

10 maggio 2004 0:00

LE ZUCCHIERE NEI BAR. VERSO L'AUMENTO GARANTITO DEL PREZZO DELLA TAZZINA E DEL CAPPUCCINO. GLI UNICI CHE CI GUADAGNERANNO SARANNO COMMERCianti E STATO

Firenze, 10 Maggio 2004. Lo scorso 21 aprile abbiamo lanciato un appello (http://www.aduc.it/comunicato/vietate+zuccheriere+nei+bar+ministro+sirchia+faccia_7177.php) ad una maggiore mobilitazione da parte delle categorie interessate e un invito al legislatore perche' rivedesse la nuova normativa, entrata in vigore abbastanza in sordina dopo la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dello scorso 28 febbraio, che stabilisce la vendita e la somministrazione dello zucchero solo se preconfezionato. Avevamo ricordato che, non rilevando alcun allarme zuccheriere, auspicando un maggior controllo e applicazione della normativa igienica esistente li' dove fosse violata, ci si poteva comportare come in passato era stato fatto per un'altra normativa: l'obbligo di vendere acqua minerale solo in bottiglie preconfezionate, approvata in attuazione di una direttiva Ue, ma bloccata dal ministero della Salute perche' **ritenuta sconsigliata e dannosa per il nostro mercato, rispetto agli ipotetici vantaggi sanitari**.

Stiamo ancora aspettando un riscontro da parte del ministero. Mentre per le categorie interessate rileviamo che in questi giorni le associazioni specifiche stanno inviando ai loro aderenti delle circolari in cui ricordano il provvedimento, e, di conseguenza, stanno facendo le prime timide rimozioni.

Intanto nei bar stanno scomparendo le zuccheriere e comparando le bustine di zucchero, piu' copiose di prima e piu' evidenti per la loro unicità (bustine di vari dolcificanti erano gia' presenti sui banconi accanto alle zuccheriere). Se si domanda ad un commerciante qualche impressione, si sente subito parlar male del provvedimento (ovviamente attuato solo per la minaccia della sanzione che va da 2 a 6 mila euro), e partono **le lamentele per l'aumento dei costi**. Che e' vero. **A cui noi aggiungiamo anche lo spreco di zucchero**: il rito del caffè e del cappuccino al bar e' talmente radicato che, componente essenziale delle abitudini di ognuno, la dolcificazione della bevanda dal punto di vista quantitativo e' estremamente soggettiva: un cucchiaino e mezzo o un colpo intero e un colpetto del dispensatore chiuso, per esempio, non possono essere lo stesso quantitativo di zucchero di due bustine, per cui la mezza bustina che avanza finisce nella spazzatura e non rimane nella zuccheriera. **Considerata la quantita' media di ogni bar nella vendita di caffè e cappuccini, lo zucchero che finisce nel secchio della spazzatura non e' poco.**

Ma quanto reggera' questa situazione con il caffè, ad un costo medio di 80 centesimi? Pochissimo. Quando i commercianti cominceranno a verificare i primi conti, non potranno non rendersi conto dell'aumento dei loro costi. E siccome sono pur sempre bottegai, *se per esempio l'aggravio a tazzina sara' di un paio di centesimi, qualcuno dubita che l'italico sport dell'arrotondamento non li tentera', portando l'aumento per il consumatore ad minimo di cinque centesimi?*

Se un risultato questa legge voleva averlo, e' stato quello di far aumentare i costi per il consumatore e far buttare via piu' materia prima. Certo, in una societa' e in un contesto economico dove ad ogni angolo si parla di mercato (vero o finto che sia), di ambiente, riciclaggio rifiuti, sperpero delle materie prime, contenimento dei costi, ci pare proprio un bel risultato. **Gli unici due che ci guadagnano sono i commercianti e lo Stato:** i primi perche' guadagnano piu' di prima sullo stesso prodotto avendo aumentato il prezzo in modo maggiore rispetto al loro aumento dei costi, *il secondo* (lo Stato) perche' per un prezzo al dettaglio maggiore, visto che le entrate fiscali sono a percentuale, non puo' che registrare un maggiore introito fiscale.

E non facciamoci ingannare dall'apparente irrisorietà degli aumenti, perche' -repetita iuvant- stiamo parlando di un prodotto a livelli stratosferici di consumo.

Vincenzo Donvito, presidente Aduc