e pepe.
- Condire con aceto e olio.
- Lasciare marinare per almeno 1 ora in frigorifero in modo che il pane si rammollisca e si insaporisca.
- Può esser mangiata anche il giorno seguente.

©Bien manger à petit prix

Immagini: Wollodja Jentsch (Panzanella)  
Barbara Pfenniger (Charlotte alle mele)

# Fatte le uova, galline al macero

**Finita la Pasqua, il loro lavoro non serve più. Migliaia di galline ovaiole svizzere in queste settimane sono portate al macello. Un destino che si ripete da anni in questo periodo e che viene portato a termine principalmente in strutture fuori confine, in Germania. Gli animali vengono uccisi e solo una minima parte interessa ancora il mercato elvetico.**

**P**er Pasqua il consumo di uova esplose, ed è uno dei periodi dell'anno più intensi per i circa 560 allevatori svizzeri, dice Oswald Burch, di Gallosuisse. Per questa festa sono prodotte 15 milioni di uova: 2 milioni e mezzo di galline ovaiole rendono questo record possibile, ma subito dopo le feste, la domanda di uova cala drasticamente. Così, interi gruppi di galline vengono macellati. Sono più o meno mezzo milione le ovaiole portate al macello; gli animali, che hanno al massimo un anno e mezzo di vita, vengono trasportati soprattutto in Germania, perché in Svizzera ci sono poche strutture capaci di portare a termine questo lavoro. E una buona parte delle carcasse viene bruciata.

Per Hansuli Huber della Società protezione animali svizzera la carne di questi animali potrebbe annualmente sfamare una città di 100'000 abitanti. Queste galline però al mercato non interessano, i consumatori comprano i polli, non le galline ovaiole.

È anche questa un'altra assurdità dei nostri consumi. Sono cifre che devono as-

solutamente farci riflettere sul senso dei nostri acquisti e sugli effetti anche devastanti che questi producono. Solo perché abbiamo quattro soldi da spendere ci sentiamo padroni di tutto e continuiamo a consumare come se le risorse di questa terra fossero infinite, senza chiederci da dove vengono i cibi che comperiamo, come sono prodotti. Tendiamo a valutare più la quantità che la qualità. Gli alimenti, poi, dovrebbero essere scelti con ancora più attenzione visto che ciò che mangiamo può avere ripercussioni anche sulla nostra salute.

Ma mezzo milione di animali portati al macello e bruciati solo perché non producono più le quantità desiderate è qualcosa di immorale e di inaccettabile. Per quanto riguarda le uova, fortunatamente in Svizzera gli allevamenti in batteria sono proibiti da 20 anni ma le galline ovaiole sono il simbolo di una produzione insensata.

Si può fare qualcosa? Almeno un piccolo passo si può fare. Basterebbe prestare più attenzione al tipo di uova che comperiamo. Nei supermercati troviamo, infatti, tre

tipi di uova: da allevamenti al suolo, da allevamenti all'aria aperta e da allevamenti bio. Tre realtà molto differenti.

- Le uova "da allevamento al suolo" provengono da allevamenti di tipo industriale, le galline hanno a disposizione un spazio adeguato ma non vedono mai la luce del giorno, non possono razzolare benché si parli di "suolo" (una formulazione che induce chiaramente in confusione e, francamente non si capisce come mai è permessa...).

- Quando le uova sono "da allevamenti all'aperto" le galline hanno generalmente accesso all'esterno.

- Le uova "bio" sono prodotte da galline allevate all'aperto e sono foraggiate per l'80% di alimenti provenienti da agricoltura biologica.

Mentre in ogni allevamento al suolo sono ammesse fino a 12 mila galline in un'azienda bio l'effettivo è di soli 500 animali. Basterebbe scegliere queste uova e lo scempio si ridurrebbe.

**Ricordiamoci che i supermercati offrono ma tocca a noi consumatori scegliere!**

## Doppioclick: Diario di Facebook, rischio d'imbarazzo



Da alcuni mesi Facebook sta introducendo il Diario (Timeline in originale): l'organizzazione dei contenuti secondo una linea temporale, situata al centro della pagina.

In primo piano ci sono gli elementi appena pubblicati, seguiti da quelli via via meno recenti, disposti alternati ai lati della

linea; in alto a destra c'è un indice suddiviso in mesi e anni. Lo scopo del Diario è spingerci a condividere sempre più informazioni personali, che sono la fonte primaria di guadagno di Facebook: non solo gli eventi successivi alla nascita del social network, ma anche tutta la storia della nostra vita.

Questa nuova struttura comporta dei rischi non intuitivi, perché l'indice cronologico rende molto più facile a chiunque accedere a quello che abbiamo pubblicato mesi o anni prima. Magari nel frattempo abbiamo cambiato lavoro, partner, affiliazione politica o gusti musicali o di abbigliamento, ma le nostre vecchie opinioni e fotografie sono ancora lì, fresche come quando le abbiamo pubblicate, anche se non ci rispecchiano più. Per esempio, per il nostro nuovo partner può essere motivo di disagio vederci in foto in compagnia dell'ex amore e per chiunque è più facile farsi i fatti nostri sfogliando quello che a

questo punto è un vero e proprio diario pubblico.

È molto più facile trovare vecchi contenuti e diffonderli, tolti dal contesto temporale, per causarci imbarazzi.

Per contenere questo rischio bisognerebbe sfogliare, valutare e regolare le impostazioni di privacy di ogni cosa che abbiamo pubblicato, ma c'è una scorciatoia: nelle impostazioni sulla privacy c'è la voce Restringi il pubblico per i vecchi post, che consente di modificare in blocco la visibilità di tutti i vecchi elementi pubblicati, rendendoli tutti accessibili soltanto agli amici anche se prima erano visibili a tutti o agli amici degli amici.

Questa modifica globale va valutata con attenzione, perché è reversibile soltanto modificando manualmente la privacy di ciascun elemento e non offre un oscuramento totale. Per togliere completamente dal Diario un elemento bisogna visualizzarlo, posizionarvi sopra il cursore in modo da far comparire una casella con una matita, sulla quale si clicca per far comparire un menu dal quale si sceglie.

Nascondi dal diario (c'è anche l'opzione Elimina post per eliminare l'elemento). In alternativa si può cliccare sull'icona di privacy dell'elemento, accanto alla sua data di pubblicazione, per cambiarne le impostazioni di privacy.

# Svizzeri grandi risparmiatori molto... indebitati

**Gli svizzeri sono grandi risparmiatori. Il loro risparmio lo affidano generalmente alle banche. Non possono quindi sentirsi estranei agli interrogativi sulla stabilità finanziaria o alle misure che si adottano contro i rischi finanziari e sulla sorveglianza delle banche. Gli svizzeri, benché possa sembrare contraddittorio, sono però anche fortemente indebitati con le banche. E qui qualche problema sta ponendosi.**

**G**li svizzeri sono grandi risparmiatori. I conti nazionali ci dicono che le economie domestiche svizzere risparmiano il 17% del loro reddito disponibile. Una percentuale elevata, che dà una cifra cospicua (in un anno quasi 65 miliardi di franchi risparmiati). Essa va però suddivisa in due parti pressoché uguali: una parte è risparmio volontario, un'altra parte è risparmio obbligato (quote casse pensioni).

## Una bilancia strana

Stando ai dati forniti dalla Banca Nazionale gli attivi finanziari delle economie domestiche ammontano complessivamente a 1.958 miliardi di franchi costituiti da depositi, azioni, obbligazioni, partecipazioni a fondi di investimento e da 829 miliardi definiti "diritti sulle casse pensioni".

Gli svizzeri sono però anche fortemente indebitati. L'indebitamento è dato dall'importante ricorso al credito ipotecario. Il debito ipotecario è valutato a 800 miliardi di franchi, il che equivale a circa 100 mila franchi per testa d'abitante o a più di 260 mila franchi per economia domestica.

Per avere un rapporto più chiaro e immediato tra l'una e l'altra cosa, prendiamo l'esempio del Ticino: il risparmio delle economie domestiche su oltre 687 mila conti bancari ammonta a 15 miliardi di franchi; il credito (o indebitamento) ipotecario ammonta a 35 miliardi e mezzo.

## Protezione anticrisi

La crisi finanziaria ha lasciato il segno e genera sempre incertezza tra i risparmiatori non solo perché sembra che non si sappia come uscirne ma anche perché non si esclude che le brutte sorprese possano riapparire.

La Svizzera si è data da fare per recuperare sicurezza. Sia esigendo dalle banche un aumento dei fondi propri in una proporzione significativamente superiore rispetto a quella indicata dalle altre istanze internazionali: si spera in questo modo di evitare operazioni senza copertura, avventurose, costruite solo sull'avidità e al di là di ogni prudenza o rischio calcolato. Sia rendendo



più attiva l'Autorità di sorveglianza dei mercati finanziari (la Finma) che ha stabilito diverse misure per migliorare la sua azione sugli istituti finanziari (banche e assicurazioni).

Saranno sufficienti queste mosse per assicurare risparmiatori e investitori? Qualche dubbio deve sussistere ancora se si è incaricato un gruppo di lavoro denominato "stabilità finanziaria" per riesaminare la situazione.

Questo gruppo ha pubblicato un suo rapporto che porta il titolo: "sulla sorveglianza macroprudenziale in Svizzera". Traduciamo in termini semplici: prudenza con suggerimento di strumenti che possano "eliminare i punti deboli e proteggere meglio l'economia contro i rischi di una crisi finanziaria".

Non complichiamoci la vita entrando in dettagli tecnici. La parte che può interessare maggiormente i consumatori è quella che riguarda i crediti ipotecari (o l'indebitamento ipotecario privato). Li riguarda come

proprietari della casa o dell'appartamento su cui hanno acceso un'ipoteca o per le conseguenze che alcuni interventi sul mercato ipotecario potrebbero avere sulla pigione che pagano. Sono rilevati due aspetti convergenti ed anche preoccupanti.

## Immobiliare surriscaldato

Il primo aspetto si chiama surriscaldamento immobiliare. Da qualche tempo le autorità monetarie (Banca nazionale e Finma) non si stancano di ripetere il loro invito alla cautela per evitare che il continuo aumento dei prezzi delle case e degli appartamenti porti alla formazione di una cosiddetta bolla immobiliare il cui scoppio farebbe danni immensi sul piano socio-economico. Venti anni fa una situazione analoga generò perdite per 60 miliardi di franchi, con la più lunga recessione dell'economia svizzera.

La verità è che ci si trova in una sorta di spirale infernale. Per incentivare un'economia in difficoltà si adotta una politica del

denaro facile, con tassi di interesse minimi. I tassi di interesse (e quindi ipotecari) minimi e l'attuale situazione finanziaria (insicurezza) rendono allettante l'investimento ritenuto sicuro nell'immobiliare, tanto per il debitore (chi costruisce) quanto per il creditore (la banca).

La frenesia che ne deriva fa lievitare i costi (di terreni, costruzione, immobili) i quali finiranno per ripercuotersi anche sugli affitti. Si potrebbe porre qualche freno immediato in due modi: o esigendo un rapporto maggiore tra i fondi che ha a disposizione il costruttore e quelli che gli concede la banca come credito ipotecario oppure aumentando i tassi di interesse. Due modi che sembrano impraticabili poiché le banche nicchiano e perché un rialzo dei tassi sarebbe un freno a tutta l'economia.

### Strategie fiscali

Il secondo aspetto coinvolge il proprietario della casa o dell'appartamento su cui c'è un'ipoteca. Oggi, fiscalmente, quel proprietario da un lato è penalizzato in quanto gli viene calcolato un reddito locativo che va ad aggiungersi al suo reddito, d'altro lato è beneficiato poiché l'onere ipotecario è ridotto dal reddito imponibile. Esemplichiamo: sulla mia casa monofamiliare ho un'ipoteca di 100 mila franchi e, con un interesse fisso al 3.6% praticato alcuni anni fa, ho un onere ipotecario annuo

di 3.600 franchi; per la mia casa mi viene calcolato un reddito locativo (un affitto possibile) di 12 mila franchi annui che vanno ad aggiungersi al mio reddito imponibile. È chiaro che, per dirla in termini semplici, dedotto l'onere ipotecario, accresco il mio reddito imponibile di 8.400 franchi. Quindi, il mio onere fiscale sarebbe minore se rimborsassi il debito ipotecario. Questo ragionamento non vale però per tutti: alcuni (operatori immobiliari) accendono un mutuo ipotecario quale strategia per la cosiddetta "ottimizzazione fiscale". In altre parole, sono stimolati a indebitarsi maggiormente perché l'aumentata deduzione fiscale per interessi passivi ridurrà l'imponibile e le imposte che dovranno pagare al fisco.

Il gruppo di lavoro per la "stabilità finanziaria" propone di abolire questa pratica fiscale, sopprimendo sia l'imposizione del valore locativo sia la deduzione degli interessi passivi ipotecari, cogliendo due piccioni con una fava: calmierare l'andamento dei prezzi nel mercato immobiliare, ridurre i rischi di instabilità finanziaria.

E, tutto sommato, se stiamo all'esempio indicato che, con qualche variazione, riflette una situazione assai comune, ne trarrebbe pure beneficio la maggior parte dei consumatori-proprietari della loro abitazione, pagando meno imposte e, diminuendo il proprio debito ipotecario, dando forse più sicurezza al proprio risparmio.

SILVANO TOPPI, ECONOMISTA



È l'epoca dei picchi. Del picco scritto di solito in inglese: peak. Significa vetta, punta massima, livello oltre il quale si scende. C'è il « peak oil », il picco del petrolio: stiamo esaurendo le riserve, anche se molti confidano negli idrocarburi ricavati dai sassi. Si parla già di « peak gas »: il pianeta sta sgonfiandosi creando vuoti pericolosi, anche se molti ritengono che ci vorranno secoli. Ci si augura un « peak stuff », picco degli oggetti e cioè tetto massimo e inversione di rotta per saturazione o abbruttimento eccessivo per prodotti stupidi (o per riscoperta del buon senso da parte dei consumatori). Nelle scorse settimane ha però colpito l'annuncio a grandi lettere su riviste economiche americane del « peak meat » che va tradotto: picco della carne. Sembra che negli Stati Uniti sia stato raggiunto nel 2007 (84 kg di carne per bocca d'abitante); da allora si è in fase discendente impressionante: un calo continuo del 10%. Lo conferma un istituto serio, l'Earth policy institute, in uno studio da poco apparso, il quale segnala un dimezzamento del consumo di carne di manzo rispetto al glorioso 1976.

Poiché quanto capita negli Stati Uniti si riproduce in Europa è interessante sapere a che cosa si attribuisce il raggiungimento del picco. I primati di siccità e calore raggiunti nelle pianure del Sud hanno ridotto il capitale bovino e l'offerta di carne ma non è una causa fondamentale, anche perché l'esportazione di carne è continuata. La stagnazione del potere d'acquisto e la restrizione dei bilanci familiari sono possibili cause: hanno influito in parte sui modi di consumo, indotti anche dalle campagne sugli eccessi di grassi e proteine. Nello studio citato la causa principale è però riscontrata nell'aumento dei prezzi delle materie prime: con il 40% di mais americano destinato alla produzione di agrocarburi il costo dell'alimentazione animale è esplosivo, portando i prezzi della carne a livelli primato e inducendo i consumatori a trovare alternative. Poco o niente di salutare, quindi.

Semplicemente: i Suv e i pick-up si sono messi a mangiar carne. Quando sarà il peak-horror?

## Piatti riscaldati o piatti cucinati?

**Continuiamo a invitare i consumatori a scegliere i ristoranti che cucinano e che non propongono ai clienti (a loro insaputa) cibi pronti da infilare nel microonde.**

**Continuiamo a chiedere ai ristoratori di essere più trasparenti nei confronti della clientela indicando nel proprio menu i piatti realmente "fatti in casa". A destra l'adesivo che l'ACSI fornisce ai ristoranti.**

**La lista aggiornata dei ristoranti che cucinano è consultabile sul sito [www.acsi.ch](http://www.acsi.ch).**

**In aprile altri due nuovi locali hanno chiesto l'adesione:**

- la Locanda del Conventino di Pregassona
- La Brasera di San Vittore.

**Complimenti!**



## Nuove auto: limiti più severi sul CO2

A partire dal 1° luglio vigeranno regole più severe sulle emissioni di CO2 delle automobili. Una nuova norma legislativa - che entra in vigore contemporaneamente anche nell'Unione Europea - introduce infatti delle prescrizioni di CO2 per le nuove automobili. In virtù di questa normativa, entro il 2015 gli importatori svizzeri saranno tenuti a ridurre in media a 130 grammi/km le emissioni di CO2 delle automobili immatricolate per la prima volta in Svizzera. Se le emissioni di CO2/km superano il valore limite, a partire dal 1° luglio occorrerà pagare una sanzione.

Le prescrizioni sulle emissioni di CO2 sono destinate in particolare agli importatori di nuove automobili. Tuttavia rientrano in questa categoria anche le persone che importano direttamente il proprio veicolo dall'estero e lo fanno immatricolare in Svizzera.

Volete sapere quali nuovi veicoli non sono soggetti al pagamento di una sanzione? Intendete importare una nuova automobile e non sapete come procedere? A quanto può ammontare una sanzione? Trovate utili informazioni sul sito internet: [www.bfe.admin.ch/automobile-co2](http://www.bfe.admin.ch/automobile-co2).

## Apparecchi in vendita: uno su sei è difettoso

Secondo il rapporto dell'Ispettorato federale degli impianti a corrente forte - ESTI - nel 2011 il 17% dei prodotti elettrotecnici controllati presentava dei difetti. Ogni anno l'ESTI effettua dei rilevamenti a campione in tutta la Svizzera su una vasta gamma di prodotti: elettrodomestici, apparecchi per l'illuminazione e l'informatica, per i lavori artigianali in casa, ecc.

Nel 2011 sono stati presi in esame circa 1500 prodotti a bassa tensione; di questi il 17% (2010: 14%) presentava dei difetti relativi alla sicurezza. Ricordiamo che nel caso in cui un difetto costituisca un rischio per l'utilizzazione di un prodotto, l'ESTI emana un divieto di vendita: nel 2011 i divieti emessi sono stati 52.

### Consigli ACSI:

- per l'acquisto di apparecchi elettrotecnici rivolgetevi a fornitori affidabili con un servizio dopovendita competente;
- accertatevi che le istruzioni per l'uso siano leggibili e che sul prodotto vi sia il marchio di omologazione svizzero (il contrassegno di sicurezza dell'ESTI e il contrassegno di conformità ASE di Electrosuisse - Vedi Bds 6.09).



### L'EcoMobiLista e la sua banca dati online

Anche per il 2012 l'ATA (Associazione Traffico e Ambiente) ha realizzato la guida "Ecomobilista" indirizzata a tutti coloro che intendono acquistare una nuova auto con un riguardo particolare verso l'ambiente.

La guida all'acquisto di un'auto valuta infatti i vari modelli secondo le loro emissioni di CO2, sostanze inquinanti, e il rumore. Le auto fino a 5 posti a sedere con emissioni di CO2 superiori a 180 g/km non sono tenute in considerazione ma sono contemplati, nella valutazione, anche i furgoni e i minibus. Oltre alla valutazione ecologica di oltre 450 modelli e alle classifiche (con la graduatoria di oltre 1700 veicoli), la pubblicazione EcoMobiLista offre molti consigli e informazioni interessanti per chi è intenzionato ad acquistare una vettura con un impatto contenuto. Quale complemento della lista (pubblicata purtroppo solo in francese e tedesco), è disponibile una banca dati online con un maggior numero di modelli (anche in italiano).

Ulteriori informazioni e banca dati su: <http://www.ata.ch/it/ecomobilista.html>

### ACSI

Via Polar 46, CP 165  
6932 Lugano-Breganzona  
tel. 091 922 97 55 fax 091 922 04 71

### Segretariato

lunedì - venerdì 8.30-10.30  
[acsi@acsi.ch](mailto:acsi@acsi.ch)

### Consulenze gratuite per i soci

lunedì - venerdì 9.30-10.30

[infoconsumi@acsi.ch](mailto:infoconsumi@acsi.ch)

- Infoconsumi
- Casse malati (anche per non soci)
- Pazienti
- Contabilità domestica
- Alimentazione

### Redazione

martedì e giovedì [bds@acsi.ch](mailto:bds@acsi.ch)

- La Borsa della Spesa
- [www.acsi.ch](http://www.acsi.ch)

### Mercatini dell'usato

Nei Mercatini dell'usato ACSI si trova abbigliamento per bambini a prezzi contenuti e in ottimo stato, indumenti e equipaggiamento sportivo, carrozelle, passeggini, biciclette, lettini, seggioloni, ecc. Prima della consegna di merce ingombrante contattare il mercatino.

**Bellinzona**, viale Portone 9 076 712 68 91  
martedì, giovedì e venerdì 14-17  
mercoledì (solo vendita) 14-17  
1° lunedì del mese (solo vendita) 14-17

È aperto durante la settimana delle vacanze autunnali. Aperture straordinarie sono segnalate tramite la stampa.

**Locarno**, via Castelrotto 20 091 751 24 73  
martedì e venerdì 9-11  
mercoledì (solo vendita) 14-17.30  
giovedì 14-17.30

Chiuso durante le vacanze scolastiche.

**Bioggio**, via Cademario 076 533 69 03  
martedì e mercoledì 14-17  
giovedì e venerdì 9-11

Chiuso per le feste di fine anno.

**Balema**, via Favre 8 (zona FFS) 078 926 52 41  
mercoledì 14-17  
venerdì 14-17.30  
sabato (solo da metà settembre a febbraio) 14-17

Chiuso durante le vacanze scolastiche.

**desidero ricevere:**

- Adesivo contro la pubblicità nella bucalettere fr. 1.-
- 20 etichette per respingere la pubblicità indirizzata fr. 2.-
- Schede – Reclamare, ma come? \* fr. 7.-
- Schede – Mangiare bene per vivere bene \* fr. 7.-
- Schede – Salute e movimento \* fr. 7.-
- Guida ai consumi responsabili, III edizione \* gratis
- La guida del bebè \* fr. 7.-
- Imprenditori di cambiamento: Agenda 21 locale fr. 18.-
- Schede: come risparmiare energia \* fr. 4.-
- Marchi per alimenti \* fr. 25.-
- I conti di casa (soci ACSI 12.-) \* fr. 16.-
- Piatti unici \* fr. 7.-
- Schede Internet \* fr. 4.-
- Storie di Internet che nessuno vorrebbe vivere gratis
- Tessili: per saperne di più fr. 6.-
- Medi-Minus (13 schede informative sui medicinali) fr. 2.-
- Micro-onde: per saperne di più fr. 8.-
- Guida ai marchi alimentari (formato tessera) gratis
- Guida alla luce (formato tessera) gratis
- Guida ai marchi non alimentari (formato tessera) gratis
- Guida all'acquisto del pesce (formato tessera) gratis
- Guida all'acquisto del legno (formato tessera) gratis
- Guida all'acquisto degli elettrodomestici (formato tessera) gratis
- La borsa per la spesa (tascabile) fr. 5.-

\* Queste pubblicazioni sono scaricabili direttamente e gratuitamente da internet: [www.acsi.ch](http://www.acsi.ch). Per le copie cartacee è indicato a lato il prezzo cui si devono aggiungere le spese postali. Per importi complessivi fino a fr. 15.- allegare il controvalore in francobolli (da ct. 85 o da fr. 1.-) + fr. 2.- in francobolli per i costi di spedizione (rispettivamente fr. 3.- per le pubblicazioni segnate da asterisco \*). Per importi superiori a fr. 15.- riceverete una polizza di versamento. Allegando un'etichetta autocollante col vostro indirizzo facilitate il nostro lavoro.

Data Firma

Inviare l'intera pagina a: ACSI, Via Polar 46, CP 165, 6932 Lugano-Breganzona

**Questi test sono a disposizione in lingua originale presso il segretariato ACSI**

**La borsa della spesa**

Jeans (test etico)	Feb. 12
Lampadine a basso consumo	Gen. 12
Giocattoli	Dic. 11
Macchine da caffè espresso	Nov. 11
Pastiglie lavastoviglie senza fosfati	Set. 11
Deodoranti spray	Ago. 11
Computer tattili	Giu. 11
Scarpe MBT	Giu. 11
Mozzarelle	Mag. 11
Sale negli alimenti	Mar. 11
Trucchi per Carnevale	Gen. 11
Televisori 3D	Dic. 10
Economizzatori di acqua	Nov. 10

**Mieux choisir, Losanna**

Scarpe in cuoio (test etico)	Mar. 12
Tablet	Feb. 12
Fotocamere compatte	Dic. 11
Collant	Nov. 11
Aceto balsamico	Lug. 11
Aspirapolvere	Mag. 11
Fornelli per raclette	Feb. 11

**AltroConsumo, Milano**

Lavatrici	Feb. 12
Detersivi in polvere	Feb. 12
Lettori Blu-ray	Feb. 12
Spaghetti	Gen. 12
Smartphone	Gen. 12
Lettori MP3	Gen. 12
Spazzolini denti elettrici	Dic. 11
Televisori schermo grande	Dic. 11
Materassi	Nov. 11
Videocamere	Nov. 11
Lavastoviglie	Nov. 11
Microonde con grill	Ott. 11
Stampanti multifunzionali	Ott. 11
Asciugabiancheria	Set. 11
Seggiolini auto per bambini	Giu. 11
Condizionatori d'aria	Mag. 11
Ferri da stiro	Mag. 11
Frigoriferi	Gen. 11
Telecomandi universali	Gen. 11

**Test, Berlino**

Computer tattili	Dic. 11
Televisori LCD	Dic. 11
Telefoni senza filo	Dic. 11
Apparecchi hiFi compatti	Nov. 11
Stufe a legna e a pellet	Nov. 11
Cartucce per stampanti	Ott. 11
Lavabiancheria	Ott. 11
Tel. multimedia e smartphone	Set. 11
Fotocamera+obiettivi	Set. 11
Mixer a immersione	Ago. 11
Biciclette elettriche	Ago. 11
Porta biciclette per automobili	Giu. 11
Apparecchi foto universali	Giu. 11
Navigatori satellitari	Giu. 11
Stampanti a colori	Giu. 11

**diventa socio/a**

data \_\_\_\_\_

cognome \_\_\_\_\_ nome \_\_\_\_\_

via e numero \_\_\_\_\_

nap \_\_\_\_\_ località \_\_\_\_\_

- Desidero aderire all'ACSI per il 2012 e ricevere il periodico La borsa della spesa**  
- Quota annuale fr. 40.- (estero fr. 45.-)  
- Sostenitore a partire da fr. 50.-
- Desidero regalare un'adesione per il 2012 con abbonamento a La borsa della spesa al prezzo di fr. 40.- a:**

cognome \_\_\_\_\_ nome \_\_\_\_\_

via e numero \_\_\_\_\_

nap \_\_\_\_\_ località \_\_\_\_\_

Inviare questa pagina ritagliata e compilata a: ACSI, cp 165, 6932 Lugano-Breganzona. Potete diventare soci o regalare un abbonamento a La borsa della spesa anche telefonando in segretariato (091 922 97 55), inviando un fax (091 922 04 71) o una e-mail ([acsi@acsi.ch](mailto:acsi@acsi.ch)).



# Le notizie sui consumi ora le trovi anche su FB

Diventa amico  
dell'ACSI su  
Facebook



Mi piace



Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana

