

Se fai la spesa in cascina batti la crisi

Prezzi più convenienti nei negozi che fanno a meno degli intermediari

di FRANCESCA SANTOLINI

- BUCCINASCO -

REDILIGERE LA filiera corta, ovvero quelle strutture in grado di offrire prodotti alimentari a prezzo di costo: è questo l'accorgimento messo in atto da migliaia di famiglie dell'hinterland milanese che, per contrastare la crisi economica, hanno riscoperto il gusto di fare la spesa nelle cascine del parco agricolo del sud Milano o nei negozi specializzati che acquistano direttamente dai produttori, tagliando il costo degli "intermediari". «Noi produciamo direttamente i prodotti che qui si possono acquistare sia sfusi che nelle loro confezioni direttamente nelle nostre terre pugliesi - spiega Felice Davenia, titolare dell'omonima azienda che ha i suoi punti vendita in via Resistenza - per questo siamo in grado di offrire prodotti di qualità a prezzi inferiori.

ED È QUESTO il segreto del nostro successo che ci permette, nonostante questo periodo di crisi, di non subire cali nelle vendite». La genuinità, la qualità e il prezzo: questi gli elementi che i consumatori hanno come priorità in questo periodo. Oltre alle offerte. «Il rapporto produttore-distributore ci permette di non influire sul costo del prodotto e offrire prodotti come pane, salumi e formaggi a prezzi concorrenziali - continua Davenia - un esempio è il vino che, attraverso i nostri tini d'acciaio, vino rosso prodotto artigianalmente al prezzo di un euro al litro». Vicino a questi negozi, che solitamente si contraddistinguono per la tipicità dei prodotti offerti, solitamente identificativi di una regione, ci sono anche le cascine.

In azienda si può trovare vino artigianale al prezzo di un euro al litro

per poter risparmiare nutrendosi genuinamente. Nelle campagne dell'hinterland, infatti, oltre al latte, è possibile acquistare formaggio fresco, carne e il prodotto tipico della Lombardia: il riso. «Presso la nostra struttura è possibile acquistare riso tipo Carnaroli al

Sempre più frequentate, oltre ad essere un tuffo nel passato capace di far riscoprire le tradizioni, sono un "mezzo"

costo di 2,80 al chilo - spiegano dall'azienda Zipo di Cascina Cà Grande, in via San Giacomo a Zibido - nutriente e genuino, il riso è coltivato con tecniche attente all'ambiente e viene lavorato come una volta, senza sbiancanti e conservanti.

SI PUÒ ACQUISTARE anche carne bovina e suina proveniente da animali del nostro allevamento, alimentati con prodotti genuini, tra cui il foraggio proveniente dai nostri campi». Qui, la vecchia

stalla è stata ristrutturata e aperta al pubblico ed è possibile acquistare ricotta e primo sale al costo di 10 euro al chilo, una media di 2 euro in meno rispetto ai negozi o supermercati, o ancora il formaggio stagionato a 12 euro al chilo.

Si può acquistare anche carne bovina e suina proveniente dagli animali dell'allevamento, alimentati con prodotti genuini, tra cui il foraggio proveniente dai campi dell'azienda stessa. Vicino a questa iniziativa, c'è anche quella messa in campo da alcuni super-

mercati, tra i quali l'Auchan di Cesano Boscone.

NEL SELF DISCOUNT si coniugano il risparmio e il consumo responsabile. Utilizzando i dispenser di prodotti sfusi si acquista esattamente la quantità di prodotto che si desidera, evitando gli sprechi e riducendo l'impatto ambientale degli imballaggi. Nell'assortimento si possono trovare legumi, pasta, riso, cereali per la prima colazione, caffè, salatini, caramelle, cioccolato e frutta secca.



Prodotto	Prezzo in vendita diretta	Prezzo al supermarket
Acqua naturale	0 euro	2,50 euro 6 bottiglie
Latte	1 euro	1,53 euro
12 uova	2,5 euro	3,70 euro
Salame	16 euro al kg	22 euro al kg
Pomodori per salsa	0,50 euro al kg	1,27 euro al kg
Vino rosso	1 euro al litro	2-3 euro al litro
Pollo	2,7 euro al kg	3,58 euro al kg
Detersivi	1 euro al litro	2 euro al litro

