

10 ottobre 2003 0:00

I PREZZI DELLA CONFESERCENTI: ROBA DA PINOCCHIETTI

Firenze, 10 ottobre 2003. La Confesercenti, nell'intento di voler dimostrare che l'aumento dei prezzi al dettaglio non e' colpa dei commercianti, ma di un contesto generale di aumento della vita e delle tasse, ha oggi diffuso delle sue elaborazioni matematiche. Riguardano i costi che contribuiscono alla formazione del prezzo al consumo di una serie di prodotti o accoppiate classiche degli stessi: scarpe, maglione, pizza e birra, cappuccino e brioche, mela, pera, zucchine, fagiolini.

Per capire se l'associazione dei commercianti stia dando dei numeri credibili, li abbiamo analizzati. Per questione di tempestivita' dell'informazione, abbiamo analizzato solo una delle voci di queste elaborazioni, quella relativa alla **"pizza e birra", e i conti proprio non ci tornano.**

Secondo la Confesercenti per acquistare pizza e birra in un ristorante occorrono 15 euro, cosi' divisi: 6,2 per l'acquisto di merci e materia prima, 1,1 per altri prodotti, 2,8 per pagare servizi e tariffe (acqua, luce, tosap, tarsu, pulizie), 3,7 per il personale e le attrezzature; la differenza tra ricavi e costi (al lordo di imposte e contributi) sarebbe di 1,2 euro.

Cioe' per ogni persona che in pizzeria mangia una pizza e beve una birra, il gestore ci guadagna 1 euro e 2 centesimi. Ci chiediamo come faccia a "campare" questo gestore che, se gli va bene avendo per esempio 50 clienti a sera (che mediamente non sono pochi), guadagna al giorno 60 euro, quindi per 26 giorni lavorativi 1560 euro, che non sono molti, perche', oltre al fatto che sono al lordo delle tasse, occorre considerare che si tratta di una persona che lavora mediamente 10/12 al giorno. "Campa male", e questo lo sostiene anche la Confesercenti per avvalorare la sua tesi.

Ma vediamo i costi. Dando per buoni quelli di personale, attrezzature, servizi, tariffe, **focalizziamoci su quei 6,2 euro per l'acquisto di materia prima.**

Birra. Un prezzo medio al supermercato per una birra di buona qualita', senza andare in etichette sconosciute o super (abbiamo considerato la Moretti), **per una lattina di 0,33 centilitri e' di euro 0,63.** E al gestore del ristorante non gli costera' questo importo, perche' la birra viene abitualmente somministrata alla spina (che costa molto meno), e quand'anche desse una lattina della Moretti, sicuramente non la pagherebbe quanto il consumatore al supermercato.

Pizza. Vediamone il costo per una pizza margherita, dal peso medio di 210 grammi.

* Impasto per il disco (acqua, farina, lievito, sale) 0,04 euro - grammi 180

* Pomodoro 0,03 euro - grammi 75

* Mozzarella 0,3 euro - grammi 60

* Basilico 0,1 euro - grammi 10

* Olio di oliva 0,02 euro - grammi 10

TOTALE 0,49 euro

Siamo stati generosi nel valutare la qualita' dei componenti, perche' abbiamo considerato l'olio di oliva invece dell'olio di semi vari, il pomodoro sanmarzano invece della passata surgelata di pomodoro, la mozzarella invece del fiordilatte, il basilico e la mozzarella al costo praticato nel supermercato.

Quindi birra 0,63 + pizza 0,49 = 1,12

Domanda: **perche' la Confesercenti dice che le materie prima di pizza e birra sono costate 6,2 euro? Cosa ha acquistato con la differenza di 5,08?** Oppure dobbiamo credere che i fornitori del ristoratore medio della Confesercenti siano negozi di alimentari con sedi in via Frattina a Roma, o via Montenapoleone a Milano o via dei Calzaioli a Firenze?

Questo e' quanto rilevato solo in uno dei calcoli della Confesercenti . non osiamo pensare cosa siano gli altri, visto il metodo.

E allora? C'e' qualcuno che sta facendo un gioco al massacro e che crede che il fatto stesso di sciorinare dei numeri sia assolverio dell'accusa di essere i principali responsabili degli aumenti dei prezzi. Se questi sono i metodi di confronto, non sappiamo quali potrebbero essere quelli di scontro.

Vincenzo Donvito, presidente Aduc