



UNC
CONSUMATORI.IT

Natale: 10 consigli per un pranzo low-cost

19 dicembre 2016



Sapevate che con alcuni accorgimenti si può arrivare a risparmiare fino al 40% della spesa? Scegliendo con cura il canale di vendita, a seconda dei prodotti da acquistare, infatti, si possono contenere i costi senza rinunciare ad alcuna prelibatezza.

Di seguito i consigli dell'Unione Nazionale Consumatori per risparmiare sul pranzo di Natale:

- **Dove acquistare.** Scegliete con cura il canale di vendita: discount, supermercato, ipermercato, negozio, mercato. Non ce n'è uno che è sempre più vantaggioso rispetto all'altro, dipende dal tipo di prodotto (frutta, carne...) e dalle offerte in corso.
- **Non fermatevi al primo canale di vendita:** fate un giro prima di procedere all'acquisto per vedere se trovate offerte migliori altrove.
- **Meno etti.** Riducete i quantitativi. Comprate pure tutti i tipi di affettati che volete ma ricordatevi che deve durare al massimo fino a Santo Stefano, non fino all'Epifania. Idem per la frutta e tutto il resto.
- **Andate con la lista dettagliata della spesa e obbligatevi a rispettarla.** Avete tutto il tempo per prepararla senza scordare nulla e decidere i relativi quantitativi. Eviterete sprechi e acquisti inutili.
- **No alle primizie.** A Natale i negozi si riempiono dei frutti più strani e singolari che provengono da tutti i paesi possibili ed immaginabili, ma è sempre consigliato acquistare frutta e verdura di stagione.
- **Attenti alle scadenze.** A Natale si ha fretta di acquistare ed inevitabilmente non si presta attenzione a molte cose, come la scadenza dei prodotti. Ricordatevi che il passo dallo scaffale del supermercato alla spazzatura può essere breve, specie nel periodo natalizio. Attenti anche ai pacchi regalo, che possono contenere prodotti in scadenza.
- **Offerte sottocosto.** Specie nella grande distribuzione offrono alcuni prodotti sottocosto. Sono i cosiddetti prodotti "civetta", fatti per attirarvi nel supermercato e poi vendervi anche tutto il resto. Approfittatene, ma attenti alle scadenze, potrebbero essere ravvicinate.
- **Offerte promozionali:** 3×2, 2×1... Alcune sono realmente vantaggiose, altre no.

Verificate, quindi, con attenzione l'effettiva convenienza sia in termini di prezzo (è effettivamente più basso?) che di quantità (vi servono tre confezioni o ve ne basta una?).

- **Cesti natalizi.** I cesti gastronomici sono un regalo utile e gradito, ma fate attenzione: non sempre i prodotti offerti, poi, sono di qualità.
- Ci sono ottime marche di spumanti italiani a prezzi ragionevoli. Fatevi consigliare da qualche amico che se ne intende. E' inoltre importante scegliere spumanti a fermentazione naturale in luogo di vini gassificati, ai quali viene aggiunta anidride carbonica al termine del processo di lavorazione proprio per permettere di stappare la bottiglia per il brindisi.

Autore: Mauro Antonelli

Data: 21 dicembre 2016