Riduzione dei prezzi del gas: cosa significa per le bollette dei consumatori?

La discesa dei prezzi del gas avrà un impatto positivo sulle bollette nei prossimi mesi. La buona notizia arriva dall'Europa, dove le quotazioni del gas naturale hanno raggiunto il loro minimo dal dicembre 2021, crollando dal picco di 340 euro al megawattora di agosto a 48,9 euro. Questo rappresenta una diminuzione dell'85% nel future del Ttf olandese con consegna a marzo in quasi sei mesi. Anche se questi prezzi sono ancora almeno il doppio dei livelli pre-crisi, c'è la speranza che si tradurranno in una riduzione delle bollette.

È importante sottolineare che l'adeguamento delle tariffe non è automatico e ci sono differenze tra mercato tutelato e libero. Nel mercato tutelato, che conta circa 7 milioni di utenti per il gas e quasi 11 milioni per la luce, l'Autorità di regolazione Arera ha stabilito tariffe luce in calo del 19,5% da gennaio a marzo. Questo significa che per questa clientela, le nuove tariffe saranno in vigore per il primo trimestre del 2023.

Per il gas, la situazione è diversa. L'Autorità ha stabilito di calcolare i prezzi del gas sulla media mensile di quelli registrati sul mercato italiano all'ingrosso, utilizzando l'indice Psv anziché l'indice Ttf di Amsterdam. L'aspetto positivo è che stiamo già assistendo alle prime riduzioni dei prezzi agli utenti finali. Tuttavia, siamo ancora lontani dai livelli pre-crisi e la riduzione per il mese di gennaio, ad esempio, non compensa ancora del tutto gli alti livelli di prezzo raggiunti nell'ultimo anno.

Per quanto riguarda il mercato libero, tutto dipende dal

contratto. Se si è stipulato o si è sottoscritto un contratto della luce o del gas a prezzo fisso, significa ovviamente che si pagherà la stessa cifra, al netto dei consumi che possono variare, per un determinato periodo di tempo stabilito nel contratto. Se si è scelta l'opzione dell'indicizzazione, che può essere su base mensile, vuol dire che si è scelto di esporsi alle oscillazioni del mercato (anche in positivo). Le offerte variabili a prezzo indicizzato spesso prendono come riferimento il prezzo del gas al Psv ma è possibile che il prezzo stabilito nel contratto sia agganciato al Ttf olandese. In questo caso, le bollette potrebbero scendere solo da marzo per chi ha un'indicizzazione mensile.

Nonostante ci siano ancora incertezze sul futuro, la speranza è che i prezzi del gas continueranno a scendere e che ci saranno ulteriori riduzioni per i consumatori. Inoltre, gli oneri generali di sistema per il gas sono stati azzerati per il primo trimestre del 2023, il che contribuirà a tenere bassi i prezzi.

COLDIRETTI SARDEGNA. MENÙ E SPESA ANTISPRECO: LE SCELTE ETICHE DEI CONSUMATORI DI CAMPAGNA AMICA

Più di un italiano su 3 (35%) ha tagliato gli sprechi adottando a casa soluzioni per salvare il cibo e recuperare quello che resta a tavola, con una svolta green spinta dall'inflazione e dai rincari di gas e bollette. È quanto emerge da una indagine Coldiretti in occasione della Giornata

nazionale di prevenzione contro gli sprechi alimentari in calendario domani che oggi vede tutti i mercati di Campagna Amica impegnati con una serie di iniziative salva cibo. In Sardegna nei mercati di Campagna Amica di Pitz'e serra a Quartu Sant'Elena, via del Redentore a Monserrato, il mercato coperto di via degli Artigiani a Oristano, all'Exmè a Nuoro, e all'Emiciclo e al coperto di Luna e sole a Sassari dove per i tutor dei mercati e le aziende agricole mostrano i metodi per conservare meglio e sprecare meno cibo, mentre i cuochi contadini degli agriturismo hanno preparato le ricette antrispreco.
Da un'analisi Coldiretti/Censis presentata oggi gli italiani per tagliare gli sprechi, aiutare l'ambiente e salvare i bilanci familiari stanno adottando alcune strategie come la cucina degli avanzi ,la doggy bag al ristorante, il ritorno della gavetta in ufficio, gli orti sul balcone, la lista della spesa, lo sguardo attento alla data di scadenza fino al boom della spesa nei mercati contadini a chilometro zero.
Con la crisi economica scatenata dal conflitto in Ucraina – secondo Coldiretti/Censis – il 58% degli italiani ha iniziato a cucinare pietanze utilizzando gli avanzi dei pasti precedenti, allargando a una fascia importante di popolazione una pratica sino ad oggi seguita da quote più ridotte di persone, coniugando la necessità di risparmiare con l'importanza etica di ridurre lo spreco. Il riutilizzo degli avanzi si sposta poi – rilevano Coldiretti/Censis – dalle mura domestiche all'ufficio, con il 52% dei lavoratori che dichiara di portarsi al lavoro la gavetta con il cibo, magari preparato utilizzando quanto rimasto di pasti precedenti.
La volontà degli italiani di ridurre gli sprechi si sposta anche nei ristoranti dove ben il 49% di clienti si dice pronto a chiedere la doggy bag per portarsi via gli avanzi, con una percentuale che nei giovani sale addirittura al 58%. L'idea che occorre evitare sprechi – notano Coldiretti/Censis – con positivi effetti sul risparmio nella spesa, è diventata dunque più forte del senso di vergogna che sino ad oggi limitava il ricorso a questa pratica peraltro molto diffusa nel mondo

anglosassone.
Il 41% degli italiani dichiara poi di coltivare frutta, verdura, erbe aromatiche in casa sul balcone, negli orti urbani o in piccoli orti di proprietà secondo Coldiretti/Censis, con una spinta che viene soprattutto dai più giovani e dagli anziani. Ma le strategie di consumo etico si applicano soprattutto al momento di fare la spesa, con l'81% degli italiani che ha preso l'abitudine di fare una lista ponderata degli acquisti da effettuare – spiegano Coldiretti/Censis – per mettere sotto controllo le spese d'impulso, evitando di farsi guidare troppo dalla molteplicità di stimoli che sono attivati nei punti vendita. E tra gli scaffali il 92% degli italiani è attento a controllare la data di scadenza per acquistare solo cibo da consumare nel breve periodo.
E quasi sette italiani su 10 (69%) cercano regolarmente prodotti a chilometro zero e il 50% effettua acquisti nei mercati dei contadini con l'obiettivo di sostenere le realtà locali, ridurre l'impatto ambientale dei lunghi trasporti e garantirsi prodotti più freschi che durano di più e tagliano quindi gli sprechi. Un impegno sostenuto dalla Coldiretti con la realizzazione della più estesa rete di vendita diretta nel mondo con 15mila agricoltori aderenti in quasi 1200 mercati di Campagna Amica lungo la Penisola dove hanno fatto la spesa durante l'anno 20 milioni di italiani.
Si tratta di comportamenti che, sotto la spinta dell'inflazione, hanno fatto scendere del 12% lo spreco alimentare nelle case degli italiani rispetto all'anno precedente anche se – conclude la Coldiretti – rimane tuttavia su un valore pari complessivamente di 6,5 miliardi di euro secondo Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability In base ai nuovi dati che si riferiscono al mese di gennaio 2023, gli italiani gettano in media 524,1 grammi a testa di cibo alla settimana nel bidone contro i 595,3 grammi dello scorso anno, ovvero 27,3 chili all'anno.

Ufficio stampa Coldiretti Sardegna

Tre casi di intossicazione da funghi, l'Ispettorato Micologico invita i consumatori alla prudenza

SASSARI, 29 NOVEMBRE 2019 – Tre casi di intossicazione da funghi, l'Ispettorato Micologico invita i consumatori alla prudenza

Nei giorni scorsi gli operatori dell'Ispettorato Micologico della ASSL Sassari sono intervenuti in seguito a tre intossicazioni dovute al consumo di funghi. Contattati dai sanitari del pronto soccorso dell'Ospedale Santissima Annunziata di Sassari e dell'Ospedale Civile di Alghero, i micologi hanno effettuato gli esami di competenza, individuando come responsabile degli avvelenamenti una specie di funghi appartenenti al gruppo "*Agaricus Xanthodermus*", dei prataioli tossici: si tratta di funghi facilmente confondibili con i prataioli commestibili. In tutti e tre i casi, l'ingestione ha provocato una sindrome gastroenterica caratterizzata da dissenteria, vomito e dolori addominali.

Per prevenire il rischio di intossicazioni, si invitano i raccoglitori a recarsi presso l'Ispettorato Micologico per sottoporre a un controllo i funghi raccolti. La consulenza è gratuita e il servizio è reso a tutti gli utenti, indipendentemente dal luogo di residenza o dalla località di raccolta. In seguito all'esame dei funghi, l'Ispettorato Micologico rilascia una certificazione con eventuali consigli o avvertenze per il consumo.

Le sedi dell'Ispettorato Micologico della ASSL Sassari si

trovano a Sassari e Ozieri:

- a Sassari, in via Rizzeddu 21/B, l’ufficio è aperto il lunedì, il mercoledì e il venerdì dalle 12 alle 13:30; è inoltre possibile concordare un appuntamento chiamando i numeri: 348.5455906 – 079.2062889;
- a Ozieri, in località San Nicola, l’ufficio è aperto il lunedì dalle 8:30 alle 11; i numeri per concordare un appuntamento sono: 079.785300/09 – 347.3779432.

In caso di insorgenza di disturbi dopo il consumo di funghi, occorre recarsi immediatamente al pronto soccorso o all’ospedale più vicino. Per consentire ai micologi di effettuare le analisi macroscopiche e microscopiche e per facilitare il processo di diagnosi, è opportuno portare con sé un residuo dei funghi consumati durante il pasto.