

inBreve

Pillole dalle riviste di Altroconsumo



inBreve

Pillole dalle riviste di **Altroconsumo**

Riservata a te, *Fan* di Altroconsumo, InBreve è una selezione di contenuti tratti dagli ultimi numeri del mensile Inchieste e dei bimestrali InTasca, InSalute e Innova.

Attraverso i test, le inchieste, le rubriche e le storie di comuni cittadini, InBreve racconta cosa può fare Altroconsumo per i consumatori e rappresenta un assaggio del nostro modo di fare informazione.

Informazione di servizio ai cittadini.

Informazione indipendente, concreta e utile, che abbraccia qualsiasi tema della vita quotidiana.

Informazione che nasce per dare risposte. E per aiutarti a fare piccole e grandi scelte quotidiane.

Grazie a InBreve puoi varcare un'ulteriore porta di accesso al mondo di Altroconsumo, dei prodotti editoriali e dei servizi che saranno totalmente a tua disposizione se un giorno deciderai, ci auguriamo, di diventare nostro socio.

Da sempre Altroconsumo dà piccole e grandi risposte quotidiane a portata di mano.



Direttore editoriale:
Andrea Doneda

Direttore responsabile:
Alessandro Sessa

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione anche parziale dei contenuti della pubblicazione.

Altroconsumo Edizioni s.r.l.
Sede legale, direzione, redazione e amministrazione:
Via Valassina 22 - 20159 - Milano Tel.
02/66.89.01 -
Fax 02/66.89.02.88

Reg. Trib. Milano
R.G. 5709/2020 n.64
del 24/06/2020
Copyright©Altroconsumo
n.291252 del 30/6/1987



Paura del 5G: quanto è fondata?



La tv cambia standard



8

**Test sierologici,
uno non vale l'altro**



12

**Pesto alla prova.
Quale scegliere?**



17

Le app per gestire il risparmio



20

Auto, le marche più affidabili



26

**Come firmare un pdf
senza stamparlo**



28

I soci raccontano



Cellulari

le onde ci fanno male?

È tornata in auge con il 5G, ma la paura che provochino tumori c'è da sempre: gli studi non danno risposte definitive, ma il quadro non è preoccupante. I rischi si abbattano usando bene lo smartphone.

di Stefania Villa

Tra vecchie e nuove tecnologie - come il tanto dibattuto 5G - il tema continua a suscitare dubbi e timori: gli smartphone sono dannosi per la salute? Le onde emesse provocano il tumore? Cosa ci dicono gli studi oggi, a quasi dieci anni da quando lo Iarc le ha definite "possibili cancerogeni"? Cercheremo di dare risposta a queste domande, ma prepariamoci: quello che troveremo non sarà quasi mai un "sì" o

un "no", un "bianco" o "nero". E non per mancanza di chiarezza (almeno si spera). Ma per la complessità della realtà. Quella complessità che cerchiamo da sempre di restituirvi, di capire e semplificare, ma che purtroppo spesso non si può ridurre a verità assolute e definitive solo per soddisfare il nostro, seppur giustificato, desiderio di risposte nette. La cosa più importante resta sempre una: che si tratti di risposte oneste e basate su studi

affidabili. È un concetto che abbiamo imparato a capire in questo periodo di emergenza. È la scienza, bellezza! Ed è fatta così. Per cui niente allarmi, il quadro che emerge dagli studi non è preoccupante, ma guardiamo sempre alle prove scientifiche disponibili, per poi fare con consapevolezza le scelte che riteniamo più corrette. Senza doverci per forza schierare tra "ottimisti" e "pessimisti", tra "pro" e "contro".

dibattito scientifico. Ma chiariamo alcune certezze che possono tranquillizzare: le onde radio non sono onde ionizzanti, come lo sono ad esempio i raggi X; la loro energia quindi non è sufficiente per rompere i legami chimici delle molecole, producendo così danni al Dna che potrebbero essere alla base dell'insorgere di tumori. Quello che può fare l'energia emessa dalle onde radio è indurre un aumento della temperatura dei tessuti che, se è troppo elevato, può causare danni alle cellule. Questo rischio viene evitato grazie ai limiti di esposizione che impongono per legge ai produttori di limitare l'intensità dell'emissione dei telefoni, in modo da non superare un tasso di assorbimento di energia (il Sar) pari a 2 Watt/kg, dieci volte più basso dei livelli considerati critici dalle autorità scientifiche e che, in normali condizioni di utilizzo, non viene quasi mai raggiunto. Altri effetti, diversi da quelli termici, non possono però ancora essere esclusi del tutto. C'è quindi da preoccuparsi? No.

I telefonini causano tumori?

Nonostante i cellulari siano diffusi in modo pervasivo da ormai vent'anni, non possiamo ancora dare una risposta definitiva; e non perché non ci siano studi in merito (anzi, il tema è esploso dal punto di vista della ricerca), ma perché questi studi, nel loro insieme, da un lato, non mostrano che le radiazioni emesse dai telefonini sono pericolose e, dall'altro, non possono escludere in modo certo che esistano dei rischi, seppur molto modesti. Il quadro che emerge, comunque, anche se apparentemente contraddittorio, non è preoccupante; anzi tendenzialmente rassicura.

Cosa dicono allora gli studi?

Prima di spiegare cosa dicono e perché non allarmano, alcune premesse: tutti i dati disponibili si riferiscono a studi sugli effetti di onde tipiche di 1G, 2G e in

parte 3G, tecnologie ormai superate, che viaggiavano su frequenze d'onda in parte differenti e che richiedevano emissioni dei telefoni di intensità maggiore. Ora lo scenario è cambiato: con il 4G siamo esposti a radiazioni di intensità molto inferiore, sia perché i nuovi telefoni emettono meno intensamente, sia perché la rete è migliore e utilizza segnali dotati di potenza inferiore per raggiungere i cellulari. Ma non solo: usiamo il telefono in modo diverso rispetto a quanto indagato negli studi, molto meno per chiamare (e quindi vicino alla testa) e più in mano, per navigare, chattare... Seconda premessa: sarebbe bello, ma gli studi scientifici (anche quelli validati dalla comunità scientifica) non sono forze inattaccabili, hanno anch'essi dei limiti, riconosciuti dagli studiosi stessi. Allora, verrebbe da dirsi: se lo scenario è cambiato e gli studi non danno certezze, perché parlarne? È tutto inutile... No, intanto perché gli studi potrebbero essere usati per diffondere false verità e quindi conoscere cosa dicono è importante; e poi perché, in effetti, anche se non possiamo trasferire tout court i risultati delle vecchie tecnologie sulle nuove, possiamo però cercare di capire che tipo di rischio abbiamo corso fino ad ora e quale tipo di rischio possiamo prospettare per il futuro. Detto ciò, gran parte dei dati più utili al nostro scopo arriva da due fonti; gli studi detti di "caso-controllo" e i trend di incidenza, ma il "problema" è che, se dai primi emergono dei rischi, questi rischi non vengono poi confermati dai secondi. Gli studi caso-controllo valutano se e quanto un certo fattore (nel nostro caso l'esposizione alle onde emesse dal cellulare) sia legato allo sviluppo di una malattia. Per farlo, si confronta l'esposizione passata di un gruppo di persone malate (quindi "casi" di tumori benigni o maligni del cervello) e di un gruppo di sani ("controlli"), per poi valutare se c'è un'associazione alla

Di che cosa stiamo parlando?

Stiamo parlando dei possibili effetti delle radiazioni elettromagnetiche emesse dai cellulari e dalle antenne della telefonia. Il termine "radiazione" potrebbe spaventare, ma in sostanza si tratta delle onde attraverso cui si trasmette il segnale di tanti altri oggetti che fanno parte della nostra vita, anche se ogni tipo di radiazione ha caratteristiche diverse (vedi grafico alla pagina a lato). Quelle coinvolte in questo caso sono le onde utilizzate nelle telecomunicazioni, dette onde radio. L'esposizione dovuta alle antenne della telefonia è giudicata dagli studi irrilevante rispetto a quella legata all'uso del cellulare; è mediamente molto meno intensa e non è concentrata, da vicino, su piccole parti del corpo come nel caso dei telefonini. È dunque sulle radiazioni emesse da questi ultimi che ci si interroga, chiedendosi se possano danneggiare i tessuti umani generando tumori nelle parti esposte, come nervi e tessuto cerebrale. Si parla di effetti legati a un'esposizione ravvicinata, con il telefono attaccato alla testa (come quando si telefona) e in modo prolungato: è su questo che è in corso il



5G: che cos'è e quali rischi

La quinta generazione Il 5G è la nuova tecnologia di connessione mobile che useranno gli smartphone e soprattutto gli oggetti connessi, destinati a essere in numero sempre maggiore (auto, semafori, lampioni...). Può permettere molte più connessioni in contemporanea, con alta velocità e tempi di risposta molto rapidi, necessari ai nuovi servizi IoT (Internet delle cose). Non ci sono dati che permettano di confermare o escludere del tutto effetti dannosi per la salute (non ci sono sul 4G, figuriamoci sul 5G). Da quanto sappiamo al momento, però, non ci sono ragioni per allarmarsi.

Onde millimetriche Rispetto ai timori per le nuove frequenze che il 5G utilizzerà (26.5-27.5 GHz), possiamo dire che le onde radio a queste frequenze (dette millimetriche perché molto piccole) hanno capacità di penetrazione nella pelle ancora inferiore, vengono riflesse o assorbite molto superficialmente; è difficile pensare a effetti peggiori rispetto alle precedenti tecnologie.

Antenne Per le caratteristiche del segnale (più fragile), dovranno essere di più (saranno molto più piccole, come scatole su palazzi, lampioni ecc.): c'è da dire, però, che emetteranno anche segnali meno potenti rispetto a quelli emessi fino ad ora dalle antenne. Molto, poi, dipenderà dai livelli di esposizione che si genereranno, visti i crescenti servizi e oggetti connessi, ma è difficile fare previsioni (i livelli massimi per i campi elettromagnetici di dispositivi e antenne sono soggetti a limiti di legge, al momento molto cautelativi). Per saperne di più: altroconsumo.it/5G.

>

malattia. In questo tipo di studi ci sono vari limiti: uno dei principali è che si fa affidamento sulla memoria dei soggetti (o dei loro parenti) su quanto si è usato il cellulare in passato, ma la memoria può fallire o essere influenzata dalle credenze personali. Detto ciò, con tutti i loro limiti, gli studi caso-controllo suggeriscono che chi è un forte utilizzatore del telefonino (chiamate per un totale di almeno 30 minuti al giorno con il telefono all'orecchio) per almeno 10 anni potrebbe avere un rischio più elevato di sviluppare tumori maligni al cervello o tumori benigni al nervo acustico, quando per "più elevato" si intende un rischio doppio rispetto al rischio di chi non ha mai (mai) usato un cellulare; si tratta quindi di un rischio non così elevato, dato che oltretutto, già di fondo, parliamo di tipi di tumori rari. Il rischio individuato nei casi-controllo è stato ricercato poi nei trend di incidenza, che sono la seconda fonte di informazione a noi utile: si tratta di studi che verificano nel tempo l'emergere dei casi di malattia nella popolazione. Dato che ormai tutti usano i cellulari da tempo, sulla base degli studi che fanno emergere rischi, ci si dovrebbe aspettare che in queste indagini sulla popolazione si vedano questi tumori in più: invece il trend è stabile. Quindi vuol dire che i rischi non ci sono? No, non possiamo dirlo. Anche i trend di incidenza, infatti, a loro volta hanno dei limiti. Innanzitutto difficilmente mettono in luce lievi incrementi dei casi (gli aumenti si spalmano sulle medie, per cui da questi studi non si può capire se una piccola porzione della popolazione che usa tanto il cellulare sia un po' più a rischio di chi non lo usa); in secondo luogo i periodi di osservazione possono essere insufficienti (i telefoni sono ampiamente diffusi solo da vent'anni, potrebbe servire di più per vederne gli effetti, visto che i tumori del cervello si sviluppano molto lentamente). Ecco perché le prove a disposizione su 1G, 2G e 3G non supportano in modo chiaro un'associazione tra l'uso di telefonini e tumori negli organi più esposti, non

potendo neanche escludere il rischio che le radiazioni degli smartphone possano aumentare (anche se di poco) il rischio di cancro in chi ha usato molto e per molti anni il telefonino a contatto con la testa. Non abbiamo dati sul 4G, è vero, ma perché dovremmo aspettarci risultati differenti da un'esposizione decisamente inferiore rispetto a quella a cui eravamo soggetti in passato? Premesse e evidenze ci dicono in conclusione che non c'è da allarmarsi; per tenere lontani rischi - molto incerti e comunque minimi - basta usare bene il telefonino; già con pochi centimetri di distanza dal corpo l'intensità dell'esposizione si riduce drasticamente (vedi a fianco).

E quello che ha detto lo Iarc?

Nel 2011 lo Iarc (Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro) ha classificato le onde emesse dai telefonini come "possibilmente cancerogene", cioè nel gruppo 2B del suo sistema di classificazione (dopo il gruppo 2B vengono le categorie delle sostanze non cancerogene). Ma chiariamo una cosa: quella dello Iarc non è una valutazione del potere cancerogeno delle onde o del rischio che corriamo, ma solo una valutazione della forza e dei limiti delle prove scientifiche esistenti. Quindi non fa che riflettere i dubbi spiegati: lo Iarc dice in pratica che le prove esistenti, sia su umani che su animali, sono limitate e che non è possibile escludere che siano influenzate da errori metodologici, fattori confondenti o addirittura frutto del caso. A quasi dieci anni, a livello di studi, siamo più o meno nella stessa situazione. Due recenti studi sperimentali su animali, esposti a frequenze tipiche del 2G e 3G, vengono spesso citati come prove chiare di questa pericolosità, spesso relativamente al 5G: uno studio del NTP (National Toxicology Program degli Usa) e uno dell'Istituto Ramazzini di Bologna, che sembrano mostrare questa nocività. Il nostro dipartimento Salute ha valutato anche questi studi e, in estrema sintesi, potremmo dire che quello che ne risulta è che, dopo avere irradiato

Lo Iarc definisce le onde "possibilmente cancerogene" perché le prove sono limitate

per due anni ratti e topi (con tempi e intensità molto superiori a quelli a cui si è normalmente esposti, tra telefonini e antenne), nessun effetto cancerogeno significativo è emerso (per un'analisi approfondita di questi studi vai sul nostro sito: altroconsumo.it/5G).

Se non si è sicuri, allora perché non si evita di usarli?

Il principio di precauzione viene spesso invocato come scudo da chi si oppone al 5G, partendo dal presupposto che finché non si ha la certezza che qualcosa sia sicuro, allora va evitato. Il Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea che lo definisce, però, non dice questo: il principio di precauzione deve essere un approccio utile per adottare delle decisioni in presenza di potenziali rischi per la popolazione o per l'ambiente. Ma il principio di per sé non comporta un blocco degli sviluppi di fronte a un rischio potenziale: prevede invece che il rischio venga analizzato, in modo ampio e continuo, comunicato e gestito. E che quindi si prendano delle decisioni proporzionate al livello di rischio (misure di precauzione), mettendo sulla bilancia benefici e rischi dell'innovare e del non innovare. Perfino con i farmaci, che prevedono uno dei percorsi di controllo più cauti, accettiamo un certo livello di incertezza. Le sperimentazioni, per natura, hanno dei limiti e per nessuna innovazione avremo mai la certezza che sia sicura al 100% al momento del suo primo impiego. Ma una buona fiducia nel fatto che lo sia, invece, sì. ❤️

5G e Covid?



NESSUNA CORRELAZIONE

La bufala circolata è basata su presupposti improbabili e false associazioni.

Usare bene lo smartphone

In attesa di certezze, per evitare qualsiasi rischio, anche solo potenziale e minimo, applica pochi buoni comportamenti.

Usa l'auricolare: è sufficiente allontanare il cellulare dalla testa soltanto di qualche centimetro perché il livello di esposizione scenda drasticamente; usare un auricolare è una buona abitudine.

Fai telefonate brevi: meno tempo si è esposti, minori rischi si corrono.

Evita di telefonare se la copertura è scarsa, per esempio in ascensore o in treno: quando la linea è disturbata il telefono è costretto a lavorare a piena potenza, con maggiore emissione di radiazioni.

Tieni il cellulare lontano dalla testa mentre parte la chiamata: è questo il momento in cui funziona alla massima potenza.

Bimbi, limitare l'uso di telefoni e tablet: sono potenzialmente più vulnerabili ai campi elettromagnetici perché il loro sistema nervoso è in fase di sviluppo e perché, per le dimensioni e la struttura del loro cranio, potrebbe esserci una maggiore e più profonda penetrazione delle onde.

La giungla dei test sierologici

Inchiesta in cinque Regioni per capire quanto costano e come funzionano questi test. No al fai da te: meglio chiedere al medico.

di Simona Ovadia



Con la ripresa graduale delle attività molti desiderano sapere se sono entrati in contatto con il nuovo coronavirus: o perché hanno avuto qualche sintomo, ma non sono riusciti a farsi fare un tampone oppure semplicemente per sapere se fanno parte della famosa fetta di popolazione asintomatica. Sebbene a oggi l'unico modo per avere la certezza di una diagnosi di Covid-19 sia fare il tampone, i test sierologici sono l'unica possibilità che è stata data ai privati cittadini al di fuori del Servizio sanitario nazionale per capire, purtroppo non senza grossi limiti, se si è entrati in contatto con il virus. Pur non essendo chiara l'attendibilità di questi test per il singolo cittadino, già dai primi giorni di maggio c'è stata la corsa per accaparrarsi un posto nei laboratori di analisi che svolgono questo prelievo.

Inchiesta in cinque Regioni

Per verificare la situazione, il tipo di test offerti e il loro prezzo, abbiamo contattato 173 strutture sanitarie in cinque Regioni: Lombardia, Piemonte, Veneto, Emilia Romagna e Lazio. Di queste, solo 97 ci hanno detto che fanno questo test. La situazione non è omogenea sul territorio, l'autonomia regionale in materia sanitaria ha una forte influenza sul tipo di offerta e sulle modalità di accesso: il prezzo dei test sierologici va da 20 euro fino a quasi 100 euro, a seconda del centro che li esegue. Ma il problema principale che abbiamo riscontrato è che non sempre il personale è chiaro sul tipo di test che

Regioni	TEST SIEROLOGICI		
	Laboratori contattati	Prezzo min-max in euro (maggio 2020)	Prezzo medio in euro
EMILIA ROMAGNA	19	25-87	43
LAZIO	21	20-85	46
LOMBARDIA	20	35-70	53
PIEMONTE	19	28-73	49
VENETO	18	30-97	51
TOTALE	97	20-97	48

viene svolto, un aspetto importante anche per verificare l'adeguatezza del costo ed eventualmente fare un confronto con altre proposte analoghe. Abbiamo verificato, infatti, che la maggior parte di loro esegue un vero e proprio test quantitativo con prelievo del sangue, attraverso le metodiche autorizzate Elisa e Clia, ma che ce ne sono alcuni che effettuano soltanto test rapidi (i cosiddetti pungidito/qualitativi).

Al primo contatto non sempre viene indicato il tipo di test proposto. Bisogna approfondire

E ancora: c'è chi verifica soltanto la presenza delle immunoglobuline IgG (gli anticorpi che si sviluppano in una fase più tardiva della malattia e che in teoria rimangono per un certo periodo di tempo nell'organismo di chi ha contratto il virus) e chi invece ricerca anche la presenza delle immunoglobuline IgM (che sono i primi anticorpi che l'organismo produce in risposta al virus). Alcuni, infine, propongono sia il test rapido sia quello con prelievo venoso, con importanti differenze di prezzo.

In media costa 48 euro

Mediamente fare un test sierologico per verificare la presenza degli anticorpi al ►

FARLI OPPURE NO? I LORO LIMITI

I test sierologici non forniscono indicazioni individuali affidabili. Ma sono un valido strumento di studio epidemiologico.



Mentre il tampone ci dice chi ha la malattia, i test sierologici ci dicono chi l'ha già avuta. Questi test cercano nel sangue gli anticorpi IgM (immunoglobuline di tipo M, che compaiono in genere pochi giorni dopo essere venuti in contatto con il virus per poi scomparire), che indicano un'infezione recente e gli anticorpi IgG (immunoglobuline di tipo G) che compaiono in seguito e dovrebbero durare più a lungo. I risultati di questi test sono utili per verificare la prevalenza della malattia nella popolazione generale, ma purtroppo attualmente non forniscono un'indicazione di carattere individuale affidabile. Vediamo perché.

È QUESTIONE DI STATISTICA

Quasi tutti i test vantano di avere elevatissimi valori di sensibilità (la capacità del test di individuare correttamente chi ha gli anticorpi contro il virus) e specificità (la capacità del test di individuare correttamente chi non ha gli anticorpi contro il virus), ma questi valori vanno in realtà presi con le pinze. Prima di tutto, questi parametri sono stime, calcolate testando campioni di sieri numericamente limitati: i valori di sensibilità e specificità stimati hanno quindi sempre un certo grado di incertezza. Il valore reale della sensibilità, ad esempio, potrebbe essere inferiore al valore

pubblicizzato - e anche in modo significativo. Al test, insomma, sfuggirebbero più positivi rispetto al dichiarato. Inoltre, i valori di sensibilità dei test dipendono fortemente dal momento in cui si eseguono le analisi, cioè da quanti giorni sono passati da quando abbiamo incontrato il virus. Se si fa il test troppo presto rispetto a quando si è stati contagiati, il risultato potrebbe essere falsamente negativo. Infine, c'è anche il problema dei falsi positivi, generati dalla reattività del test ad anticorpi verso altre infezioni o fattori. Questo è un problema importante, perché se il test non è sufficientemente specifico, troppe persone potrebbero risultare positive e pensare di essere protette quando in realtà sono suscettibili. E se il numero di falsi positivi è troppo elevato, fare il test perde di utilità per il singolo cittadino che lo fa. L'interpretazione del risultato dipende infatti da quanto il virus è diffuso nella popolazione di riferimento, non solo dalla sensibilità o specificità del test usato. Se un'infezione è poco diffusa e il test genera molti falsi positivi, un risultato positivo potrebbe essere più facilmente falso che vero: nelle aree a diffusione molto bassa del virus il rischio che il risultato positivo sia un falso positivo è più elevato. I test da laboratorio (Elisa e Clia) hanno un'affidabilità superiore rispetto ai test rapidi (pungidito).

► nuovo coronavirus costa 48 euro, in tutte le regioni considerate, con un'offerta leggermente meno onerosa in Emilia Romagna. Ma ciò che emerge è la grande differenza tra prezzi minimi e massimi: in Lazio abbiamo trovato laboratori che fanno questo test a 20 euro, in Veneto ci hanno chiesto fino a 97 euro, per lo stesso tipo di test (comprendeva però anche una visita medica obbligatoria).

Un po' troppo cari

Si tratta di un costo accettabile oppure no? Difficile dirlo: abbiamo provato a fare alcuni calcoli, prendendo come parago-

ne il costo proposto dall'Emilia Romagna, che individua un prezzo di riferimento idoneo di 25 euro per ogni analisi. Considerando un costo accettabile di 60 euro per un sierologico con prelievo che quantifica entrambi gli anticorpi, il 20% dei laboratori propone questi test a un costo più elevato e soltanto il 17% dei centri ha una tariffa inferiore ai 30 euro, il linea con quanto indicato nelle linee guida dell'Emilia Romagna.

Troppo caro anche il test rapido "pungidito": su quindici centri che ci hanno proposto un test rapido i prezzi variano da 25 a quasi 100 euro, con una media

di 40 euro, ben lontana dalla tariffa di riferimento.

Escludendo il caso estremo, abbiamo calcolato però che quasi un test rapido su due si attesta sui 30 euro, meno del test con prelievo venoso.

Molte differenze tra Regioni

Infine, ogni Regione fa da sé, adottando regole diverse per questi test e per il percorso da fare nel caso in cui il cittadino risulti positivo a questi anticorpi.

In Emilia Romagna e in Lazio, ad esempio, per farli è necessario presentare la ricetta del medico e le Regioni indicano

EMILIA ROMAGNA



In questa Regione i test sierologici si possono fare privatamente e a pagamento, ma devono essere prescritti da un medico. Si possono fare sia i test rapidi sia i test standard. La Regione ha indicato un prezzo medio di riferimento di 25 euro a test e, nel momento in cui scriviamo, ha autorizzato 40 strutture dove è possibile eseguirli. Così facendo, si legge nel dispositivo regionale, "il cittadino entrerà in un percorso strettamente regolato e controllato dal sistema sanitario pubblico, a tutela e garanzia della sicurezza come è stato sin da inizio emergenza".

Che cosa succede se il test è positivo? Il cittadino deve mettersi in isolamento precauzionale, in attesa di effettuare il tampone di verifica, a cura del Servizio sanitario regionale.

SERVE LA RICETTA

Abbiamo trovato 19 strutture che ci hanno confermato la disponibilità a effettuare il test, di cui solo 13 nell'elenco ufficiale della Regione. Tutte hanno confermato la necessità della prescrizione da parte del medico. I prezzi variano molto, da un minimo di 25 euro a un massimo di 87 euro. In media in Emilia per fare questi test sierologici si spendono 43 euro. Soltanto tre centri ci hanno detto che in caso di esito positivo, avrebbero potuto eseguire anche il tampone (a un costo non identificato).

LAZIO



Anche in Lazio il test sierologico può essere fatto privatamente da qualunque cittadino, ma solo nei centri accreditati e dietro prescrizione del medico. In caso di esito positivo il medico prescrive anche il tampone, che dovrà essere effettuato in un centro indicato dalla Asl di pertinenza. Tutto il percorso è tracciato dalla Asl. La Regione ha accreditato una sessantina di centri, di cui alcuni anche pubblici (che erogano il test al costo del ticket di circa 15 euro). Abbiamo trovato 21 centri che fanno il test, di cui solo 13 erano accreditati dalla Regione.

46 EURO IN MEDIA

In ben 18 casi su 21 non è stata richiesta la ricetta, sebbene in questa regione sia obbligatoria. Il costo va da un minimo di 20 euro a un massimo di 85 euro, per una media di 46 euro a test. Soltanto in un caso ci è stato detto che, se l'esito era positivo, il laboratorio effettuava anche il tampone al costo di 85 euro.

anche un elenco di centri autorizzati, dando alcuni prezzi di riferimento.

Il Piemonte ha accreditato alcune strutture e stabilisce un raccordo tra laboratorio privato e Servizio sanitario nazionale in caso di positività del test attraverso una piattaforma digitale di segnalazione. Lombardia e Veneto non danno indicazioni precise.

Lo studio epidemiologico

Per capire quante persone in Italia hanno sviluppato gli anticorpi al coronavirus, anche in assenza di sintomi, stimare dimensioni ed estensione dell'infezio-

ne nella popolazione e descriverne la frequenza in relazione ad alcuni fattori quali sesso, età, regione di appartenenza e attività economica, il ministero della Salute ha fatto partire una grande indagine epidemiologica su un campione di 150mila persone chiamate a fare questi test. Chi è stato contattato ha avuto accesso ai test gratuitamente.

Urgono indicazioni univoche

Come ribadisce anche il ministero della Salute, l'unico esame che ha un valore diagnostico è il tampone. Non è il caso, quindi, di correre a fare il test sierologico

se non ci sono esigenze precise segnalate dal medico curante (non a caso in alcune regioni per poterlo fare serve la ricetta). Anche perché attualmente la situazione è ancora confusa, soprattutto per quel che riguarda le conseguenze di un'eventuale positività: che cosa deve fare il cittadino? Pagarsi il tampone o aspettare la chiamata del Servizio sanitario?

Il test sierologico, inoltre, non è in grado di attribuire una patente di immunità alle singole persone: ha senso usarlo solo a scopo di ricerca epidemiologica. Bisogna quindi fare ordine e fornire ai cittadini indicazioni univoche. ■

LOMBARDIA



L'accesso ai test sierologici è libero e a pagamento. Non serve la ricetta. La Regione non fornisce un elenco di centri accreditati ma, in caso di esito positivo, scatta l'obbligo dell'isolamento fiduciario nell'attesa del tampone. Il cittadino ha due possibilità: aspettare che l'Azienda territoriale sanitaria, avvisata dal laboratorio, lo contatti per il tampone, oppure farlo privatamente, senza ulteriori attese, nello stesso laboratorio che esegue il sierologico.

LA REGIONE PIÙ CARA

Abbiamo contattato 20 laboratori: il test costa dai 35 euro ai 70 euro, con una media di 53 euro. In caso di positività, circa la metà dei laboratori offre anche il tampone, al costo di 70-80 euro. La Regione rimborsa 62,89 euro se anche quest'ultimo è positivo.

PIEMONTE



L'accesso ai test sierologici è libero e a pagamento. Non serve la ricetta. La Regione però sconsiglia ai privati cittadini di ricorrervi senza un giustificato motivo. In caso di esito positivo, il laboratorio segnala al medico di riferimento il risultato e il cittadino viene messo in isolamento fiduciario fino a quando non fa un tampone. Spetta al medico di base segnalare l'esito alla Asl di competenza. Se anche il tampone è positivo, l'isolamento si trasforma in quarantena obbligatoria. I referti sono inviati alla Asl di residenza del cittadino attraverso una piattaforma online.

NIENTE TAMPONI

Abbiamo contattato 19 strutture, di cui soltanto 8 facevano parte dell'elenco ufficiale dei laboratori indicati dalla Regione. Tutte fornivano il test sierologico, ma nessuna il tampone in caso di esito positivo del primo. Il costo varia dai 28 ai 73 euro, con una media di 49 euro.

VENETO



In Veneto non ci sono indicazioni particolari per i cittadini che vogliono fare il test. In rete si trovano facilmente laboratori che offrono il servizio ma non c'è una lista approvata dalla Regione. Dal 6 maggio viene data facoltà anche ai medici e pediatri di base di prescrivere il tampone a carico del Servizio sanitario nazionale.

COSTO MEDIO 51 EURO

Abbiamo contattato 18 laboratori: il test costa da un minimo di 30 a un massimo di 97 euro, per un costo medio di 51 euro. Soltanto un laboratorio effettua anche il tampone in caso di esito positivo del test.

PESTO, POCO MA BUONO

Il tipico condimento ligure è calorico e ricco di sale: meglio non esagerare. Per sceglierlo confronta i sughi pronti sul nostro sito.

di Manuela Cervilli

La ricetta del Consorzio del pesto genovese per 600 g di pasta (costo a porzione 0,62 €)



6 cucchiaini di
Parmigiano Reggiano
(o Grana Padano)
2 cucchiaini di Pecorino
(fiore sardo)



mezzo bicchiere
di olio
extravergine



50 g di basilico
genovese DOP



2 spicchi di aglio



1 cucchiaio di pinoli

IL TRUCCO Piuttosto calorico, il pesto fatto in casa può essere alleggerito riducendo la quantità di olio e di formaggio. Anche il sale può essere eliminato (o ridotto nell'acqua della pasta): il formaggio lo rende già saporito. Meglio non esagerare con le dosi.

Verde, la Liguria è verde: gli olivi e le vigne sono verdi; l'olio ha riflessi verdognoli; sono verdi i gambi dei fiori e le erbe aromatiche, come il timo, il prezzemolo e la borragine. Verdi sono i suoi piatti più famosi: la torta pasqualina, la cima ripiena, la salsa verde. E verde è il basilico, pianta simbolo della regione, così come la sua trasformazione culinaria per eccellenza: il pesto. Chiamarlo condimento è un po' sminuirlo. Il pesto è una miscellanea di sapori, territorio e tradizione che può trasformarsi in alta cucina, ma sa anche essere umile e popolare: amato dai bambini, salva quotidianamente pranzi e cene ai genitori impegnati a lavorare. In queste pagine ci occupiamo proprio della versione "smart": il pesto pronto, che si compra al supermercato, sia nella versione fresca da banco frigo sia in quella da barattolo, che si conserva più a lungo e a temperatura ambiente. O una o l'altra nelle case non manca mai.

Gli ingredienti del pesto

Per scoprire qual è il pesto pronto che merita di stare sulla nostra tavola abbiamo confrontato gli ingredienti e dato un voto a 34 sughi, tenendo conto soprattutto degli aspetti nutrizionali, sulla base dei quali è stata stilata la nostra classifica.

In che modo? Abbiamo usato un algoritmo messo a punto dalla startup Edo, capace di definire un indice di qualità nutrizionale che rappresenta in modo sintetico la valutazione della composizione dell'alimento, in questo caso il pesto. L'indice Edo tiene conto dei nutrienti: quelli di cui è bene

Pesto pronto

Pesto pronto

	LA RICETTA									LA COMPOSIZIONE			QUALITÀ GLOBALE %
	Formato (in grammi)	Prezzo a confezione (in euro) gennaio - febbraio 2020	Percentuale di basilico (%)	C'è solo olio extra vergine di oliva?	Ci sono solo pinoli e/o noci?	Ci sono solo formaggi DOP?	C'è il pecorino?	Ci sono ingredienti riempitivi?	Ci sono aromi?	kcal a porzione (30 g)	Quantità di sale	Quantità di grassi saturi	
Fresco													
CONAD SAPORI & DINTORNI Pesto genovese con basilico Genovese DOP	90	2,72	40,6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	129	★	★	54
FIOR FIORE COOP Pesto genovese senza aglio Fiorfiore	170	4,59	25	✓	✓	✓	✓			175	★	★	49
FIOR FIORE COOP Pesto genovese	170	4,59	25	✓	✓	✓	✓			175	★	★	49
IL VIAGGIATOR GOLOSO Pesto genovese con basilico genovese DOP	130	1,59	30		✓	✓				180	★	★	49
IL VIAGGIATOR GOLOSO Pesto genovese senza aglio con basilico genovese DOP	130	2,99	30		✓	✓				180	★	★	48
BITONI Pesto alla genovese	140	2,25	31,5		✓	✓	✓	✓	✓	142	★	★	47
BITONI Pesto Delicato senz'aglio	80	2,32	31,5		✓	✓	✓	✓	✓	143	★	★	47
ESSELUNGA Pesto Top	140	1,99	17		✓	✓	✓			163	★	★	45
ESSELUNGA Pesto senz'aglio Top	140	1,99	17		✓	✓	✓			163	★	★	43
SELEX Pesto alla genovese	130	1,40	35			✓				151	★	★	43
CARREFOUR Pesto Classico con basilico genovese DOP	140	1,59	25			✓		✓		152	★	★	43
BERETTA Viva la Mamma Pesto	90	1,29	21		✓			✓	✓	172	★	★	38
BERETTA Viva la Mamma Pesto senza aglio	90	1,29	21		✓			✓	✓	172	★	★	38
FINI Pesto Fresco alla genovese senza aglio le Selezioni	100	2,05	23				✓			164	★	★	38
GIOVANNI RANA Pesto senz'aglio	140	2,19	17		✓			✓	✓	164	★	★	37
GIOVANNI RANA Pesto alla genovese	140	2,19	17		✓			✓	✓	167	★	★	37
Temperatura ambiente													
DELIZIE DAL SOLE EUROSPIN Pesto alla genovese	190	0,99	45			✓	✓			117	★	★★	54
BARESA (LIDL) Pesto alla genovese	190	0,99	40	✓	✓	✓	✓	✓	✓	129	★	★	54
GUSTATO (MD) Pesto alla genovese	190	1,29	45			✓	✓			124	★	★★	53
ALMAVERDE BIO Pesto alla genovese biologico	135	3,32	36					✓	✓	140	★	★★	51
BARILLA BIO Pesto alla genovese	185	3,19	31			✓		✓	✓	157	★	★★	51
COOP Pesto con Basilico genovese DOP	190	1,49	35			✓	✓			142	★	★	50
CONAD Pesto alla genovese senza aglio	190	1,15	28			✓	✓	✓	✓	144	★	★★	50
COOP Pesto con basilico genovese DOP senza aglio	190	1,49	36			✓	✓			142	★	★	50
DE CECCO Pesto alla genovese	200	2,45	37	✓		✓		✓		143	★	★	50
STAR Tigullio GranPesto alla genovese	190	2,89	29,2			✓	✓		✓	128	★	★★	49
CONAD Pesto alla genovese	190	1,15	27,5			✓	✓	✓	✓	149	★	★★	49
CARREFOUR Pesto	190	1,39	30			✓	✓	✓	✓	138	★	★★	48
SELEX Pesto alla genovese senz'aglio	190	1,40	35			✓	✓	✓	✓	141	★	★★	48
BARILLA I Pesti alla genovese	190	2,12	30			✓		✓	✓	145	★	★★★	46
STAR Tigullio GranPesto alla genovese senz'aglio	190	2,89	29,2			✓	✓		✓	128	★	★★	46
BARILLA I Pesti alla genovese senza aglio	190	2,25	30			✓		✓	✓	145	★	★★	45
IL VIAGGIATOR GOLOSO Pesto alla genovese con Basilico genovese DOP	135	1,59	16			n.p.	✓	✓		171	★	★★	44
IL VIAGGIATOR GOLOSO Pesto senza aglio con basilico genovese DOP	135	1,59	16			n.p.	✓	✓		171	★	★★	44

n.p.: non presenti (non ci sono né i formaggi DOP come Grana e Parmigiano né formaggi generici).

NON SOLO PESTO: TUTTI I SUGHI SUL SITO

Qual è il ragù pronto migliore? E il sugo al pomodoro con i migliori ingredienti? Sul nostro sito trovi i voti che abbiamo dato a oltre 125 sughi pronti. Scopri il loro indice di qualità (basato su ingredienti e valori nutrizionali)

altroconsumo.it/sughipronti



34

Prodotti valutati

PESTO

olio extra vergine di oliva
basilico (genovese Dop)
Parmigiano Reggiano o
Grana Padano
Pecorino (fiore sardo)
aglio
pinoli (o noci)
sale

In media 151 kcal per 100g

I pesti pronti valutati in questo test sono 34: 16 da banco frigo; 18 da conserva (a temperatura ambiente); 14 sono senz'aglio e 20 con. Le valutazioni complete sono disponibili online. Solo cinque prodotti contengono esclusivamente olio extra vergine di oliva. Gli additivi ci sono in quasi tutti. Il prezzo medio a porzione è 0,46 euro.



25

Prodotti valutati

RAGÙ

polpa di manzo macinata
carota, sedano, cipolla
passata di pomodoro o
pelati
vino bianco secco
brodo
olio extravergine o burro
sale e pepe

In media 114 kcal per 100g

Tra i ragù di carne esaminati, il giudizio più alto (72) va al ragù in conserva De Cecco. Gli ingredienti estranei in questo caso non sono molti (amido per addensare, correttore di acidità e lievito per rafforzare il gusto). In generale, tutti i ragù hanno molto sale: in media 1,3 g a porzione. In media ci sono 7,2 g di grassi. Tutti i giudizi sono online.



23

Prodotti valutati

ALTRI SUGHI

verdure miste (peperoni
carote, zucchine...) o olive
pomodori o polpa
olio extra vergine di oliva
cipolla e/o aglio
olio extravergine di oliva
sale

In media 80 kcal per 100g

Nei prodotti analizzati ci sono grandi differenze nella quantità degli ingredienti caratterizzanti il tipo di sugo. Nei sughi di verdure, alcuni contengono in realtà solo quelle del soffritto; le olive invece variano tra l'8 e il 17%, più del doppio. In media ci sono 4,3 g di grassi, e 1,2 g di sale. Online trovate tutti i sughi analizzati.



21

Prodotti valutati

AL POMODORO

pomodori o polpa
olio extra vergine di oliva
cipolla e/o aglio
sale
aromi

In media 63 kcal per 100g

Il punteggio medio di qualità dei sughi al pomodoro analizzati è 71 (sono tutti online). Alcuni prodotti sono privi di olio, come Coop (ha il giudizio più alto, 77): si può aggiungere l'olio migliore (extravergine di oliva) nella quantità desiderata. Sette prodotti contengono aromi; quattro hanno l'amido, usato come addensante.

limitare il consumo lo abbassano (come sale, grassi); quelli invece sani (fibre, vitamine e minerali) lo alzano. Come riferimento, il calcolo prende un fabbisogno complessivo di 2.000 kcal, quello che corrisponde in media a una persona adulta che svolge attività fisica in misura moderata.

Il pesto è un sugo in una buona misura composto da olio (variabile a seconda dei prodotti): per questo è un condimento molto calorico (circa 150 kcal a porzione), non certo da tutti i giorni. E poi ci sono i grassi saturi da tenere sott'occhio. Il loro contenuto cambia a seconda del tipo di grasso usato (c'è una bella differenza tra olio extravergine di oliva e margarina) e della quantità di formaggio (anch'esso fonte di acidi grassi saturi). I valori vanno da 5 g/100 g (Barilla45 conserva) a 15 g/100 g (Esselunga Top fresco, con e senza aglio). Non bisogna esagerare con il pesto anche per un altro motivo: il sale. I nostri sughi ne contengono da un minimo di 1,6 g/100 g (Carrefour fresco) a un massimo di 3,7 g/100 g (De Cecco - conserva), più del doppio. Tradotto significa da 0,5 a 1,1 g a porzione: mica poco, se pensiamo che le raccomandazioni per la nostra salute ne consigliano al massimo 5 g al giorno. Considerati tutti questi aspetti, dunque, le valutazioni in tabella non potevano essere certo alte.

Non sempre c'è la tradizione

Sulle confezioni spesso il pesto richiama la tradizione: abbiamo dato un'occhiata alle etichette per capire se e quanto i nostri sughi si avvicinano davvero agli ingredienti della ricetta originale. L'olio, per esempio, usato nei pesti non è sempre extravergine come ce lo aspetteremmo (e come prevede la ricetta originale). In 29 prodotti abbiamo trovato mix di olii: solo cinque sughi hanno solo quello extravergine (Conad fresco, De Cecco, Baresa (Lidl) e Coop Fiorfiore con e senza aglio). Nella maggior parte dei casi c'è invece sia olio di girasole sia extravergine di oliva. In alcuni casi, la percentuale di quest'ultimo è l'1%: un po' pochino... In alcuni sughi - i liguri si tengano forte - ci sono

anche burro o margarina. Tra i sughi valutati qual è il pesto più simile alla ricetta tradizionale, fatto con solo olio extravergine, pinoli, pecorino e formaggi Dop, senza ingredienti riempitivi e senza aromi? I più vicini alla ricetta ligure sono Fior Fiore Coop (con e senza aglio) e i due Esselunga Top (che però hanno anche l'olio di oliva, non extra vergine). Almaverde bio, al contrario, non contiene nessuno degli ingredienti della tradizione.

Basilico, formaggio e pinoli

Il protagonista del pesto è il basilico. La ricetta tradizionale prevede quello genovese DOP, ma in realtà è presente solo in 16 prodotti su 34; gli altri 22 sughi indicano solo "basilico". Essendo l'ingrediente caratterizzante del pesto, nei sughi pronti deve essere sempre indicata la percentuale in etichetta.

Se un sugo è molto calorico prevedi porzioni più piccole e sceglilo di rado

Nei prodotti che abbiamo analizzato va dal 40,6% (Conad fresco) al 16% del Viaggiator Goloso (conserva): il Consorzio del pesto genovese propone una quantità di basilico non inferiore al 25%. Un altro elemento essenziale per il pesto è il formaggio. I sughi pronti contengono Parmigiano Reggiano (solo cinque) o Grana Padano Dop (in 23); a volte un mix di entrambi (in tabella la loro presenza è segnalata nella colonna "Ci sono solo formaggi Dop?"). Quando non ci sono questi formaggi significa che si usano generici "formaggi grattugiati". E il pecorino? Previsto dalla tradizione, non c'è in tutti i prodotti: solo 19 sughi hanno il pecorino Dop tra gli ingredienti (nei due Buitoni non si specifica se Dop). Chi fa il pesto sa che i pinoli sono essenziali. Anche la ricetta originale li indica, ma dice che si possono usare le noci in sostituzione. Su 34 nesti solo

nove prodotti contengono solo pinoli; cinque hanno un mix di pinoli e noci. Tra questi ci sono i due Esselunga, con una percentuale di pinoli molto alta (9%). I pesti Barilla, invece, contengono gli anacardi; 17 prodotti hanno un mix di anacardi e pinoli. A guardare bene, poi, nel pesto pronto ci sono anche ingredienti strani: patate o fiocchi di patate, siero di latte, di latticello, proteine del latte, fibra di mais, di avena o di bamboo: si tratta di ingredienti "riempitivi" presenti in tanti prodotti (così come gli additivi). Meno ce ne sono meglio è. ■

InPratica

Sai come conservare il pesto?

Se hai fatto il pesto, ricordati che lo puoi conservare in frigorifero per 4-5 giorni. Se ne hai preparato in grande quantità, conservalo correttamente.

1. Dividilo in porzioni (anche monodose) e surgelalo in freezer.
2. Scongela solo le porzioni che vuoi consumare entro pochi giorni e non ricongelarlo.
3. In generale non consumare mai conserve che hanno il coperchio gonfio o cattivo odore all'apertura.



Scopri trucchi e consigli sulla guida
Conservare sotto vetro e sotto zero
Tua con un contributo di 1,95 €

www.altroconsumo.it/inpratica

GUIDIAMO VERSO UN FUTURO MIGLIORE



Risparmia fino al 40% sull'acquisto della tua prossima auto su MiaCar.it, trovi anche una selezione di auto eco. Vai alla pagina dedicata, clicca su "Richiedi informazioni" per essere contattato oppure chiama il numero verde 800 377 333. Comunicando il codice ALTROCONSUMO15FAN avrai diritto ad uno sconto ulteriore. L'offerta non è cumulabile con altre eventuali iniziative in corso su MiaCar.it



altroconsumo.it/vantaggi-extra-miacar

 **ALTROCONSUMO**

**SPESE ESSENZIALI**

Rata del mutuo o affitto, bollette, spese alimentari, di trasporto, per la salute, per l'abbigliamento

**RISPARMI**

La parte delle entrate che accantoniamo ogni mese per le nostre esigenze di medio-lungo termine

**ALTRE USCITE**

Palestra, ristorante, vacanze, shopping... tutte le spese non essenziali. A ciascuno le sue.

Come spendi i tuoi soldi?

Le app Fintech possono trasformare il nostro smartphone in un alleato per tenere sotto controllo le spese e pianificare il nostro futuro economico.

di Adelia Piva

Pianificare. Una parola sparita dal nostro vocabolario nel difficile periodo che stiamo vivendo, con le vite sospese per la pandemia del Coronavirus. Eppure, proprio pianificando possiamo esorcizzare un po' la precarietà della nostra situazione e ricominciare a guardare al futuro. Magari proprio dandoci un obiettivo positivo: la vacanza dei nostri sogni o, più banalmente, una lavastoviglie nuova perché quella vecchia si è rotta. Dobbiamo quindi mettere da parte i soldi per raggiungere la cifra necessaria a realizzare il nostro desiderio, ma per farlo dobbiamo anche essere consapevoli di quanto e come spendiamo ogni mese quello che guadagniamo. Insomma,

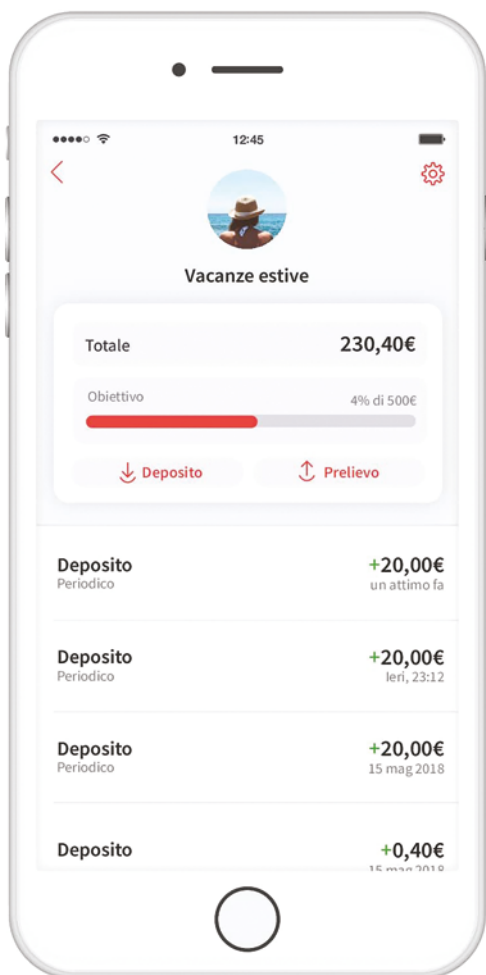
dobbiamo tenere sotto controllo il nostro bilancio familiare per capire, ad esempio, quanto spendiamo per fare la spesa al supermercato ogni mese, quanto per andare a cena al ristorante, quanto per le bollette, quanto di benzina... E di sorprese ce ne saranno. Chissà: magari scopriamo che il parrucchiere ci porta via un bel gruzzolo se ci andiamo ogni settimana e che di soldi per le vacanze ce ne resteranno pochi se non mettiamo da parte qualcosa. Da qui poi faremo le nostre valutazioni e stabiliremo le nostre priorità di spesa e di risparmio. Come? Ci possiamo affidare allo smartphone: basta scaricare una delle app sul mercato, che oltre a essere strumenti di pagamento con cui possiamo fare acquisti nei negozi

o trasferire denaro, hanno funzioni di controllo delle spese e di risparmio. Ne abbiamo individuate quattro gratuite, che sono gestite da banche o istituti di pagamento e quindi garantiscono alti standard di sicurezza anche per la gestione dei nostri dati economici: Satispay, Oval, Hype e Revolut. Con queste app avremo il quadro di entrate e uscite, oltretutto la possibilità di attivare obiettivi di risparmio. Essere consapevoli delle nostre spese ci può aiutare anche a valutare su cosa puntare per ridurle. Per cui se, ad esempio, le nostre bollette sono piuttosto salate, possiamo individuare sul mercato un fornitore di energia più conveniente. Vi aiutiamo noi con i servizi di comparazione sul sito.

RISPARMIO CONSAPEVOLE

Diamoci degli obiettivi

Le app che abbiamo analizzato e che sono usate per i pagamenti digitali, fra le altre funzioni hanno anche quella di gestione del risparmio. Il nostro smartphone diventa così un salvadanaio dove accumulare i soldi necessari a realizzarlo. Per cui, se si ha in mente di fare un bel viaggio magari un po' costoso, basta scegliere l'importo che si vuole accumulare e la data entro cui finire per avere il denaro a disposizione quando servirà. Tenendo conto magari anche dei soldi che abbiamo già da parte, che possiamo aggiungere per iniziare con più slancio, visto che così non partiamo da zero. Una volta impostato tutto, si può controllare quanto stiamo mettendo da parte. Non solo. Usando la funzione di monitoraggio delle spese disponibile su queste app possiamo anche capire dove spendiamo di più e cercare di risparmiare su quelle voci dispendiose in modo da avere più soldi da destinare al nostro obiettivo. Insomma, le app ci aiutano a essere risparmiatori più consapevoli.



SATISPAY



HYPE



Si tratta di un conto di pagamento con abbinata una carta prepagata Mastercard emessa da Banca Sella. Il conto e la carta si possono usare via app caricandoli con bonifico o carta di credito. È disponibile a partire dai 12 anni.

Ha anche funzioni di controllo delle spese e di risparmio. Ricaricare con bonifico è gratis da qualsiasi conto corrente, mentre da carta di credito costa 90 centesimi a ricarica. La ricarica massima annua per la versione start gratuita è di 2.500 euro, il limite di invio giornaliero è entro i mille euro.

COME FUNZIONA Banca Sella emette una carta prepagata virtuale Mastercard da usare via app caricandola con bonifico o carta di credito.

RISPARMI Si possono creare sulla app degli obiettivi di risparmio. Con "Obiettivo Risparmio" si può indicare una somma e una data entro cui raggiungerla. Degli oltre 990mila utenti, più di 79mila hanno meno di 18 anni e hanno impostato circa 40mila obiettivi di risparmio, per un totale di 180mila euro accantonati. Nel 60% dei casi il risparmio è finalizzato all'acquisto di abbigliamento o accessori. Ad esempio, se si ha in mente un acquisto, basta scegliere l'importo che si vuole accumulare e la data entro cui finire per avere il denaro a disposizione quando servirà. Si può anche aggiungere un importo già risparmiato per iniziare con un vantaggio. Una volta impostato tutto, si può vedere in fondo alla schermata quanto l'app metterà da parte ogni giorno. Hype avvisa con una notifica quando l'obiettivo è completato. Così il denaro risparmiato per un obiettivo deve essere trasferito nella sezione dell'app "Puoi spendere".

Niente contanti, né carta di credito con i relativi costi: basta lo smartphone con Satispay e un servizio di micropagamento. È una buona soluzione per i piccoli commercianti (bar e tabaccherie) che non hanno un Pos, per poter accettare pagamenti alternativi al contante. All'acquirente conviene usare questa app per i piccoli importi, in quanto viene riconosciuto un cashback per fidelizzarlo, cioè un credito per ogni acquisto, che può essere riutilizzato per qualsiasi altro pagamento in ogni esercizio che accetta Satispay. Al momento gli esercizi convenzionati in Italia sono oltre 120mila su un totale di 700mila, mentre gli utenti dell'app sono oltre un milione.

COME FUNZIONA Si scarica da Google Play o da Apple Store. Bisogna essere titolari di un conto corrente o di una carta prepagata con Iban.

RISPARMI Nella sezione "Servizi", si trova la funzione "Risparmi", che permette di mettere da parte denaro e di tenere sotto controllo le spese ricorrenti e quelle straordinarie. Si ha la possibilità di creare uno o più salvadanaï virtuali, a cui si potrà dare un nome e un obiettivo di risparmio, ad esempio "acquisto lavatrice" obiettivo 300 euro. Per creare e alimentare questi salvadanaï virtuali si hanno a disposizione tre modalità: l'opzione "Spiccioli", in cui si accantona il resto di ogni acquisto arrotondato all'euro (per esempio: se si pagano 1,70 euro si accumulano 0,30 euro); il "Cashback" per le spese effettuate nei negozi che aderiscono, così una percentuale di denaro viene restituita e caricata direttamente sull'app; la modalità "Periodico" permette invece di raccogliere sul Salvadanaï un importo in modo ricorrente dal conto corrente collegato. Tutte le operazioni di deposito e prelievo sono gratuite.

REVOLUT



Revolut è una app composta da un conto di pagamento e da una prepagata. Consente i pagamenti peer-to-peer da e per altri utenti dell'app. Molto interessanti i costi per i pagamenti in valuta. Tra i lati negativi, non si possono fare pagamenti presso le stazioni di rifornimento automatiche né pagare i pedaggi autostradali. Non solo. Se nel mese si fanno prelievi sopra i 200 euro la commissione è del 2%.

COME FUNZIONA Si scarica da Google Play o da Apple store ed è legata a un conto caricato con bonifico o con l'accredito dello stipendio.

RISPARMI L'app ha una funzione "Salvadanaï Revolut", dove il denaro depositato è separato dal saldo principale. È possibile fare trasferimenti dal Salvadanaï al conto Revolut e viceversa, in qualsiasi momento. Si può dare un nome al Salvadanaï, ad esempio "Vacanze" e iniziare a mettere da parte il denaro per l'obiettivo. Si può anche creare un Salvadanaï di gruppo per raggiungere un obiettivo di spesa insieme agli amici, che possono contribuire e prelevare i fondi. Per mettere da parte il denaro ci sono tre modi: arrotondare gli spiccioli (ogni volta che si paga con la carta Revolut l'arrotondamento finisce nel Salvadanaï); fare bonifici una tantum (si versano gli importi desiderati quando si può); fare bonifici ricorrenti, cioè si imposta un importo fisso da versare automaticamente ogni giorno, settimana o mese. Revolut ha anche la funzione di pianificazione le spese, per cui si può impostare un budget mensile per determinate categorie di spesa (supermercato, viaggi...) e la app ci aggiorna su quanto siamo vicini o lontani dall'obiettivo.

OVAL



Oval è una app composta da un conto di pagamento e da una prepagata. Quello che si risparmia grazie alla app si può usare per i pagamenti.

COME FUNZIONA Si tratta di un conto di pagamento e una carta prepagata gestita via app. Il prelievo di contante in Italia e in Europa è a costo zero. Le commissioni per gli esercenti sono quelle del circuito Visa.

RISPARMI Oval può visualizzare sulla stessa app diversi conti e carte del soggetto che si iscrive. Possono essere conti e carte di diverse banche e istituti di pagamento. In questo modo chi si iscrive può avere un quadro preciso delle sue entrate e uscite e della sua capacità di risparmiare o raggiungere obiettivi di risparmio. Satispay, Hype e Revolut, invece, guardano solo i movimenti di spesa della loro applicazione. Collegando il conto corrente e le carte di pagamento a Oval, gli spiccioli derivati da qualsiasi transazione, in base a regole da voi stabilite, sono messi da parte. Il metodo classico prevede di accantonare i centesimi di arrotondamento per arrivare all'euro superiore - se si paga 15,80 euro, 20 centesimi sono messi da parte - ma le tappe configurabili dall'utente sono molte, ad esempio tot euro ogni volta che si effettua una spesa per il tempo libero o l'1% del budget destinato alle cene al ristorante, tot per le vacanze o ancora accantonare un euro ogni volta che si fanno mille passi... Oval ha la funzione di monitoraggio delle spese, cioè le uscite sono catalogate per categorie (cibo, svago...). Così ci si rende conto dove si spende di più e in quali ambiti le spese possono essere riviste per aumentare il proprio risparmio.

Ti fidi della tua auto?

Da oggi la definizione
"Marca più affidabile"
alle marche di auto meno
soggette a guasti. Anche
per aiutare i produttori
a migliorare i modelli.

di Natalia Milazzo



Da oltre 20 anni lavoriamo per verificare quali auto sono più affidabili - ovvero hanno meno guasti - in base all'esperienza di chi le utilizza: i guidatori. Il criterio che pesa di più sulla decisione di acquisto di un'auto è proprio l'affidabilità, tenuto conto naturalmente delle necessità personali o familiari e della somma a disposizione. I guasti che le auto subiranno nel corso degli anni costituiscono un aspetto che non può essere testato in laboratorio: solo l'uso rivela se un certo modello è migliore o peggiore della media. Le nostre indagini sull'affidabilità aiutano i consumatori a ottenere queste informazioni. Per rendere questi dati più immediati e semplici da usare, abbiamo creato un nuovo titolo: Marca più affidabile.

Decine di migliaia di risposte

Dal 1998, ogni due anni, migliaia di guidatori italiani e delle associazioni di consumatori di Spagna, Francia, Portogallo e Belgio rispondono a un nostro questionario descrivendo il numero e il tipo di guasti subiti dalla loro auto nei 12 mesi precedenti. Per calcolare l'indice di affidabilità, teniamo conto del numero di volte in cui l'auto è stata portata dal meccanico, senza considerare quelle necessarie per la manutenzione regolare del veicolo, né quelle dovute a incidenti. Minore è la quantità e la gravità dei guasti, maggiore è l'indice di affidabilità da noi calcolato, fino a un massimo di cinque stelle. Per garantire che l'età dell'auto non influisca nega-



CITY CAR

ŠKODA
TOYOTA
SUZUKI
OPEL
PEUGEOT
RENAULT
VOLKSWAGEN
CITROËN
MITSUBISHI
FORD
NISSAN
HYUNDAI
CHEVROLET
KIA
SEAT
SMART
FIAT

UTILITARIE

TOYOTA
HONDA
KIA
AUDI
MITSUBISHI
ŠKODA
SUZUKI
DS AUTOMOBILES
MAZDA
HYUNDAI
NISSAN
DACIA
FORD
CITROËN
CHEVROLET
RENAULT
PEUGEOT
VOLKSWAGEN

**Classifica di affidabilità
delle marche secondo
la nostra ultima inchiesta**

**COMPATTE**

	LEXUS
	TOYOTA
	HONDA
	AUDI
	BMW
	KIA
	SUZUKI
	MAZDA
	HYUNDAI
	MINI
	MERCEDES
	VOLKSWAGEN
	ŠKODA
	SEAT
	DACIA

**MONOVOLUME**

	TOYOTA
	ŠKODA
	FORD
	BMW

SUV

	LEXUS
	SUBARU
	TOYOTA
	AUDI
	SUZUKI
	BMW
	MITSUBISHI
	SEAT
	HYUNDAI
	HONDA
	MAZDA
	JEEP
	KIA
	ŠKODA
	VOLKSWAGEN
	FORD
	VOLVO
	DACIA
	MERCEDES

MARCA PIÙ AFFIDABILE

Per ottenere il titolo di “Marca più affidabile” è essenziale per la marca in questione ottenere un indice di affidabilità significativamente superiore alla media delle altre marche al top.

**MARCA
PIÙ AFFI-
DABILE**

L'affidabilità è calcolata in base alle risposte ottenute nella nostra indagine sull'esperienza dei conducenti con le loro auto. L'ultima si è svolta nell'aprile 2019 e i risultati sono stati pubblicati sul numero 344 di Inchieste, febbraio 2020. Nel totale dei cinque paesi (Italia, Belgio, Francia, Portogallo, Spagna) l'analisi dell'affidabilità di marca si è basata su 80.829 risposte valide. L'indice di affidabilità, su una scala da 0 a 100, è calcolato in base al numero dei guasti che si sono verificati nei 12 mesi precedenti alla compilazione del questionario e alla loro gravità, tenuto conto del numero totale di chilometri e dell'età della vettura. L'indice viene quindi convertito in stelle, tenendo conto anche della percezione soggettiva del guidatore (“Quante stelle daresti alla tua auto?”). Per ricevere il titolo di Marca più affidabile in una categoria, una marca di auto deve soddisfare tre criteri. Primo, ottenere cinque stelle nell'indice di affidabilità. In secondo luogo, il valore dell'indice deve essere significativamente superiore alla media raggiunta dalle altre marche che hanno meritato cinque stelle. Infine, non può avere modelli/versioni con meno di quattro stelle nella categoria interessata.

tivamente sull'affidabilità, nel calcolare i risultati teniamo conto dei chilometri percorsi da ogni auto. Lo stesso facciamo per le automobili che percorrono più o meno chilometri all'anno rispetto a quelli da noi considerati come riferimento: ovvero tra 10.000 e 20.000 chilometri.

L'indice di affidabilità ottenuto in questo modo da ciascun modello viene quindi convertito in stelle, fino a un massimo di cinque. I marchi sono suddivisi in cinque categorie: city car, utilitarie, compatte, monovolume e Suv. In questo modo aiutiamo anche a decidere il tipo di auto: più piccola e compatta, da utilizzare in città, o più grande, per trasportare la famiglia e i bagagli in viaggi più lunghi. Per scegliere l'auto, basta cercare le marche più affidabili nella categoria desiderata e quindi scegliere uno dei modelli, a seconda delle esigenze della famiglia e del budget disponibile per l'acquisto. Il nostro intento, con questo nuovo sigillo, è non solo aiutare i consumatori a scegliere, ma anche spingere i produttori ad aumentare l'affidabilità dei loro veicoli. ■

TV DIGITALE: SI CAMBIA DI NUOVO

A partire dal giugno 2022 sarà necessario aggiornare 30 milioni di apparecchi. Ecco come e perché.

di Marta Buonadonna

Come saremmo sopravvissuti al lockdown senza poter guardare la tv? E se molti di noi si sono rivolti allo streaming via internet per fare scorpacciate di serie tv su Netflix e Amazon Prime, lo zoccolo duro dei telespettatori si intrattiene soprattutto con i canali della tv digitale terrestre. Milioni di utenti che presto si troveranno costretti ad aggiornare i loro televisori se vorranno continuare a godersi film, cartoni e programmi, perché stanno per cambiare frequenze, codifica e standard di trasmissione.

Un nuovo switch off

Questa parola inglese, che significa spegnimento, era entrata nel nostro vocabolario una decina di anni fa, quando si è cominciato concretamente a parlare di passaggio dalle trasmissioni analogiche a quelle digitali. Lo spostamento è poi avvenuto per gradi, poche regioni per volta, in un arco temporale compreso tra il 2008 e il 2012, e ha comportato modifiche all'orientazione delle antenne, sostituzione dei televisori o acquisto di decoder per tutti gli italiani coinvolti. Siamo ora alle porte di un ulteriore cambiamento, che

costringerà molti di noi ad aggiornare ancora gli schermi di casa: vediamo insieme perché si cambia e che cosa comporta in pratica lo switch off.

Liberare le frequenze

Una parte delle frequenze radio oggi occupata dalle trasmissioni tv va lasciata libera per metterla a disposizione della telefonia mobile, il famoso 5G. Si tratta dello spettro più basso della banda, sui 700 MHz, che serve a dare copertura in situazioni un po' estreme, in cui di solito la ricezione è più problematica.

In questa prima fase, che parte già quest'anno, le ricadute sugli utenti tv saranno leggere: potrebbe essere necessario risintonizzare i canali o al massimo riorientare le antenne condominiali, mentre non ci sarà bisogno di sostituire né le antenne né gli apparecchi televisivi.

La fase successiva ci vedrà dire addio alla codifica MPEG-2 (il sistema di compressione del segnale tv adottato al momento del passaggio al digitale, ma già allora sorpassato e oggi inadeguato alle esigenze), per passare temporaneamente alla codifica MPEG-4, più efficiente. Nelle quattro aree in cui è stato suddiviso il Paese questo passaggio avverrà in momenti diversi scaglionati tra settembre 2021 e giugno 2022 e si stima che circa 5 milioni di famiglie potrebbero non riuscire più a ricevere le trasmissioni tv con i propri apparecchi, che sono sostanzialmente quelli acquistati prima del 2010.

Canali: lista lunga, banda stretta

Infine da giugno 2022 la rivoluzione sarà compiuta con il passaggio al nuovo standard di trasmissione digitale DVB-T2, abbinato al nuovo sistema di codifica HEVC, erede del sistema MPEG-4. E qui arrivano le dolenti note, perché si calcola che siano 15 milioni le famiglie con televisori non compatibili, in pratica quasi tutti quelli venduti prima del 2015-2016. Se il nostro apparecchio è tra questi (più avanti spieghiamo come verificarlo), abbiamo due opzioni: comprare un'altra tv oppure un decoder che renda la nostra tv

compatibile con il nuovo standard. Noi ne abbiamo testati 12 modelli per suggerire i migliori. Il problema di questo gigantesco aggiornamento delle apparecchiature è peculiare dell'Italia, perché ci troviamo in una situazione un po' diversa rispetto al resto d'Europa. Al momento del passaggio al digitale da noi si è scelto un sistema di compressione video MPEG-2, già sorpassato, che ci costringe adesso a un doppio passaggio per adeguarci agli standard più moderni. La compressione è importante perché la banda a disposizione delle trasmissioni televisive è limitata, sta andando a diminuire ulteriormente per fare spazio alla telefonia mobile e in più, altra

particolarità solo italiana, i canali tv sono tantissimi: solo noi in tutta Europa sul digitale terrestre ne abbiamo 120.

Schermo delle mie brame

In teoria da noi l'obbligo di vendere apparecchi già predisposti per supportare sia il DVB-T2 per il trasporto del segnale, sia l'HEVC per la decodifica, è in vigore dal 1° gennaio 2017. In realtà la legge che istituiva l'obbligo non specificava lo standard, ma si limitava a richiedere ai produttori di adeguarsi a quello più recente ratificato dall'ITU, organizzazione internazionale che dal lontano 1865 si occupa di definire gli standard nelle telecomunicazioni. ►

ORIENTARSI TRA LE SIGLE

La tecnologia alla base del funzionamento della tv comprende diciture davvero astruse. Facciamo chiarezza.

DTT Digital Terrestrial Television – Televisione Digitale Terrestre. Indica l'insieme delle tecnologie impiegate a questo scopo.

DVB-T2 Tecnologia per trasportare un segnale video via etere usando una modulazione digitale.

HD Identifica un generico video in alta definizione (High Definition) in base al numero di righe in verticale del video: superiore a 480 (Usa, JP) o a 576 (EU o paesi con PAL).

HEVC Acronimo di High Efficiency Video Codec. I Codec video sono algoritmi per codificare una sequenza di fotogrammi in un flusso di dati digitale, che ricorrono a sofisticate tecniche di compressione per ridurre la quantità di dati necessari per ricostruire il video originale.

H265 Altra sigla che identifica l'HEVC.

MAIN 10 Il Codec HEVC/H265 include diversi gradi di complessità e sofisticazione. Il Main 10 è usato in video con una gamma di colori estesa (10 bit per colore primario, contro gli 8 normalmente utilizzati).

MPEG-2 Identifica il Codec H262 risalente ai primi anni '90, impiegato nei DVD, e attualmente nel digitale terrestre in Italia, per trasmettere immagini.

MPEG-4 Identifica il Codec H264, risalente ai primi anni 2000, impiegato nei Blu-ray e dalla maggior parte dei dispositivi portatili (videocamere, fotocamere, telefoni). In Italia, usano questo Codec le trasmissioni in alta definizione sul digitale terrestre.

Decoder TV

		PREZZI	RISULTATI							QUALITÀ GLOBALE %
		In euro min-max (aprile 2020)	Compatibilità con nuovo standard	Facilità d'uso complessiva	Istruzioni d'uso	Installazione	Telecomando	Velocità di zapping	Consumi in stand by	
	DIGIQUEST DGQ990REC	35	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	68
	TELE System TS6821 T2HEVC	39 - 49	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	67
	I-CAN T360	28 - 34	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★	★★★	61
	MAJESTIC DEC 664HD/USB/REC	29 - 34	★★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★	★★★	★★★★	57
	DIPROGRESS DPT203HD	37 - 45	★★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★	57
	TREVI HE 3375 TS	29 - 39	★★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★	55
	UNITED DVBH1900	35	★★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★	★★★	54
	STRONG SRT 8209	24 - 39	★★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★	★★★	54
	OK. ODR 1270-T2	24 - 29	★★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★	★★	53
	AKAI ZAP10K	17 - 27	★★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★	★★★	52
	STROM-506	29 - 36	★★★★★	★★★	★★★	★★★	★★	★★★★	★★★	50
	NO BRAND HD-999	22	★	★★★	★★★	★★★★	★★	★★★★	★	0

RISULTATI COMPLETISI www.altroconsumo.it/decoder

■ qualità buona ■ qualità media ■ qualità bassa

► Proprio mentre la legge veniva scritta, l'ITU ratificava una successiva evoluzione del HEVC, il profilo Main 10, che quindi diventava automaticamente lo standard al quale uniformarsi. E siccome la legge lasciava ai produttori 18 mesi per adeguarsi e altri sei mesi per esaurire le rimanenze, ne è risultato che moltissimi apparecchi prodotti dal 1° gennaio 2017 supportano sì l'HEVC, ma non nella forma del Main 10: un pasticcio che si sarebbe potuto evitare specificando chiaramente nel testo quale codec adottare. Risultato: solo chi ha acquistato un televisore da gennaio 2019 è sicuro di avere un apparecchio aggiornato e pronto per i nuovi standard. Chi invece ha comprato tra il gennaio 2017 e il 2018, soprattutto tv di fascia media o di piccole dimensioni, non ha la certezza di essere a posto. Come fare a scoprire se si potranno ricevere le trasmissioni tv dal giugno 2022 in poi?

Da gennaio di quest'anno esistono due canali, il 100 e il 200, che trasmettono già secondo il nuovo standard. Se sintonizzandoci su uno di essi vediamo

Il passaggio al nuovo standard avverrà in tre fasi: si parte al Nord

la schermata di prova con la scritta Test HEVC Main 10, la nostra tv è compatibile. Se la schermata non è visibile, prima di correre a comprare una nuova tv o un decoder, meglio provare a risintonizzare tutti i canali e controllare se dopo quest'operazione il 100 e il 200 mostrano la scritta. Si possono anche inserire i dati di tv o decoder sul sito del ministero dello Sviluppo economico all'indirizzo https://bonustv-decoder.mise.gov.it/prodotti_idonei. Se non sono nella lista vuol dire che non sono adatti al nuovo standard e quindi a partire da giugno 2022 si corre il rischio di non vedere più alcun canale.

Mi compro il decoder

Appurato che la nostra tv è da aggiornare per ricevere i canali con il nuovo standard, possiamo comprare

una tv nuova oppure solo un decoder da collegare alla tv. Per aiutare le famiglie con redditi bassi ad adeguare gli apparecchi, il Governo ha stanziato un bonus (vedi box in alto a destra). Noi abbiamo acquistato e messo alla prova 12 decoder, uno comprato online, gli altri nei negozi, prima della chiusura per il contenimento del coronavirus. Volevamo capire, intanto, quanto sia facile anche per un utente a digiuno di conoscenze tecniche orientarsi nell'offerta e capire che cosa scegliere. Quindi abbiamo verificato facilità e comodità d'uso e funzionamento degli apparecchi: uno, peraltro l'unico comprato online, non è risultato compatibile con il nuovo standard.

Poca chiarezza

Abbiamo inserito un glossario nell'articolo per spiegare cosa significano le sigle tecniche più importanti coinvolte in questo cambiamento di tecnologia. Un sacco di questi codici suonano oscuri e impronunciabili anche per chi mastica la materia, quindi immaginiamo lo siano a maggior ragione per l'utente

OTTENERE IL BONUS

Per comprare un decoder o una tv nuova che consentano di vedere le trasmissioni con il nuovo standard, le famiglie con un reddito ISEE non superiore a 20.000 euro potranno beneficiare di un bonus del Governo fino a un importo massimo di 50 euro. Se si sceglie un decoder di prezzo inferiore, il bonus verrà erogato nella misura dell'importo pagato. Per ottenere il bonus si può scaricare dal sito del MISE il modulo di autocertificazione da presentare al negoziante che, al momento dell'acquisto, richiederà il codice fiscale e un documento di identità del cliente e applicherà direttamente lo sconto.

Il Governo ha destinato allo scopo un fondo da 151 milioni di euro, elargiti fino a esaurimento. Chi ne ha diritto ha convenienza a usufruirne subito, prima che i fondi finiscano.

L'indirizzo da cui scaricare il modulo è https://www.mise.gov.it/images/stories/images/Richiesta_Bonus_TV.pdf

medio che vorrebbe solo sedersi in poltrona, schiacciare un pulsante e rilassarsi. Non si può dire che i produttori si siano sforzati altrettanto di essere chiari: su nessuno dei decoder che abbiamo comprato è scritto distintamente che il prodotto in questione sarà utilizzabile per continuare a vedere la tv a partire dal 2022. Spesso le indicazioni date sono solo parziali. Per esempio si cita lo standard DVB-T2, ma non si fa menzione della codifica HEVC. Oppure compare la scritta H265 o HEVC ma senza la specifica Main 10, che indica la capacità di elaborare le immagini a 10 bit, necessaria per ricevere i canali. Insomma, capire cosa comprare può essere complicato, per fortuna però, a parte un modello (finito infatti in fondo alla classifica), tutti i decoder sono compatibili con il nuovo standard. Dove alcuni mostrano la corda è sulla solidità dei materiali (specialmente del telecomando) e sulla facilità d'uso. Tutti, tranne United e Akai, sono dotati di una porta USB, da usare per esempio per registrare i programmi su una memoria esterna. ■

LA NOSTRA SCELTA: DECODER TV



68 QUALITÀ BUONA

DIGIQuest DGQ990REC

35 €

PRO Il punto forte di questo prodotto è la sua semplicità d'uso, che inizia anche dall'avere delle istruzioni molto complete e chiare.

CONTRO Non presenta evidenti difetti che ne rendano l'uso sconsigliato o poco agevole.

IL NOSTRO PARERE Non trattandosi di prodotti particolarmente sofisticati, quello che gli si richiede è che siano facili da installare e usare. Qui tutto fila liscio. Si tratta di un prodotto molto buono per questa fascia di prezzo.



61 QUALITÀ BUONA

i-CAN T360

28-34 €

PRO Anche in questo caso il pregio maggiore è la facilità d'uso, oltre al prezzo interessante.

CONTRO L'unica pecca è che il telecomando risulta un po' lento nei tempi di risposta, il che per gli amanti dello zapping non è il massimo.

IL NOSTRO PARERE Buon prodotto, comodo e facile da usare, solo un po' lento nel cambio dei canali. Soddisfatto il rapporto tra qualità e prezzo.

FIRMA SMART

Con l'app Acrobat Reader si può firmare un documento senza doverlo stampare.

a cura di **Marzio Tosi**



Via email arriva un documento importante da firmare e rimandare: con una stampante multifunzione basta stamparlo, firmarlo su carta, scannerizzare il tutto (anche con il telefono) e rimandarlo al mittente. Ma come fare se non si ha a disposizione una stampante? In questo caso ci viene in aiuto il programma Adobe Acrobat Reader, tra i più noti e diffusi per visualizzare i file pdf.

Dato che Acrobat Reader è anche in versione app, l'operazione di firmare un documento in digitale si può anche fare tramite smartphone o tablet.

L'app si scarica gratuitamente dai relativi store nella versione per Android e per iOS. In queste pagine mostriamo come funziona la versione 'mobile' per Android.

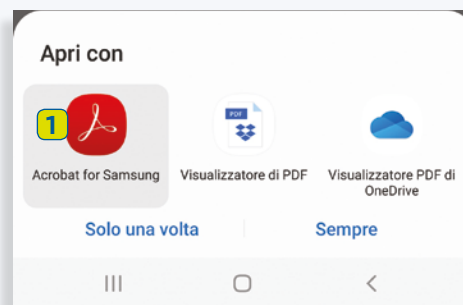
Va detto che esiste anche un equivalente programma per computer, Acrobat Reader DC, che funziona in modo simile con schermi touch; si può utilizzare anche tramite mouse, ma riuscire a fare la firma in questo modo risulta piuttosto difficile.

APRI IL DOCUMENTO CON ADOBE READER

1

Una volta installata l'app, apri l'allegato premendo sul file pdf da compilare: ti verrà chiesto quale app utilizzare, tra le varie presenti sul tuo smartphone.

1. Seleziona Acrobat Reader, cliccando sulla relativa icona: ti verrà chiesto se aprire sempre questo tipo di file (pdf) tramite questa app o se vuoi avere la possibilità di scegliere quale app utilizzare di volta in volta. Scegli 'Solo una volta'.



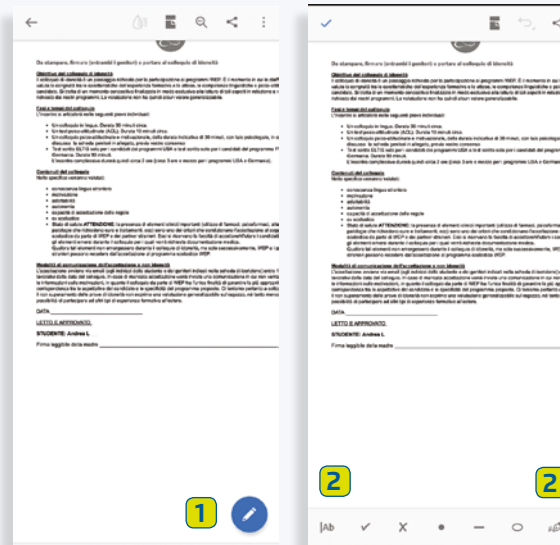
INSERISCI IL TESTO NEL DOCUMENTO

2

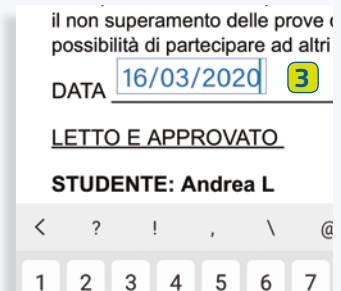
Dopo l'apertura del file pdf con Acrobat Reader, lo puoi scorrere per la lettura. Come inserire testi e firme all'interno del documento?

1. Per editare il documento clicca sull'icona in basso a forma di matita: ti appariranno le varie opzioni di scrittura.

2. Le due più importanti sono appunto quella che ti consente di inserire testi (ad esempio per indicare data o luogo) e quella che ti permette di inserire la firma: sono la prima e l'ultima della barra in basso.



3. Selezionata l'opzione che ti permette di inserire i testi, clicca nel punto del documento in cui vuoi inserire il tuo testo: si formerà un riquadro in cui puoi digitare quello che vuoi (nell'esempio, una data).



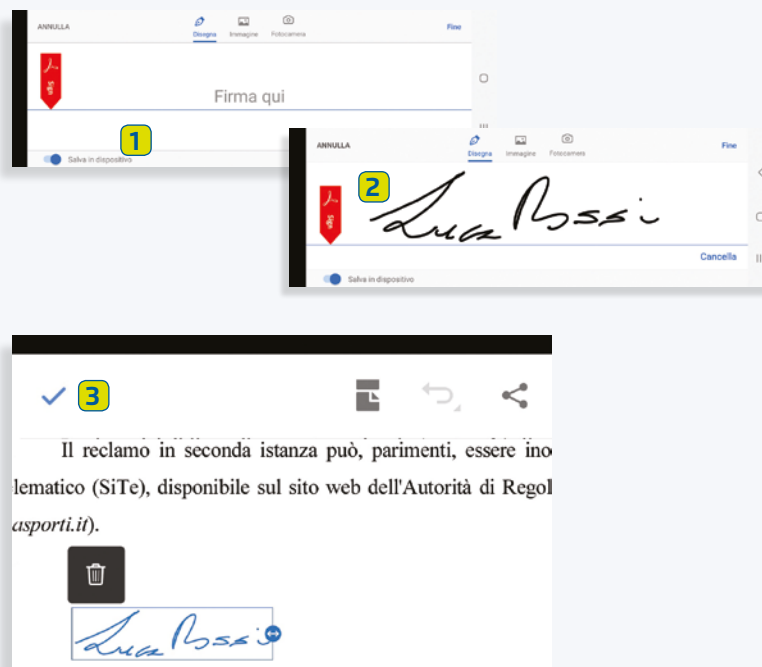
INSERISCI LA FIRMA NEL DOCUMENTO

3

1. Selezionando l'opzione che ti consente di inserire la firma all'interno del documento, si aprirà una schermata, all'interno della quale puoi 'scrivere' la tua firma sullo schermo touch dello smartphone: se non hai a disposizione l'apposito pennino, questa operazione potrebbe non essere semplicissima da fare con il dito.

2. Una volta soddisfatto del risultato della tua firma, puoi inserirla dove meglio preferisci (la stessa cosa si può fare anche per l'inserimento del testo): devi cliccare nel punto in cui vuoi inserirla (hai comunque la possibilità di spostare il tutto per una maggiore precisione). Puoi inserire la stessa firma, senza doverla rifare, in punti diversi del documento.

3. Una volta completate tutte le operazioni, clicca sul simbolo 'V' in alto a sinistra per salvare le tue modifiche al file.



Gli occhiali che non si facevano vedere



“Rosario ci ha scritto ed è riuscito a ottenere la consegna, finalmente.”

Il nostro socio Rosario Milazzo, di Acì Catena, in provincia di Catania, il primo marzo di quest'anno ordina un paio di occhiali presso il negozio GrandVision, situato nel centro commerciale Le Zagare di San Giovanni La Punta (CT). Paga metà del prezzo come anticipo e riceve l'assicurazione che gli occhiali – strumento per lui indispensabile – gli verranno consegnati il giorno 9 marzo. Senonché gli occhiali non arrivano: la data di consegna è spostata al 13. Purtroppo però l'11 marzo il negozio viene chiuso, in ossequio al decreto per combattere la pandemia di Covid-19. E degli occhiali non se ne sa più nulla. Rosario, giustamente, insiste: sottolinea che il decreto specifica che i negozi di “Commercio al dettaglio di materiale per ottica e fotografia” devono

rimanere aperti, chiede se c'è la possibilità di fare arrivare gli occhiali in un altro punto vendita aperto o che gli siano spediti a casa. Ma niente. Da GrandVision gli lasciano intendere che fino a quando passava l'emergenza non c'era nulla da fare. E nel frattempo si era arrivati ad aprile. Così Rosario si rivolge a noi.

Scriviamo a GrandVision diffidandoli ad adempiere immediatamente all'obbligo contrattuale di consegnare gli occhiali, ricordando loro che il decreto non prevede la chiusura dei negozi di ottica e invitandoli a spedire subito gli occhiali a casa di Rosario a mezzo corriere. E così avviene: l'8 aprile Rosario salda al telefono con la carta di credito e riceve gli occhiali. Quindi si poteva fare: ci voleva solo una spintarella.

Il top macchiato deve essere sostituito

Spendere diverse migliaia di euro per una cucina nuova, avere due successivi problemi (alle ante degli armadietti e al top) e oltretutto passare enormi difficoltà per farseli risolvere. Questa la non gratificante esperienza del nostro socio, che grazie a noi alla fine si è risolta bene.

Qual è il desiderio di chiunque, dopo avere installato una nuova cucina (con tutto lo sconquasso che ciò comporta)?

Godersela senza problemi. Ma non è quello che succede al nostro socio Mauro Ugolini, di Sommacampagna (VR), che deve farsi sostituire subito una parte del top, difettoso.

Ma non basta: anche il top sostitutivo non è perfetto, anzi, presenta una macchia che non va via, neanche quando Mauro pulisce il top secondo le istruzioni ricevute dal venditore

(Galvan mobili). E anche le ante dei pensili iniziano ad avere problemi, sollevandosi a buccia d'arancia. Il venditore viene a controllare, riconosce che il difetto c'è, ma non vuole sostituire nuovamente il top: solo le ante. Mauro però di un top nuovo macchiato non ne vuole sapere e si rivolge a noi. Contattiamo Galvan Mobili e ricordiamo loro che chi acquista ha diritto, per legge, a ricevere un prodotto in condizioni perfette. In mancanza, ovvero se quanto acquistato ha problemi di qualsiasi tipo, l'acquirente ha diritto alla sostituzione o riparazione, oppure a essere rimborsato.

IN CONCLUSIONE

Nel giro di una decina di giorni il top difettoso viene sostituito gratuitamente, questa volta con un prodotto integro.



“Mauro ha insistito nel far valere i suoi diritti con il nostro aiuto.”

DAI SOCIAL



N.N.

Nell'ultimo numero di Inchieste con grande piacere ho potuto vedere che avete adottato il bollino "Miglior Scelta Green". Soltanto, lo avete considerato solo per i prodotti per il bagno, mentre per la valutazione dei pneumatici no. Invece credo sarebbe stato molto gradito dai vostri lettori. **Abbiamo in programma di estendere la "Miglior Scelta Green" ad altri prodotti, per i pneumatici si possono già trovare i risultati legati all'ambiente in due voci: consumo carburante e durata.**



LAURA

Chissà come mai se il greggio aumenta i rincari sono fulminei, se cala il suo valore invece i prezzi si abbassano con velocità da lumaca...



ALEJANDRA

Nel numero di Inchieste 346 (04/20) a pagina 58 c'è la recensione della caraffa filtrante. Mi sembrava aveste sempre sconsigliato l'acquisto di questi articoli come i filtri per l'acqua del rubinetto. Avete cambiato idea? **Altroconsumo sostiene e promuove il consumo di acqua di rubinetto, perché, sulla base delle nostre inchieste, è generalmente buona per l'uso potabile di tutta la famiglia. I fattori che più spesso preoccupano rispetto al consumo di acqua di acquedotto sono la durezza e il sapore di cloro. Le caraffe filtranti abbassano la durezza e rimuovono i composti responsabili del sapore di cloro. Questo rende l'acqua di rubinetto più accettabile per molti.**



“Marina e Paolo ce l'hanno fatta a riavere da Booking quanto speso in più per un cambio.

Che fatica per riavere indietro 100 dollari

Dopo che l'albergo prenotato è risultato non più disponibile, Booking si è impegnato a trovarne un altro allo stesso prezzo. Che poi è risultato maggiore. Ma i nostri soci hanno vinto.

Una vicenda lunga, complicata e contorta, relativa a una prenotazione via Booking. Ci scrive Paolo Carpaneto, di Genova:

«Nel mese di febbraio 2019 ho prenotato due notti, dal 25 al 27 settembre, presso la struttura Clarion Inn Page per una cifra di 226,01 dollari per entrambe le notti. In data 20 settembre il servizio clienti di Booking.com mi comunica tramite email che la struttura Clarion Inn non poteva confermare la prenotazione causa overbooking, trovandomi sei soluzioni alternative e informandomi che se la struttura da me scelta avesse comportato una spesa superiore a quella originale mi sarebbe stata rimborsata la differenza». Tutto bene, insomma. Un

piccolo inconveniente, prontamente risolto con grande possibilità di scelta e promesse di nessun aggravio economico. Ma va al contrario: la struttura alternativa chiede una somma maggiore, dopo una trattativa telefonica con Booking accetta di scendere, ma poi preleva dalla carta di credito 336 euro, ben 110 dollari in più. I nostri soci si attivano per ottenere la restituzione della quota indebita, ma invano. Finché non si rivolgono a noi. Che contattiamo Booking.

IN CONCLUSIONE

E finalmente il rimborso arriva, come è diritto dei nostri soci. Anche se, come ci confessano, "non ci speravano più".



L'informazione indipendente, concreta e utile di **Altroconsumo**



Leggi le riviste complete. Scopri l'offerta su

WWW.ALTROCONSUMO.IT