



UNC
CONSUMATORI.IT

Cenone low cost

19 Dicembre 2012

Meno di 15 euro a persona per il cenone di Natale? Non è l'offerta ingannevole di un volantino commerciale, ma una delle opportunità per chi fa acquisti in modo oculato, secondo un'inchiesta sui consumi natalizi, realizzata dall'Unione Nazionale Consumatori.

Rita, l'inviata della nostra associazione, è andata a fare la spesa per quattro persone per il cenone di Natale in quattro diversi canali di vendita di Roma: il *discount*, il supermercato, l'ipermercato e la vendita al dettaglio (cioè gli esercizi commerciali specializzati nella vendita di un determinato prodotto), dimostrando che con una spesa tra i 14 e i 25 euro a persona è possibile preparare la tavola per il cenone di Natale.

Nel carrello della nostra inviata ci sono tutti i prodotti della tradizione: insalata di mare, zuppa di pesce, pasta lunga, spigola, patate, insalata verde mista, frutta (mele, kiwi, banane, clementine), frutta secca (noci, mandorle, fichi), vino da tavola, spumante, panettone, pandoro, caffè e ammazzacaffè. Rita ha fatto i conti, come la maggior parte degli italiani, con un *budget* ristretto, cercando di scegliere sempre prodotti di qualità, ma *low cost*.

Per questo motivo abbiamo preferito dividere la spesa, separando alimenti e bevande (il vino, lo spumante e il superalcolico): nel nostro carrello abbiamo inserito prodotti a buon mercato ma non scadenti (6 euro al litro circa per il vino e 7 per lo spumante), ma è evidente che preferendo un vino più costoso o uno spumante pregiato il prezzo dell'intera cena può lievitare e di molto.

Inoltre anche per quanto riguarda le quantità, se prese singolarmente a qualcuno potrebbero apparire troppo contenute, facciamo notare che sommando le porzioni si raggiungono circa 2 chili e mezzo di cibo a persona, quindi abbiamo motivo di ritenere che, come accade purtroppo nella tradizione, una buona parte potrebbe finire nella spazzatura.

Fatte queste doverose precisazioni vediamo dunque i risultati dell'inchiesta: facendo la spesa al **discount** per sé e la sua famiglia di quattro persone in tutto, Rita ha speso **56 euro e 3 centesimi**, che a testa sono **14 euro e 1 centesimo**. Dall'antipasto all'ammazzacaffè, nei supermercati del risparmio si trova ormai di tutto: pochi prodotti di marca (anche se ormai alcuni marchi più noti compaiono anche negli scaffali dei *discount*), ma alimenti comunque sicuri, seppur non di pregio.

Spostandosi in un **supermercato** di una zona centrale di Roma, il totale per la cena aumenta del **31,32%**: Rita spende, infatti, circa **81,62 euro (20,40 euro a persona)**. Più alti risultano i prezzi dell'insalata di mare, dei dolci e del vino; possono sorprendere i dati relativi alla zuppa di pesce (costa quasi 1 euro in meno del *discount*), della spigola (10 centesimi in meno) e della frutta (20 centesimi in meno), il che dimostra che non sempre è così ovvio che il *discount* sia più conveniente per tutte le tipologie di prodotto.

La spesa all'**ipermercato** è, poi, ancora più costosa: questi giganti dell'alimentare, nonostante permettano un'ampia possibilità di scelta, hanno spesso prezzi più alti. Non solo: offrono molti prodotti pronti (dall'insalata già lavata e tagliata alla zuppa di pesce pronta da servire), il che rappresenta una comodità, ma sicuramente anche un sovrapprezzo. Rita, dunque, ha speso **92,62 euro** per tutta la famiglia (**23,16 euro a persona**), cioè il **39,51%** in più rispetto al *discount* (e **13,47** in più rispetto al supermercato).

Alla **vendita al dettaglio** spetta il primato del prezzo più caro: la nostra inviata acquistando il pesce al banco del mercato, il panettone e il pandoro in pasticceria, vino e spumante in enoteca, frutta e verdura al banco del mercato ha speso **100,06 euro** per 4 persone che a testa sono **25,02 euro**: con un rincaro di circa il **44%** rispetto alla spesa più economica. A fare la differenza è soprattutto il pesce: l'insalata di mare in pescheria costa 30 euro al chilo (a fronte di 8,50 euro al *discount*, 11,80 euro al super e 17,32 euro all'iper). Ben più cari i dolci tipici di Natale acquistati in pasticceria rispetto a quelli industriali: la differenza è la qualità organolettica che viene conferita dagli ingredienti che vengono impiegati, dalla cottura, dalle modalità di conservazione; inoltre a far lievitare i prezzi dei prodotti delle pasticcerie tradizionali sono i costi di produzione decisamente più elevati di quelli industriali (anche se ci sono meno spese per il trasporto e la conservazione, in quanto nella maggior parte dei casi vengono venduti direttamente dal produttore al consumatore).

[Clicca qui per vedere la tabella completa della spesa di Natale *low cost*](#)

“Confrontando le spese -commenta Massimiliano Dona Segretario generale dell'Unc- ci accorgiamo che con un po' di accortezza nella scelta del canale di vendita e dei prodotti si può risparmiare oltre ogni immaginazione; scopriamo, quindi, che al prezzo di un cd, due biglietti del cinema, di un libro o di un aperitivo si può festeggiare la ricorrenza senza rinunciare a nulla della tradizione”.

Non solo, confrontando i prezzi ci accorgiamo che su alcuni prodotti la differenza tra i vari canali è minima, mentre è molto più marcata per pesce, vino e dolci: “un utile accorgimento per risparmiare senza rinunciare ad alcune prelibatezze tipiche del periodo quindi -suggerisce Dona- è di differenziare i canali della spesa. Un amante del panettone ad esempio, risparmierà sul pesce, ma si concederà un dolce realizzato in pasticceria e pagato più di quello industriale; la signora che ama invece i carciofi tipici del periodo, spenderà un po' di più dal fruttivendolo, ma preferirà probabilmente il vino del supermercato piuttosto che quello da enoteca”.

Anche scegliere la tempistica giusta può servire a risparmiare: inutile aspettare l'ultimo momento per acquistare la pasta, il vino e i prodotti confezionati con una data di scadenza; guardare le etichette è un'ottima abitudine che può far risparmiare fino al 20% e che andrebbe rispettata ancora di più in queste occasioni.

Le offerte “sottocosto” della grande distribuzione, poi, possono essere un’ottima occasione di risparmio, ma è importante non esagerare con le quantità, acquistando solo alimenti che siamo certi di consumare o che è possibile conservare anche dopo la fine delle feste.

E’ sempre meglio, inoltre, preferire prodotti italiani e di stagione: ci guadagneremo sia in termini economici che di qualità. Non può mancare un occhio al risparmio energetico e all’ambiente perché anche questo è un modo di fare economia.

Riassumendo, ecco i nostri consigli per una spesa *low cost*:

1. Comprare con la giusta tempistica: si risparmia fino al 20%
2. Scegliere accuratamente il canale di vendita: si risparmia circa il 40%
3. Confrontare i prezzi e le offerte: si risparmia circa il 35%
4. Selezionare il menù in base al numero e ai gusti dei commensali: si risparmia circa il 35%
5. Evitare gli sprechi: si risparmia circa il 30%
6. Conservare adeguatamente le rimanenze e reinventare nuovi menù: si risparmia circa il 15%
7. Occhio alle scadenze e alla “catena del freddo”: si risparmia circa il 10%
8. Contenere i costi energetici: si risparmia circa il 10%
9. Preferire prodotti di stagione e/o tipici italiani: si risparmia circa il 10%
10. Non dimenticarsi dell’ambiente: no a piatti e bicchieri di carta e sì alla raccolta differenziata: si risparmia circa il 10%

Insomma, facendo qualche calcolo approssimativo il consumatore disattento rischia di spendere circa il **215%** in più rispetto al più oculato; pensiamo ai rincari in un pranzo per 4 persone: al *discount* invece dei 56 euro e 3 centesimi di Rita si spenderebbero **176,49 euro**; al supermercato **257,10** (a fronte di 81,62) all’iper **291,75** (e non 92,62) e nei negozi al dettaglio ben **315,19** piuttosto che 100 euro e 6 centesimi.

Autore: Simona Volpe con la collaborazione di Rita Mascolo

Data: 19 dicembre 2012