

*Arriva Natale
facciamo bene la spesa*



Il gusto è nella Magia

Presentiamo questa iniziativa sul Natale consapevoli delle attuali difficoltà economiche del Paese e delle famiglie italiane. Si tratta della riedizione, in chiave natalizia, del volume “Impariamo a fare la spesa” che ha avuto tanto successo, per i consigli sugli acquisti, sulle modalità delle compere e sulle opportunità stagionali e/o di sostituzione tra prodotti, con l’introduzione di indici di economicità.

Un prodotto edito da Fiesca Confesercenti con la collaborazione preziosa di Federconsumatori e Adoc, che in virtù di quell’apprezzamento presentano ora una edizione aggiornata di quella guida, rivisitata in funzione natalizia. La presente guida – pubblicata solo nella versione on-line – nel solco del volume “Impariamo a fare la spesa” – che viene riproposto integralmente, in quanto di grande utilità per la quotidianità, anche sotto le feste, tiene d’occhio l’economicità degli acquisti ma coniuga in versione natalizia, per esaltare la gioia e la magia delle festività più care agli italiani e al mondo cristiano, le proposte di spesa.

In questo senso, per esaltare la tradizione delle nostre tavole, con un occhio attento al portafoglio, vengono proposti, regione per regione, i prodotti tipici delle festività: non solo panettoni e pandori ma la ricca galleria dolciaria italiana che gratifica la ricerca di unicità, esalta il senso d’identità, conferisce magia alle tavole imbandite per le feste. In un contesto economico che permane in area problematica, da più di un anno, e sta trasformando i consumatori in persone più attente ai costi, ed al rapporto qualità/prezzo, riteniamo che saremo in presenza di cittadini più selettivi e prudenti, ma maggiormente propensi a premiare la qualità, con una spesa alimentare complessiva finalizzata alle festività che potrebbe registrare un lieve aumento rispetto allo scorso anno.

Stimiamo che complessivamente, gli italiani spenderanno quest’anno per acquisti di beni alimentari da consumare in casa, con parenti ed amici durante i cenoni ed il pranzo di Natale, una consistente quota della tredicesima. In sostanza la spesa alimentare di dicembre determinata dagli acquisti per le festività di Natale e Capodanno supererà del 35% circa la spesa media mensile, per come è determinata dall’indagine sui consumi delle famiglie dell’Istat.

In particolare, tra gli acquisti aggiuntivi, segnaliamo un buon andamento per i vini e per gli spumanti, una stabilizzazione positiva per il pesce e i molluschi, un lieve incremento per la carne, una buona performance per i dolci, oltre a leggeri incrementi per ortaggi e frutta secca.

Valutazioni che vanno nella direzione dei buoni auspici per i consumi delle prossime festività, unite alle considerazioni sugli andamenti dei prezzi, che considerati contenuti, potrebbero spingere ancor di più gli acquisti per la spesa natalizia di qualità, che premiano la territorialità e l’unicità dell’offerta natalizia italiana, per favorire il senso di gioia con prodotti non banali e non scontati, ripetitivi, sempre uguali.

Proprio per sottolineare il senso di straordinarietà e di felicità, che auguriamo a tutti i lettori del nostro volumetto on-line, riportiamo alcune indicazioni utili per delle belle giornate di festa, all’insegna dell’allegria e della bontà, nella sua doppia accezione: d’animo e di fragrante qualità.



NATALE

PRODOTTI

Nella tradizione italiana il pranzo di Natale, consumato in casa con i parenti, è abbondante e di solito a base di prodotti regionali, concluso con una ricchezza di dolci, che spesso ricordano simboli solari o delle tradizioni rurali, dalle forme fantasiose che affondano le origini in avvenimenti, storie e leggende.

Per vivere un Natale all'insegna della varietà e dell'originalità della ricca tradizione italiana, che va al di là dei dolci da ricorrenza più conosciuti e celebrati, con un occhio attento alla spesa, abbiamo elaborato una piccola guida ai prodotti dolciari regionali che possono allietare la tavola delle famiglie italiane. In alcuni casi prodotti poco conosciuti, spesso lontani dagli scaffali delle grandi superfici, fuori dalla banalizzazione delle offerte, ma reperibili presso i forni e gli esercizi degli alimentari specializzati, veri presidi della tipicità italiana, dove sono acquistabili ad alti livelli di qualità in quantità variabili, in rapporto alle proprie esigenze.

Anche per i prodotti classici, per assaporare al meglio il gusto è preferibile acquistarli nei forni artigianali

IL PANETTONE

Nato a Milano, il panettone gradualmente è diventato il dolce natalizio nazionale per eccellenza. A Milano lo si consumava in piccole forme tutto l'anno, mentre a Natale veniva prodotto più grosso a forma di pane in quanto doveva ricordare il "pan grande" di frumento che il capo famiglia affettava il giorno di Natale, per distribuirlo a moglie e figli come segno augurale di fortuna e salute


IL PANDORO

Il pandoro, il dolce tradizionale di Verona, trae il suo nome dal caratteristico colore giallo oro conferito dalle uova alla pasta; dal nome stesso è facilmente intuibile che questo dolce raffinato, a lievitazione naturale, sia frutto dell'antica arte della panificazione.

IL TORRONE

Altro dolce tradizionale natalizio è il torrone, di cui famoso è quello di Cremona. Il torrone è un tipico dolce a base di nocciole tostate, miele e zucchero del quale esistono varie versioni, morbide, croccanti, ricoperte al cioccolato o al rum e molte altre.

Buon, Natale



Per giorni speciali – quali sono quelli delle ricorrenze delle festività del Santo Natale – occorrono prodotti all'altezza delle aspettative di festa e di gioia. Momenti attesi tutto l'anno non possono essere poi festeggiati e consumati banalmente con prodotti scontati ed anonimi, in serie e sempre uguali.

Gli esercenti dell'alimentazione di vicinato propongono, dunque, un Natale di qualità con prodotti speciali, dell'artigianato alimentare, della tradizione dei prodotti di eccellenza dei forni italiani, che esaltano i sapori e i gusti della tradizione con produzioni tipiche dei territori, capaci di trasferire emozionalità e atmosfere magiche. Un'opportunità di festa in famiglia vissuta all'insegna della particolarità, dell'unicità, del gusto della selezione.

L'alimentarista sotto casa e il fornaio di fiducia sapranno fornire una ricca scelta di prodotti locali a prezzo/qualità imbattibile.

Questa breve guida ne ha solo indicato alcuni, a titolo esemplificativo, essendovene una molteplicità legata alla ricchezza eno-gastronomica e dolciaria italiana che affonda le sue radici nella storia stessa del nostro Paese.

Nella ricca scelta a disposizione si ritrovano sia le possibilità di contenere il budget di spesa sia di esaltare il gusto personale di ciascuno. Il giusto equilibrio qualità/prezzo, calibrato rispetto alle esigenze di consumo di ciascun consumatore: la giusta formulazione quantità/qualità porta risparmio e arricchisce la spesa e la tavola.

Questa è la formula del risparmio di qualità per prodotti unici, tipici, per un Natale all'insegna della tradizione.



Dalle enoteche agli alimentari sino alle cantine sociali.

Per avere consigli di esperti, un'offerta dedicata e indirizzata, l'alimentarista di fiducia, dove si acquistano i prodotti per la composizione del pranzo di Natale, è in grado di fornire indicazioni per tutti i gusti e tutti i prezzi.

Anche i grandi vini sono acquistabili a prezzi contenuti, grandi emozioni per vini che esaltano le territorialità, lontani dai riflettori della pubblicità.

CESTI NATALIZI

Un regalo di emozioni. Sorprendente. Prodotti della territorialità e della tipicità italiana. Un cesto natalizio di sorprese piacevoli e gustose per un Natale italiano. L'alimentarista di fiducia te lo confeziona su misura.



DOLCI NATALIZI

CESTI NATALIZI



CONSIGLI PER GLI ACQUISTI:

SPENDI BENE VIVI MEGLIO!

PRESENTAZIONE

PRESENTAZIONE

È consuetudine nei momenti di crisi economica ritrovarsi a discutere sul delicato tema dei prezzi dei prodotti di largo e generale consumo.

Capita quando il costo della vita cresce, le disponibilità delle famiglie subiscono una perdita della capacità d'acquisto e non è possibile tagliare le uscite legate ai servizi primari (luce, gas, acqua...), alle spese insopprimibili (casa, tasse, tributi, salute, trasporto...) e quelle importanti (telefonia, istruzione...)

Le famiglie in questi casi rivolgono il loro potere di spesa verso beni, servizi e prodotti di mercato. Razionalizzando o tagliando. Non potendo intervenire sui servizi pubblici locali, gestiti in regime di monopolio, concentrano la loro capacità negoziale verso gli operatori di mercato, su cui esercitano il condizionamento della domanda. Di fronte all'impossibilità di condizionare le altre voci d'acquisto, i consumatori cercano di risparmiare sugli altri capitoli del budget familiare, a cominciare dall'alimentare.

Dall'ultimo paniere ISTAT, l'alimentare, nel suo complesso, pesa il 16,8% nella spesa delle famiglie italiane. Prodotti da forno come il pane incidono l'1,3% sulla spesa delle famiglie. L'ortofrutta nel suo complesso è al 2,5% dell'incidenza. È, comunque, del tutto evidente che il grosso della spesa delle famiglie va in tutt'altre direzioni e le difficoltà oggettive che esse attraversano hanno altre origini.

È importante sottolineare, in ogni caso, che i prodotti alimentari e di largo consumo incidono in misura maggiore sulla spesa delle famiglie soprattutto meno abbienti. Il presente lavoro è finalizzato a fornire indicazioni proprio a questi nuclei familiari affinché non rinuncino a quote di acquisti alimentari nell'ambito di un'offerta varia e di qualità

Gli aumenti di alcuni prodotti alimentari, al di là del dato fisiologico di adeguamento della domanda e dell'offerta, hanno avuto in questa congiuntura una matrice internazionale legata all'andamento delle materie prime e della produzione. Tali aumenti spropositati si sono riversati sull'andamento dei prezzi al consumo che dovrebbero, ora che i costi delle materie prime sono in forte ribasso, rientrare rispecchiando in maniera trasparente tale andamento.

Registriamo tuttavia fenomeni di resistenza all'interno della filiera che contribuiscono, a mantenere a livelli sostenuti i prezzi di prodotti essenziali. Il nostro auspicio è che il livello dei prezzi segua la corretta dinamica di mercato — e in questo senso la Federazione Italiana Esercenti Specialisti dell'alimentazione (Fiesa) ha operato in questi mesi di difficoltà delle imprese e delle famiglie — e che i consumatori abbiano una offerta ricca a cui accedere, calmierando, con le loro scelte, il mercato.

Al di là delle polemiche, Fiesa Confesercenti e le associazioni di consumatori ADOC e Federconsumatori hanno inteso dare uno strumento utile alle famiglie italiane di orientamento alla spesa. Esso fa tesoro dei suggerimenti e dell'esperienza degli operatori al dettaglio che meglio di altri conoscono le esigenze e le abitudini dei consumatori.

Lo scopo principale del presente Vademecum è anche quello di mettere al centro delle politiche delle aziende della distribuzione indipendente l'interesse primario del consumatore al risparmio, fornendo indicazioni e "consigli per gli acquisti" modulati in base agli indici di stagionalità, alle tipologie di prodotti, alle categorie di classificazione merceologica e alla relativa economicità, favorendo un'ampia gamma merceologica per consentire al consumatore di comporre un menù equilibrato senza rinunciare a nessun prodotto.

La Fiesa-Confesercenti e le associazioni dei consumatori chiedono al Governo un patto di filiera in cui ogni attore si assuma la propria responsabilità di fronte all'emergenza economica, varando progetti di sperimentazione di filiera corta fondati sulla corretta e professionale centralità delle fasi essenziali del ciclo produzione/distribuzione.

Il presente vademecum va nella direzione auspicata di rilanciare i consumi anche in un periodo di crisi fornendo ai consumatori varie opportunità ed alternative di spesa.

L'idea è di non rinunciare a niente, di portare in tavola prodotti freschi e di stagione, del territorio, mantenendo un equilibrio necessario all'alimentazione umana, privilegiando la professionalità degli operatori specializzati che possono fornire consigli utili all'acquisto e consulenza alimentare.

Abbiamo strutturato il presente Vademecum in base alle merceologie di consumo del settore alimentare.


Buon acquisto a tutti

Presidente FIESA
Giancarlo Petruccioli

Presidente ADOC
Carlo Pileri

Presidente Federconsumatori
Rosario Trefiletti





Possiamo inserire l'indice di economicità in relazione alla stagionalità ed alle categorie di classificazione dei prodotti. Con l'indicazione dei periodi stagionali il consumatore può sentirsi tutelato sia per quanto riguarda i prezzi data la maggiore offerta, sia per la freschezza e qualità.

I periodi stagionali indicati nelle tabelle di frutta e di ortaggi sono relativi alla produzione nazionale italiana. Questo assunto tuttavia non è sempre vero, in quanto possiamo trovarci di fronte a prodotti nazionali che costano di più rispetto a quelli importati: possono incidere la qualità, i sistemi di produzione, la tracciabilità, e la sicurezza.

Nell'acquistare i prodotti ortofrutticoli, il consumatore deve tener conto, dunque, sia dei periodi stagionali dei prodotti che della provenienza nazionale o estera. A volte, la necessità di risparmiare può portare ad effettuare gli acquisti presso venditori dove le più elementari norme di igienicità sono disattese. È vivamente sconsigliato in quanto soltanto i prodotti provenienti dai mercati all'ingrosso e venduti presso gli esercizi commerciali sono certamente passati attraverso i controlli fitosanitari.

Dall'ultima classificazione ISTAT sulla spesa delle famiglie italiane l'incidenza degli acquisti di frutta è dell'1% e degli ortaggi del 1,5%.

ORTAGGI



ITTTICI

PRODOTTI

PRODOTTI

ITTTICI

I prodotti ittici hanno una stagionalità di produzione diversificata. Pertanto il prezzo di questi prodotti va legato ai consumi non alla produzione.

Gli indici di economicità indicati nella tabella sono in funzione del prezzo al kilo di ogni singolo prodotto: conveniente per prodotti il cui prezzo sia inferiore a 10 € al Kg, intermedio per prodotti tra i 10 e 20 €, e costoso per prodotti superiori ai 30 €.

Il periodo dell'anno in cui il prezzo dei prodotti ittici è più conveniente sono i mesi di ottobre e novembre, l'offerta è superiore grazie anche al calo dei consumi legati alla domanda, i consumatori comprano meno pesce perché è la stagione della cacciagione e dei funghi e in questo periodo le abitudini alimentari degli italiani guardano verso le carni fresche e lavorate...

Un'ulteriore variabile al prezzo di acquisto è legata anche all'origine della produzione, se proveniente da mare o da allevamenti. Nel caso della produzione marina il prezzo è soggetto anche alle condizioni del mare che in periodi come quelli invernali spesso sono problematiche.

Invece, per quanto riguarda la produzione di prodotti di allevamento, bisogna far presente che nei ultimi quattro anni i prezzi sono rimasti stabili senza variazioni significative.

Dall'ultima classificazione ISTAT sulla spesa delle famiglie italiane l'incidenza degli acquisti di pesce è del 1,1%.



CARNI

Il consiglio, rivolto a tutti i consumatori, di effettuare gli acquisti alimentari secondo la stagione vale anche per il consumo di carni. Va ricordato che la carne va consumata, secondo la letteratura scientifica più diffusa, almeno tre volte alla settimana e deve essere di qualità. Fermo restando che tutti i tipi di carne sono reperibili durante tutto l'anno, il consumatore dovrebbe imparare ad acquistare anche in funzione dei prezzi e delle variazioni dell'offerta, acquistando i vari tagli e non solo e non sempre le stesse cose.

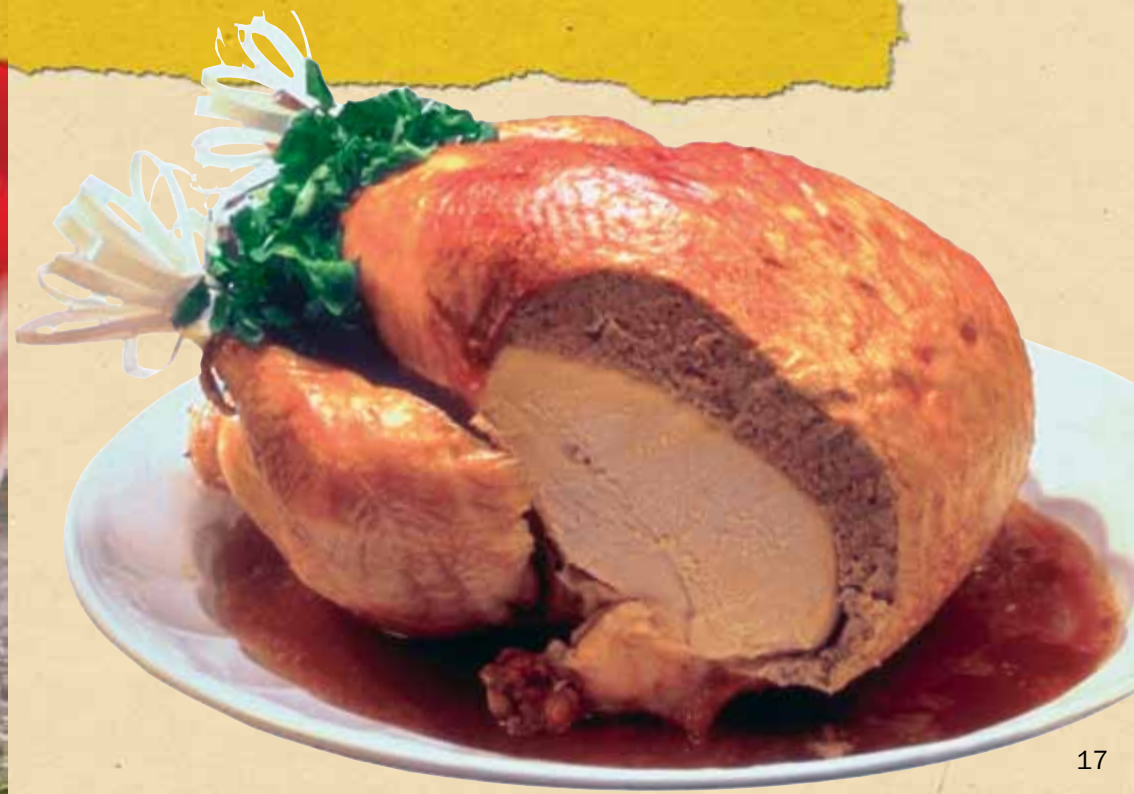
Bisogna tornare alle origini. Si è perso per esempio in questi ultimi anni la bella abitudine di cucinare, come una volta. Sono in pochi a cucinare le frattaglie, ricche di ferro e a basso prezzo. Ci sono delle carni che costano meno d'estate, ma nessuno le compra per non dover accendere i fornelli, come ad esempio, l'agnello. Inoltre, d'estate nessuno cucina le carni lesse, ottime consumate fredde o a temperatura ambiente, o il pollo e il tacchino, che costano in modo contenuto.



Altri suggerimenti riguardano gli spezzatini abbinati con delle verdure: si possono mangiare come piatto unico e il suo prezzo non supera i 10 € al kg. Inoltre, le carni macinate hanno un prezzo contenuto tra 7 e 10 € al kg. D'estate si possono acquistare delle cotolette di maiale a circa 80 centesimi l'etto, e delle cotolette di vitello a 2 € l'etto. Lo stesso vale per il pollo il cui prezzo d'estate oscilla intorno ai 4 € al kg.

Altri tipi di carni d'acquistare per il valore nutritivo sono le salsicce, d'estate ad un prezzo contenuto, senza dimenticare il coniglio da consumare tutto l'anno, senza spendere troppo. Molti preferiscono comprare solo il petto o le cosce sezionate tralasciando l'offerta del busto che costa di meno.

Dall'ultima classificazione ISTAT sulla spesa delle famiglie italiane l'incidenza degli acquisti di carni è del 3 %.



CARNI

SALUMI

Non esiste stagionalità in relazione ai salumi e ai formaggi.

Il consumatore che intende risparmiare deve imparare a fare la spesa ogni giorno, in modo da acquistare il necessario evitando il superfluo e gli sprechi.

Nell'acquisto, il consumatore deve riflettere prima di riempire il carrello, deve stare attento anche alle offerte, verificare provenienza e data di scadenza.



FORMAGGI

Inoltre, non è possibile risparmiare acquistando l'insalata lavata e imbustata oppure i piatti pronti; è necessario scegliere, pulire, lavare, tagliare e cucinare soprattutto quando abbiamo una tradizione gastronomica che ci consente di elaborare piatti veloci e ottimi per la nostra salute.

Infine, va ricordato che è molto importante acquistare prodotti di qualità; oltre ad essere genuini hanno una resa, nel loro utilizzo, maggiore. Ad esempio, i salumi più stagionati rendono di più di quelli più freschi perché hanno meno umidità.

Dall'ultima classificazione ISTAT sulla spesa delle famiglie italiane l'incidenza degli acquisti di questi prodotti è del 2,2 %.



PANE

Il pane è lo stesso tutto l'anno, non si può consigliare un consumo in base alla stagionalità. Il consumatore deve iniziare a fare le sue scelte verso il tipo di pane più consono alle esigenze familiari, e questo può trovarlo soltanto presso il fornaio di fiducia, che lavora per soddisfare le famiglie italiane con prodotti di qualità. Il fornaio di fiducia può consigliare al consumatore i giusti acquisti senza dimenticare la freschezza e la qualità dei prodotti.

Si può consigliare al consumatore che cerca il risparmio di sostituire le tipologie di pani speciali con quelli locali così come sostituire il pane di pezzatura piccola con quella grande a seconda della Regione di appartenenza. Logicamente, se il consumatore intende acquistare il pane speciale, a scapito della rosetta o del pane casereccio, il prezzo sarà superiore.

Dall'ultima classificazione ISTAT sulla spesa delle famiglie italiane l'incidenza degli acquisti dei prodotti da forno è del 2,3%.

PANE