

Comunicato Stampa
28 marzo 2017

Pasqua: i prezzi dei prodotti tipici crescono, ma i consumi sono fermi.
Una Pasqua all'insegna della fantasia e del fai da te.

La Pasqua si avvicina, si percepisce dalle uova di cioccolato, ovetti e colombe che iniziano a prendere piede sugli scaffali di pasticcerie e supermercati.

In vista di tale occasione, come ogni anno, l'Osservatorio Nazionale Federconsumatori ha monitorato i prezzi relativi ai prodotti tipici di tale festività. Si registra una crescita dei prezzi più marcata rispetto allo scorso anno, pari al +4,4%. Tali aumenti riguardano soprattutto la carne di coniglio (+21,9%, sempre più acquistato perché combina risparmio e qualità), le uova di cioccolato (tra il +7% e il +8%), la colomba farcita (+15%). Diminuiscono leggermente i prezzi degli ovetti di cioccolato, meno in voga tra i più piccoli. Sono questi ultimi a ricevere in regalo le uova di cioccolato, che continuano ad essere acquistate. Per la colomba, la pizza pasquale, la pastiera, i dolci campanari e tutte le specialità della Pasqua, invece, si afferma sempre di più la tendenza a prepararli in casa, creando anche momenti di aggregazione familiare all'insegna della fantasia e allo stesso tempo della tradizione.

Su internet, in tal senso, spopolano le ricette e i tutorial più svariati, per dare sfogo alla propria creatività anche nelle decorazioni (utilizzando anche gli alimenti), tenendo sempre sotto controllo il portafogli.

Anche quest'anno, infatti, le famiglie tenderanno a contenere le spese per i consumi relativi ai prodotti pasquali, registrando un andamento pressoché invariato rispetto al 2016: +0,4%.

Di seguito la tabella con i costi in dettaglio ed i consigli per il risparmio e la sicurezza dei prodotti.

PASQUA 2017

CARNE	2013	2014	2015	2016	2017	variaz.% 2017/2016
AGNELLO AL KG	€ 19,50	€ 19,20	€ 18,90	€ 19,00	€ 19,00	0,0%
ABBACCHIO AL KG	€ 20,10	€ 19,90	€ 19,90	€ 19,90	€ 19,95	0,3%
CONIGLIO AL KG	€ 9,70	€ 10,10	€ 9,60	€ 9,80	€ 11,95	21,9%
PETTO DI POLLO AL KG	€ 9,60	€ 10,20	€ 10,50	€ 10,60	€ 11,00	3,8%
TACCHINO (FESA) AL KG	€ 12,50	€ 12,99	€ 12,99	€ 12,99	€ 13,50	3,9%
SALAME CORALLINA AL KG	€ 19,00	€ 19,30	€ 19,00	€ 19,60	€ 20,50	4,6%

UOVA FRESCHE	2013	2014	2015	2016	2017	variaz.% 2017/2016
Conf. 6 uova	€ 2,00	€ 2,10	€ 2,20	€ 2,15	€ 2,19	2%
Conf. 10 uova	€ 2,90	€ 2,95	€ 2,99	€ 2,95	€ 2,80	-5%

UOVO DI PASQUA	2013	2014	2015	2016	2017	variaz.% 2017/2016
UOVO MEDIO DI MARCA 220g.	€ 14,00	€ 14,29	€ 14,90	€ 15,00	€ 16,00	7%
UOVO PICCOLO DI MARCA 150g.	€ 9,50	€ 9,59	€ 10,20	€ 10,20	€ 11,00	8%
UOVO DECORATO MEDIO 220g.	€ 30,90	€ 31,90	€ 32,60	€ 32,90	€ 33,50	2%
OVETTI AL kg.	€ 29,80	€ 30,50	€ 29,90	€ 29,90	€ 28,50	-5%

COLOMBE PASQUALI	2013	2014	2015	2016	2017	variaz.% 2017/2016
COLOMBA NORMALE	€ 6,90	€ 7,20	€ 7,40	€ 7,50	€ 7,99	7%
COLOMBA FARCITA	€ 8,70	€ 9,10	€ 9,29	€ 9,50	€ 10,90	15%

Per le Uova di Pasqua

L'importante è tener presente alcuni criteri fondamentali:

- oggi tutti possono gustare le uova di Pasqua, ma occhio all'etichetta: esiste una grande varietà di tali prodotti, da quelle light a quelle per celiaci, a quelle senza lattosio.
- la data di scadenza;
- i valori nutrizionali e gli ingredienti (se il contenuto di cacao è elevato si troverà tra i primi ingredienti della lista);
- nella scelta delle uova attenzione al colore ed alle indicazioni relative alla sorpresa! È sempre più in uso l'abitudine (in particolare per i più piccoli, ma non solo) di differenziare le uova a seconda della persona che la scarterà (donna o uomo).
- una volta scartato l'uovo, non abbassate la guardia: controllate che le sorprese riportino sempre il marchio CE, che garantisce la sicurezza dei materiali utilizzati e verificate che l'età consigliata per il gioco sia adeguata a quella dei bambini a cui è destinato.

Carne

- molti acquistano già da ora la carne tipica della Pasqua e la congelano, in modo da non rischiare di incorrere nei prezzi "gonfiati" applicati a ridosso degli ultimi giorni;
- rivolgetevi ai rivenditori di fiducia;
- fate attenzione alla provenienza;
- se acquistate la carne già confezionata presso la grande distribuzione è importante fare attenzione all'integrità della confezione, alla data (sia di confezionamento che di scadenza), all'aspetto ed al colore del prodotto.

I Consigli di Federconsumatori e Adusbef per risparmiare:

- Prima di tutto non bisogna lasciarsi prendere dall'entusiasmo, carte colorate e confezioni accattivanti sono studiate appositamente per attirare l'attenzione, ma non sempre sono all'altezza del prezzo e del contenuto.
- Colomba, pizza pasquale, dolci e biscotti tipici della tradizione possono tranquillamente essere confezionati in casa, risparmiando così anche oltre il 75%.
- Prediligete i prodotti a "km 0": si tratta di prodotti del territorio, che non hanno viaggiato per giorni sui camion o nei frigoriferi. Tali prodotti, infatti, non solo sono più freschi e hanno prezzi molto vantaggiosi (costano circa il 30% in meno), ma contribuiscono positivamente anche alla riduzione delle emissioni inquinanti liberate nell'ambiente dai mezzi pesanti addetti al trasporto di tali prodotti per migliaia di chilometri.
- Nel compilare la lista dei prodotti da acquistare per il menu di Pasqua, predisponete un budget per la spesa.
- Non esagerate con gli acquisti. Sistematicamente, dopo ogni festività, molti prodotti finiscono nella spazzatura quasi integri.
- Approfittate delle offerte applicate nei diversi punti vendita: si può risparmiare oltre il 20%.
- Molti punti vendita incentivano gli acquisti regalando, ogni tot di Euro spesi, una colomba. Programmate quindi la spesa in modo intelligente, così da poter usufruire di tali promozioni.