

PASQUA IN SUPERMERCATO: SI COMPRA TORNA L'AGNELLO IN TAVOLA, DOLCI OK

30 Marzo 2013



L'AQUILA - L'agnello torna sulle tavole degli abruzzesi e la grande protagonista della Pasqua di quest'anno sarà la tradizione.

Rispetto all'anno scorso che ha visto trascorrere le feste un po' in sordina, sono molti i supermercati della regione che sono stati invasi da centinaia di persone pronte ad acquistare uova di pasqua e colombe, ma anche per prenotarsi il classico simbolo delle feste, l'agnello.

"Le prenotazioni sono iniziate già una ventina di giorni fa - spiega ad *AbruzzoWeb* Luca Di Gregorio, direttore di Carrefour Chieti - incrociamo le dita, ma quest'anno si prospetta positivo".

E sebbene sembri che questa volta la crisi stia influenzando poco sulle spese, non è proprio così, perché è esponenziale l'aumento delle vendite di materie prima come uova, farina e zucchero, per tutte quelle persone che le tradizionali leccornie preferiscono prepararle in casa.

Seguendo la scia positiva delle festività e per andare incontro alle necessità di fare spese degli abruzzesi, la maggior parte delle catene di supermercati ha proposto sconti e promozioni con riduzioni dei costi del 20 per cento o addirittura rimborsando una percentuale dell'importo speso nello scontrino della spesa successiva.

Un buon escamotage per mantenere alto il livello qualitativo dei prodotti senza rendere le festività una continua privazione.

L'AQUILA

Nel punto vendita di Carrefour dell'Aquila, la scelta aziendale di quest'anno ha previsto il rimborso del 40 per cento dello scontrino sulla spesa del cioccolato, da spendere la settimana prima di Pasqua. E grazie anche a questo "Il punto vendita sta andando meglio dell'anno scorso – spiega Paolo Cicerone, manager del reparto food – Stanno acquistando numerose uova e pizze di Pasqua ma anche colombe e tutti i prodotti abbinati".

"C'è molta richiesta anche di uova decorate e di prodotti più elaborati, provenienti dai nostri fornitori locali", continua.

Per quanto riguarda la vendita di carne, in particolar modo l'agnello, anche questa non vede crisi, "quest'anno abbiamo impegnato circa 200 pezzi, pensiamo che usciranno tutti – conclude – Siamo stati fiduciosi e fortunatamente la clientela sta dando una buona risposta".

TERAMO

Mastro Pasticcere è stata la proposta esclusiva di quest'anno dell'IperSimply di Teramo. Sui banconi troneggiano colombe farcite e non, con o senza canditi, il tutto a prezzi più economici rispetto ai "soliti prodotti industriali", spiega Massimo Ferrante, capo zona del punto vendita in Abruzzo.

"Le vendite? Il 70 per cento l'abbiamo fatto gli ultimi due giorni, ma posso affermare che siamo in linea con l'anno scorso – spiega – Rispetto a Natale, invece, stiamo vendendo molti ingredienti per preparare i dolci come uova, farina, zucchero, perché c'è chi preferisce cucinare in casa".

Anche qui la vendita di ovini va benissimo "tutti i nostri clienti non sono disposti a mettere in discussione la tradizione", conclude.

PESCARA

Anche a Pescara sembra che quest'anno vada di moda il "fai da te", con una evidente flessione positiva della vendita di materie prime dolciarie.

"La tendenza rispetto a Natale dell'anno scorso è stata la vendita di prodotti per la preparazione dei dolci tradizionali – spiega Enrico Gennaro, direttore dell'ipermercato Conad LeClerc – Le famiglie amano preparare i cibi in casa e si palesa anche con un ingente aumento nell'acquisto di carne di agnello".

"Questa Pasqua sta vedendo un numero molto elevato di vendita di uova di cioccolato a discapito dei prodotti da forno come la colomba, ma rimanendo nel settore le persone preferiscono quella tradizionale rispetto alla farcita", conclude Gennaro.

CHIETI

"Facendo tutti gli scontri del caso, possiamo dire che questa è una Pasqua fortunata – dichiara il direttore di Carrefour Chieti, Luca Di Gregorio, mettendo le mani avanti – quest'anno abbiamo bei numeri, superiori alla media della stagione scorsa".

"Stanno andando bene uova di cioccolato, colombe e la carne, soprattutto l'agnello. Quest'ultimo è più richiesto rispetto all'anno scorso, abbiamo iniziato a prendere le prenotazioni venti giorni fa", conclude. *Sara Ciambotti*