

Argomento: Agroalimentare

<https://pdf.extrapola.com/angqV/4602619.pdf>

QV

MERCOLEDÌ - 10 NOVEMBRE 2021 - IL RESTO DEL CARLINO

5..

Le nostre tasche

Forlì

«Caffè, ora i bar dovranno alzare i prezzi»

Confcommercio: «Rincarare le materie prime, è inevitabile. Ma gli esercenti continueranno a puntare sulla qualità»

Il costo del classico caffè espresso presto potrebbe non essere più quello al quale i consumatori affezionati erano abituati ormai da diversi anni. Ad alertare i forlivesi sono il presidente di Fipe Andrea Zocca e il direttore di Confcommercio Forlì Alberto Zattini. «Abbiamo già ricevuto segnalazioni da parte dei torrefattori associati - spiegano - che ci hanno spiegato che il costo della materia prima, per esempio il caffè crudo Brasile Santos, negli ultimi anni è praticamente raddoppiato e che, in generale, quasi tutti i caffè pregiati hanno avuto analoghi aumenti, talvolta addirittura maggiori». Il destino della tazzina che si ordina al bancone, quindi, sembra segnato: «inevitabilmente - proseguono Zattini e Zocca - nelle prossime settimane i pubblici esercizi forlivesi si troveranno di fronte alla necessità di aggiornare il costo dell'espresso».

Le ragioni non risiedono unicamente negli aumenti del caffè in sé e per sé, ma anche di tutti i costi trasversali: la filiera alimentare dei fornitori dei pubblici



Andrea Zocca, presidente di Fipe Confcommercio, la federazione pubblici esercizi

esercizi, infatti, ha dovuto sostenere forti aumenti del packaging, di trasporto, di luce, gas, e di molte altre voci di costi aziendali. Temi che preoccupano gli esperti di economia già da settimane e che ora anche nel no-

IMPENNATA

È l'effetto dei costi di trasporti, luce, gas: sia sui produttori che sui locali



stro territorio cominciano a incidere.

«Ora le strade sono due - elenca Zocca -. O gli esercenti sceglieranno di assorbire all'interno della propria azienda gli aumenti, magari optando per scegliere materie prime di qualità inferiore a quelle abituali, oppure si vedranno costretti a un aumento dei prodotti da caffetteria come caffè, cappuccino e latte macchiato. Presumiamo che la quasi totalità degli operatori prenderà questa seconda scelta, con il chiaro obiettivo di non rendere anti-economica la gestione aziendale, senza, di contro, optare per un abbassa-

mento della qualità delle miscele utilizzate». Un aumento di pochi centesimi, magari, ma su un prodotto largamente consumato e che andrà direttamente a incidere sulle tasche dei consumatori.

«Ricordo - interviene Alberto Zattini - che, per lungo tempo, il costo della tazzina ha seguito una dinamica tradizionale: aumentava di pari passo con l'aumento dei quotidiani. Oggi il costo del quotidiano si attesta attorno a 1,50 o 1,60 euro, mentre la tazzina del caffè oscilla ancora tra 1,10 e 1,20, anche se negli anni i pubblici esercizi hanno subito pesantissimi aumenti rispetto ai costi fissi». Non si arriva a pensare a un aumento fino a 1,50, ma certamente si ipotizza una crescita di almeno 10 centesimi. «In questa particolare situazione - concludono Zocca e Zattini - ogni barista o ristoratore dovrà, se lo vorrà con l'assistenza dei nostri consulenti fiscali, analizzare al più presto i propri costi di gestione al fine di verificare l'eventuale aumento da applicare al listino prezzi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di Sofia Nardi

Franca Carella (nella foto), amministratrice della storica torrefazione forlivese Moka Rica, quando hanno avuto inizio per voi gli aumenti del costo del caffè?

«All'inizio dell'anno. Abbiamo visto un aumento costante dei prezzi del caffè verde, ossia ancora da tostare, con impennate che si sono poi stabilizzate solo parzialmente. A oggi abbiamo un aumento del 60/70 dell'Arabica e del 50% del Robusta».

A cosa è dovuto il rincaro?

«In parte a ragioni climatiche, ad esempio ha inciso una gelata avvenuta in Brasile, ma il problema più grave è da ricercarsi nella situazione attuale della logistica a livello mondiale».

Cosa sta avvenendo?

«Per quanto riguarda gli imbarchi, i rincari sono spaventosi e in più c'è carenza di container. I prezzi hanno cominciato a salire nel dicembre del 2020 e non si sono più arrestati. Il trasporto su gomma non è una soluzione, perché c'è carenza di autisti. È normale che, quando compro la materia prima, il mio fornitore aggiunga al conto il prezzo del trasporto. Ma questa non è l'unica ragione del rincaro».

Avete spese aggiuntive?

«Il costo della luce è quadruplicato, così come è salito il prezzo del gas metano, il carburante

«Una tazzina costerà tra 1,20 e 1,30 euro»

Franca Carella, amministratrice della storica Moka Rica: «Noi abbiamo aumenti fino al 70%. C'è chi consiglia di arrivare a 1,50, meglio però pochi centesimi»



COSA SUCCEDDE

Tante difficoltà, fiducia sui consumi

1 Piantagioni

Alcuni rincari dipendono dal clima. Il Brasile ha sofferto una gelata

2 Logistica

Il problema principale però sono i trasporti: dalla carenza di container a quella di autisti

3 Energia

«Il costo della luce è quadruplicato». E pesa anche il gas metano che fa funzionare la tostatura

4 Strategie

«I baristi hanno vissuto un periodo durissimo, preferiamo rimmetterci qualcosa noi. Crediamo che il consumo di caffè non calerà»



che mantiene in funzione le macchine per la tostatura. Per un'azienda sono spese molto significative».

Queste concause faranno aumentare il costo per i baristi?

«Per ora gli esercenti non hanno avuto rincari, ma presto saranno costretti ad adeguare i prezzi di vendita. Una tazzina, oggi, a Forlì costa quasi ovunque solo

1,10 euro: non è un prezzo consono. Ormai il caffè costa meno di orzo e ginseng, e questo è assurdo e insostenibile anche per il gestore del locale, dato che tutti i costi fissi sono aumentati».

Quale sarebbe il prezzo giusto?

«L'Istituto Espresso Italiano parla di un euro e cinquanta cente-

simi, ma, vista la situazione attuale, noi siamo per aumentare di pochi centesimi, da un minimo di 1,20 a un massimo di un 1,30».

Pensa che incontrerete resistenze da parte degli esercenti?

«No, non credo. Siamo pronti ad andare loro incontro anche rimettendo qualcosa noi: ci contengono per accontentare i nostri clienti in un periodo storico catastrofico, che li ha provati economicamente e psicologicamente, ma adattare i prezzi ai tempi che corrono è fondamentale».

I consumatori di caffè potrebbero essere scoraggiati dal rincaro?

«Penso di no. I bar, in questo periodo, stanno puntando sulla qualità delle materie prime e del servizio. E a tutti fa piacere bere un buon caffè, servito con il sorriso, in un locale accogliente. Non saranno pochi centesimi in più a fare la differenza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Caffè, ora i bar dovranno alzare i prezzi»

Confcommercio: «Rincarare le materie prime, è inevitabile. Ma gli esercenti continueranno a puntare sulla qualità» Il costo del classico caffè espresso presto potrebbe non essere più quello al quale i consumatori affezionati erano abituati ormai da diversi anni. Ad allertare i forlivesi sono il presidente di Fipe Andrea Zocca e il direttore di Confcommercio Forlì Alberto Zattini. «Abbiamo già ricevuto segnalazioni da parte dei torrefattori associati - spiegano - che ci hanno spiegato che il costo della materia prima, per esempio il caffè crudo Brasile Santos, negli ultimi anni è praticamente raddoppiato e che, in generale, quasi tutti i caffè pregiati hanno avuto analoghi aumenti, talvolta addirittura maggiori». Il destino della tazzina che si ordina al bancone, quindi, sembra segnato: «Inevitabilmente - proseguono Zattini e Zocca -, nelle prossime settimane i pubblici esercizi forlivesi si troveranno di fronte alla necessità di aggiornare il costo dell' espresso». Le ragioni non risiedono unicamente negli aumenti del caffè in sé e per sé, ma anche di tutti i costi trasversali: la filiera alimentare dei fornitori dei pubblici esercizi, infatti, ha dovuto sostenere forti aumenti del packaging, di trasporto, di luce, gas, e di molte altre voci di costi aziendali. Temi che preoccupano gli esperti di economia già da settimane e che ora anche nel nostro territorio cominciano a incidere. «Ora le strade sono due - elenca Zocca -. O gli esercenti sceglieranno di

assorbire all' interno della propria azienda gli aumenti, magari optando per scegliere materie prime di qualità inferiore a quelle abituali, oppure si vedranno costretti a un aumento dei prodotti da caffetteria come caffè, cappuccino e latte macchiato. Presumiamo che la quasi totalità degli operatori prenderà questa seconda scelta, con il chiaro obiettivo di non rendere anti-economica la gestione aziendale, senza, di contro, optare per un abbassamento della qualità delle miscele utilizzate». Un aumento di pochi centesimi, magari, ma su un prodotto largamente consumato e che andrà direttamente a incidere sulle tasche dei consumatori. «Ricordo - interviene Alberto Zattini - che, per lungo tempo, il costo della tazzina ha seguito una dinamica tradizionale: aumentava di pari passo con l' aumento dei quotidiani. Oggi il costo del quotidiano si attesta attorno a 1,50 o 1,60 euro, mentre la tazzina del caffè oscilla ancora tra 1,10 e 1,20, anche se negli anni i pubblici esercizi hanno subito pesantissimi aumenti rispetto ai costi fissi». Non si arriva a pensare a un aumento fino a 1,50, ma certamente si ipotizza una crescita di almeno 10 centesimi. «In questa particolare situazione - concludono Zocca e Zattini - ogni barista o ristoratore dovrà, se lo vorrà con l' assistenza dei nostri consulenti fiscali, analizzare al più presto i propri costi di gestione al fine di verificare l' eventuale aumento da applicare al listino prezzi». © RIPRODUZIONE RISERVATA.