



## INFO CONSUMATORI

QUOTIDIANO NAZIONALE ONLINE DI INFORMAZIONE AL CONSUMO a cura di Massimiliano Orlando

sabato, 16 aprile 2011

**Indagine di Adico e Risparmiosuper.it sulla Pasqua: “Il pranzo a casa per 4 costa quanto un menù fisso al ristorante Uova e colombe, stangata veneziana: +45,24% e +65,69%”**



da **Adico e Supermoney**

Il presidente Carlo Garofolini: «Mangiare a casa consente sempre di risparmiare, ma chi non vuole rinunciare a festeggiare fuori stia attento alle bevande e chieda sconti per i bambini»

Se una famiglia di quattro veneziani per il pranzo di Pasqua sceglie di mangiare a casa, spenderà in media 65 euro: la stessa cifra che dovrebbe pagare, ma a testa, se andasse al ristorante.

E se mangiare fuori è notoriamente più caro rispetto all'opzione casalinga, ma sugli stessi valori del 2010, raggiunge livelli record il caro-uova e colomba: rispetto a un anno fa i prezzi al chilo dei due dolci tipici della Pasqua in città sono infatti aumentati rispettivamente del 45,24% e del 65,69%.

Sono questi i risultati principali dell'indagine promossa dall'Adico Associazione difesa consumatori di Mestre in collaborazione con Risparmiosuper.it, il portale che permette di confrontare le migliori offerte delle principali catene della grande distribuzione, su un doppio fronte: da una parte *l'associazione ha rilevato personalmente i costi del menù fisso proposto da 17 ristoranti tra Mestre, Venezia e isole, mentre gli esperti del sito hanno realizzato un menù tipo per 4 persone per stimare quanto spenderebbe una famiglia tipo che decidesse di fare la spesa per festeggiare con un pasto casalingo.*

In più è stato confrontato il costo nei principali supermercati veneziani dei due prodotti che sulla tavola di Pasqua non possono mancare: la colomba e l'uovo di cioccolato. Che hanno fatto registrare entrambi rincari a due cifre: **il prezzo al chilo delle colombe è passato dai 5,93 euro al chilo del 2010 ai 9,82 registrati in questi giorni (+65,69%), mentre le uova dolci se nel 2010 venivano 22,85 euro al chilo oggi si comprano a 33,19 (+45,24%)**. Un doppio dato che conferma come Venezia sia una delle città italiane che hanno risentito maggiormente degli effetti dei rincari nel settore alimentare a partire dall'inizio del 2011.

**Per quanto riguarda i ristoranti, il costo medio di un menù fisso risulta essere di poco meno di 60 euro**, quindi sostanzialmente in linea con i listini dello scorso anno: ma si superano facilmente i 70 euro se si sceglie un bel ristorante tipico, con un menù di pesce e bevande incluse, con punte di 90 e addirittura 120 euro. Ma in questo caso si tratta dei locali pluri premiati dei grandi hotel veneziani.

Il menù tipo elaborato da Risparmiosuper.it per le tavole di casa prevede invece un

antipasto misto di affettati e formaggi (in particolare 200 grammi di fesa di tacchino, prosciutto crudo, salame, formaggio svizzero, provola dolce ed un formaggio fresco a pasta molle), risotto con asparagi come primo piatto, a seguire carrè di agnello con carciofi e per finire la tradizionale colomba pasquale ed un uovo di cioccolato fondente. Per le bevande infine sono state considerate acqua naturale, una bottiglia di vino rosso ed una di prosecco. **A 2 settimane dall'arrivo delle festività pasquali per acquistare questi prodotti alimentari a Venezia si spenderebbero in totale 65 euro.**

«Pranzare a casa sicuramente fa sempre risparmiare, ma non si può biasimare chi, nonostante la crisi, un paio di volte all'anno preferisce farsi coccolare al ristorante - sostiene il presidente dell'Adico Carlo Garofolini - anche in questo caso comunque con qualche piccolo accorgimento si può tenere la spesa sotto controllo». Ad esempio facendosi fare preventivi in diversi ristoranti per scegliere quello più vicino alle proprie esigenze, privilegiando i locali che propongono un menù a prezzo fisso ma chiedendo esplicitamente se le bevande sono incluse. E non solo vino e acqua: «È importante sapere se le bibite sono a parte, perché se ci sono bambini e ragazzi a 3,50 euro a lattina si rischia di veder lievitare il conto finale in maniera considerevole». Infine, bando alla timidezza: «Chiedete sconti sul prezzo del menù fisso se avete bambini» suggerisce Garofolini. Che conclude con una riflessione sui prezzi medi: «Rispetto alla Pasqua 2010 non ci sono grandi variazioni, e certo meglio così piuttosto che dover commentare gli ennesimi rincari. Ma va sottolineato come di fronte a una crisi che nel Veneziano nel 2011 non ha certo mollato la presa, alla fine a pagare in tutti i sensi è sempre l'ultimo anello della catena, e cioè il consumatore».

**Seguono: TABELLA MENU' SPESA TIPO e TABELLA MENU' A PREZZO FISSO**

**TABELLA MENU' SPESA TIPO**

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Fesa di tacchino (200 g)   | 2 euro    |
| Prosciutto crudo (200 g)   | 2,40 euro |
| Salame (200 g)             | 3,40 euro |
| Formaggio fresco (200 g)   | 2 euro    |
| Gruviera (200 g)           | 1,60 euro |
| Provola dolce (200 g)      | 2 euro    |
| Riso (1 pacco)             | 1,79 euro |
| Asparagi (1 mazzo)         | 3,53 euro |
| Carrè agnello (2 kg)       | 20 euro   |
| Carciofi (1 kg)            | 3,90 euro |
| Colomba                    | 4,49 euro |
| Uovo di cioccolata         | 9,90 euro |
| Acqua naturale (3x2 litri) | 0,87 euro |

|               |               |                   |
|---------------|---------------|-------------------|
| Cabernet      | (1 bottiglia) | 3,56 euro         |
| Prosecco      | (1 bottiglia) | 3,50 euro         |
| <b>TOTALE</b> |               | <b>65,03 EURO</b> |

**TABELLA MENU' A PREZZO FISSO A MESTRE, VENEZIA E ISOLE**

| <b>MESTRE</b>  |   |
|--|---|
| Ristorante Da Tura<br>Via Piave                            | 39 euro carne<br>bevande extra                              |
| Trattoria Dall'Amelia<br>Via Miranese                      | 70 euro pesce<br>bevande incluse                            |
| Ristorante Ai Veterani<br>Piazzetta Da Re                  | 50 euro carne<br>bevande incluse                            |
| Trattoria Al Cavallino<br>Via San Donà                     | 40 euro carne<br>bevande incluse                            |
| Osteria Vecia Posta<br>Piazzetta San Francesco             | 75 euro pesce<br>bevande incluse                            |
| Park Hotel Ai Pini<br>Via Miranese                         | 55 euro pesce<br>bevande incluse                            |
| Hostaria Dai Fioi<br>Via Miranese                          | 30 euro (solo acqua e caffè)<br>42 euro (con vini abbinati) |
| <b>VENEZIA</b>   |   |
| Ristorante Santo Stefano<br>Campo Santo Stefano            | 24 euro pesce<br>bevande escluse                            |
| Taverna Capitan Uncino<br>Campo San Giacomo Dall'Orio      | 60 euro pesce<br>bevande incluse                            |
| Ristorante Alla Borsa<br>Piazza San Marco                  | 60 euro pesce<br>bevande escluse                            |
| Restaurant Terrazza Danieli<br>Riva degli Schiavoni        | 68 euro (menu 3 portate)<br>120 euro (menu 7 portate)       |
| Ristorante Do Leoni<br>Riva degli Schiavoni                | 60 euro pesce<br>bevande incluse                            |
| Ristorante Canova, Hotel Luna Baglioni<br>Piazza San Marco | 90 euro pesce<br>bevande incluse                            |
| Ristorante Alcova, Ca' Sagredo Hotel<br>Campo Santa Sofia  | 65 euro (menu 3 portate)<br>70 euro (menu 4 portate)        |
| Osteria al Campiello<br>Via Busetti (Pellestrina)          | 40 euro pesce<br>bevande incluse                            |
| Trattoria Al Gatto Nero<br>Via Giudecca (Burano)           | 60 euro pesce<br>bevande incluse                            |