

[L'INIZIATIVA/VENDITE IN CALO DEL 5%]

Anche i panifici sentono la crisi A Varese i giovedì del risparmio

Ogni settimana prezzo scontato per un paniere di prodotti artigianali

■ I più fortunati restano alla pari, ma i nostri panificatori in media hanno venduto il 5% in meno nel primo quadrimestre del 2009 rispetto all'analogo periodo dell'anno scorso. Non è crisi nera insomma, ma le dovute contromisure vanno prese da subito. «Il calo dei consumi si è più o meno assestato in questo mese – spiega Franco Borroni dell'associazione panificatori – ma l'onda lunga della crisi alla fine ha toccato anche il nostro settore che è quello che fornisce prodotti di base e con prezzi molto bassi».

IL PANE ARTIGIANALE

Dal fornaio conviene. Questa è la sostanza dell'omonima iniziativa scattata il 7 maggio scorso tra i fornai di Varese e provincia e promossa dall'associazione panificatori per fronteggiare il calo dei consumi e contenere il prezzo dei beni alimentari: ogni giovedì per almeno sei mesi in via sperimentale, fino al 26 novembre, i fornai aderenti propongono l'acquisto al prezzo di 10 euro di un sacchetto contenente diversi prodotti, tutti artigianali e tutti di

alla loro apertura i sacchetti mandano nell'aria il profumo del pane fresco. «E' un'idea nostra sviluppata insieme alla Regione e alla Camera di Commercio – spiega Borroni – nell'ambito del progetto per sostenere le famiglie, per questo si è pensato di partire da noi che siamo di fatto distributori di prodotti di prima necessità. Le prime due settimane sono andate bene, considerando che il pubblico dei consumatori non la conosceva, ma contiamo di raddoppiare il risultato». Varese è la seconda provincia in Lombardia per adesioni già ricevute, dopo Bergamo, con 23 comuni interessati e una quarantina abbondante di fornai, quasi due in media per ogni comune.

PARTENZA SPRINT

«Vorremmo arrivare a breve ad un centinaio di partecipanti. La gente risponde abbastanza bene alla proposta e quelli che ho sentito fino ad ora sono molto soddisfatti: un panificatore di Gerenzano ad esempio, in un piccolo comune, ieri ha venduto sette borse e ha già ricevuto

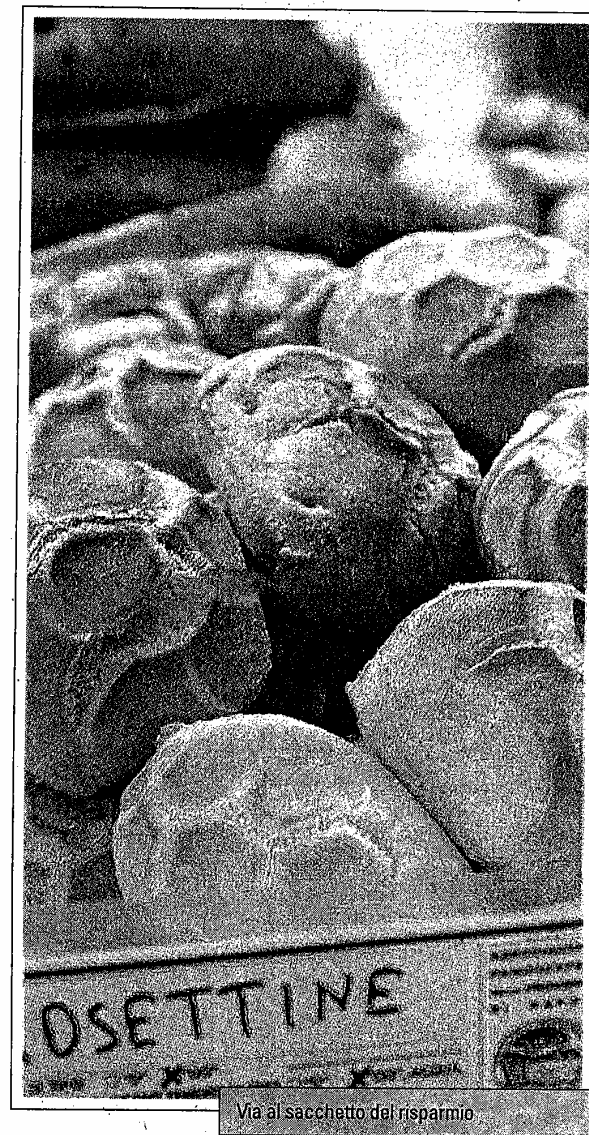
[SCHEDA]

A CONFRONTO

Continuano a tirare le vendite delle macchine per fare il pane a casa. Qualche conto. Gli ingredienti per un chilogrammo di pane costano all'incirca mezzo euro. I prezzi all'acquisto (indicativi) vanno da 1,3 euro a 3,3 euro. Diciamo che in media si risparmia un euro e mezzo per kg di pane. Una nucleo familiare che consuma un chilogrammo al giorno risparmia in un anno almeno 500 euro. Se poi si considera che un buon pane può sostituire anche le fette biscottate, il risparmio è ancora maggiore. Chi usa la macchina per il pane dovrebbe considerare nei costi anche l'energia elettrica. L'incidenza dell'energia elettrica sul costo complessivo del pane fatto in casa è però tutto sommato relativa in quanto la macchina assorbe la sua potenza massima (da 0,4 a 0,7 kw a seconda dei modelli) solo per poco decine di minuti

riso e pasta ma ha sostituito il valore con altri prodotti tipici del fornaio, ieri ha messo degli gnocchi fatti in casa, ma giovedì prossimo potrà anche variare». Il principio che vale è sempre quello della qualità scontata per andare incontro al consumatore: ogni sacchetto viene dato 10 euro con uno sconto medio del 15%, ha quindi un valore variabile tra gli 11 e i 12 euro. Il senso dello sconto offerto dai panificatori comunque non ha l'obiettivo primario di guadagnare punti sulla grande distribuzione. «Questa volta la crisi vale per tutti, per noi come per i supermercati che vendono prodotti da forno. E' vero che il pane costa poco, in media siamo sui 3,20 euro al chilo per le tipologie più vendute che sono sicuramente il pane francese e la michetta, ma la gente ha iniziato a guardare anche alle piccole cose. E soprattutto i panetieri non vendono solo il pane, ma pizzette, focacce, pasticceria da forno: non sono alimenti primari e spesso se ne fa a meno».

Francesca Manfredi



Via al sacchetto del risparmio