

inchieste

PREZZI DEGLI SKIPASS
IN SALITA PER GLI
AMANTI DELLA NEVE

I MIGLIORI SEGGIOLINI
AUTO PER TRASPORTARE
IL BEBÈ IN SICUREZZA

QUANTO SONO
ECOSOSTENIBILI
I JEANS?

ALLA RICERCA DEI PRIMI Spaghetti: sfida a colpi di forchetta tra 22 marchi



TEST

COME TESTIAMO E VALUTIAMO

Marche e modelli sono selezionati per coprire il più possibile il mercato. I campioni sono acquistati anonimamente nei punti vendita, trasportati e conservati in modo da garantire la loro integrità fino alla consegna in laboratorio. I laboratori che effettuano i test per conto di Altroconsumo sono indipendenti e di comprovata esperienza, così come gli esperti che effettuano le nostre prove. Le prove pratiche e di assaggio sono effettuate su campioni anonimi, in modo che i consumatori o gli esperti che le realizzano non vengano in alcun modo influenzati nella loro valutazione. I dati ottenuti nelle diverse prove sono valutati in base a criteri rigorosi: i giudizi vengono riportati in tabella con un numero di stelle, da uno (pessimo) a cinque (ottimo). La qualità globale è espressa da una valutazione in centesimi e i prodotti sono sempre elencati in ordine di qualità. Se un prodotto non supera le nostre prove di sicurezza o ha gravi problemi di conformità, il giudizio globale è sostituito da questo simbolo: ⚠️ Il colore blu scuro nelle tabelle indica i prodotti di qualità globale ottima, il blu chiaro di qualità buona, il grigio chiaro di qualità media, il grigio scuro di qualità bassa

- MIGLIORE DEL TEST**
Migliore qualità globale del test, a prescindere dal prezzo
- MIGLIOR ACQUISTO**
Qualità globale almeno buona e il rapporto tra giudizio globale e prezzo o il costo d'uso più conveniente
- MIGLIOR PREZZO**
Qualità globale media e rapporto tra qualità globale e prezzo o costo d'uso più conveniente.
- MIGLIOR SCELTA GREEN**
Massimo giudizio in impatto ambientale (5 stelle) e giudizio globale buono od ottimo
- MEGLIO EVITARE**
Il prodotto ha gravi problemi di conformità o di sicurezza



Per sapere come testiamo e valutiamo vai su www.altroconsumo.it/metodo-test

SUA MAESTÀ LO SPAGHETTO

Duello a colpi di forchetta tra 22 marchi di spaghetti. Tra i migliori anche nomi non famosi che costano poco.

di Simona Ovadìa



La portiamo in tavola quasi tutti i giorni, perché è il nostro piatto nazionale. E anche i nutrizionisti ne riconoscono i pregi, mettendola al centro della pluriasserta dieta mediterranea. Stiamo parlando della pasta, più in particolare degli spaghetti, piatto simbolo per eccellenza dell'italianità. L'importante è che siano di buona qualità, tengano la cottura e sappiano "accogliere" il sugo senza farlo scivolare via. Per verificarlo abbiamo messo alla prova 22 marchi di spaghetti: nella lista compaiono non soltanto quelli più conosciuti e diffusi, come ad esempio **Barilla**, **De Cecco**, **Voiello**..., ma anche prodotti "primo prezzo", marchi commerciali della grande distribuzione e spaghetti di produttori meno noti ma sempre acquistabili al supermercato.

I risultati sono in generale soddisfacenti: la maggior parte dei campioni ottiene un giudizio complessivo dal buono all'ottimo, con valutazioni nel complesso più positive rispetto al test precedente del 2019. Vincono il titolo di Migliore del Test gli Spaghetti al bronzo **Barilla**, l'alta gamma dell'azienda emiliana, il cui prezzo leggermente più elevato è giustificato dalla sua ottima qualità. Tuttavia anche tra i prodotti più economici ci sono diversi marchi molto buoni. Lo dimostrano i nostri due Miglior Acquisto, spaghetti Pasta Reggia e Cellino, che costano meno della metà del primo in classifica pur ottenendo giudizi lusinghieri sia da parte degli chef sia in laboratorio.

Le verifiche nel solco della legge

Nel nostro Paese la produzione della pasta secca è regolata da più di 30 anni da una legge che ne stabilisce un livello minimo di qualità. Le prove effettuate in laboratorio hanno quindi verificato il rispetto dei requisiti, premiando gli spaghetti che hanno una qualità superiore. Prima di armarci di provette, però, abbiamo dato un voto alle confezioni, premiando quelle più virtuose dal punto di vista dell'uso dei materiali (ad esempio quelle più leggere e facili da riciclare). Abbiamo ▶

PROVE DI COTTURA E ASSAGGIO



ARRIVANO I PRODOTTI Gli spaghetti sono stati denudati dalla loro confezione originaria e lasciati con un semplice codice di riconoscimento. In questo modo si evita qualunque tipo di pregiudizio legato alla marca.



VALUTAZIONE DELL'ASPETTO Prima di mettersi ai fornelli, gli chef hanno osservato il colore della pasta (che variava dal bianco/giallo al giallo intenso), la superficie (liscia o ruvida) e verificato che non ci fossero rotture.



COLLOSITÀ Dopo aver cotto gli spaghetti, gli chef che hanno organizzato la prova hanno atteso cinque minuti prima di servirli. In questo modo hanno verificato la tenuta e la collosità della pasta nel tempo.



ASSAGGIO Infine la pasta è stata assaggiata in due modi: completamente in bianco e condita con una salsa di pomodoro. Nel primo caso è stato valutato il sapore dello spaghetti in sé, nel secondo l'assorbimento del sugo.

SPAGHETTI

anche verificato la corrispondenza del peso del prodotto con quanto dichiarato, bocciando gli spaghetti Le Stagioni d'Italia perché il peso è inferiore e oltre il margine di tolleranza previsto dalla legge.

Materia prima: la pasta per tradizione si fa con il grano duro. Abbiamo verificato che negli spaghetti non ci fosse altro. Un po' di farina di grano tenero è stata trovata soltanto nella pasta Divella, ma comunque entro il limite del 3% tollerato dalla legge. Proteine: dipendono dalla qualità della materia prima utilizzata e più

ce ne sono più si forma il reticolo (la cosiddetta maglia glutinica) che permette alla pasta di tenere bene la cottura. Tutti i prodotti che abbiamo analizzato hanno un buon contenuto di proteine, in media del 13,6% (minimo 11,8% di Conad e Alce Nero; massimo 15,1% di Italamo).

Trattamento termico: la pasta secca, lo dice la parola stessa, è sottoposta a un trattamento di essiccazione dopo la produzione. Questo procedimento può avvenire lentamente a temperature miti, oppure più velocemente a temperature più elevate. L'importante

è che sia controllato: il calore infatti incide sulla qualità nutrizionale della pasta, impoverendola di amminoacidi essenziali. Abbiamo verificato la quantità di furosina, una sostanza che indica il danno termico causato da un trattamento troppo spinto e, purtroppo, sono diversi i prodotti che inciampano in questa prova. Solo De Cecco ottiene un giudizio buono, cosa che conferma quanto dichiarato in etichetta sull'essiccazione lenta a bassa temperatura.

Micotossine: le micotossine sono sostanze contaminanti di origine

Spaghetti

	PREZZI		RISULTATI										QUALITÀ GLOBALE %
	In euro a confezione min-max (ottobre 2022)	In euro medio al kg	Etichetta	Imballaggio	Verifica del peso netto	Presenza di grano tenero	Proteine	Trattamento termico	Micotossine	Pesticidi	Prova di cottura e assaggio		
BARILLA Spaghetti al bronzo 400 g	1,29 - 1,38	3,37	★★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	79
ITALIAMO (LIDL) Spaghetti di Gragnano IGP 500 g	0,99 - 1,09	2,08	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	78
ARMANDO Lo spaghetti 500 g	1,39 - 1,59	2,96	★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	77
LA MOLISANA Spaghetti 15 500 g	1,19 - 1,50	2,66	★★★★	★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	77
GRANORO Dedicato spaghetti n°180 500 g	1,38	2,76	★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	75
DE CECCO Spaghetti n°12 500 g	1,39 - 1,64	3,11	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	74
PASTIFICIO LIGUORI Pasta di Gragnano IGP 500 g	1,09 - 1,19	2,31	★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	74
LA MARCA DEL CONSUMATORE Spaghetti 500 g	1,07	2,14	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	73
PASTA REGGIA Spaghetti 19 1kg	1,19 - 1,25	1,22	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	73
ALCE NERO Spaghettoni Cappelli biologico 500 g	2,20 - 2,49	4,77	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	72
AGNESI Spaghetti n°3 500 g	0,99 - 1,57	2,66	★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	72
SELEX Spaghetti n°4 500 g	0,79 - 0,89	1,68	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	72
GAROFALO Spaghetti n°9 Pasta di Gragnano IGP 500 g	1,29 - 1,59	2,99	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	71
VOIELLO Lo spaghetti n°104 500 g	1,45 - 1,65	3,11	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	70
BARILLA Spaghetti n°5 500 g	0,99 - 1,09	2,11	★★★★	★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	70
TRE MULINI (EUROSPIN) Spaghetti 500 g	0,79 - 0,89	1,72	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	68
CELLINO Spaghetti 1kg	1,18	1,18	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	68
RUMMO Spaghetti n°3 500 g	1,39 - 1,57	2,95	★★★★	★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	62
DIVELLA Spaghetti ristorante 8 500 g	0,69 - 0,87	1,59	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★★	59
CONAD Spaghetti n° 5 500 g	0,63 - 0,69	1,31	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	58
LE STAGIONI D'ITALIA Spaghetti Senatore Cappelli 500 g	1,86 - 2,19	3,97	★★★	★★★	*	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	54
CARREFOUR CLASSIC Spaghetti n°5 500 g	0,75 - 0,79	1,56	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	50

RISULTATI COMPLETI SU www.altroconsumo.it/pasta

■ qualità ottima
 ■ qualità buona
 ■ qualità media

naturale pericolose per la salute, che si sviluppano nei cereali quando, sia in campo sia nella fase di stoccaggio, vengono colpiti da muffe. Quelle tipiche del grano sono l'ocratossina A, alcune aflatossine e il Deossinivalenolo (Don). Poiché non si degradano con il calore, possono contaminare anche i prodotti trasformati, come appunto la pasta e i prodotti da forno. Tutti i campioni analizzati non solo rispettano le norme, ma sono ampiamente sotto i limiti di guardia stabiliti dalla legge. I risultati sono decisamente più positivi rispetto all'ultimo test sulle penne. ▶

Il metodo del test

DATE DI ACQUISTO E DI ANALISI I prodotti sono stati acquistati nel mese di agosto 2022 e analizzati a settembre 2022.

LA SCELTA DEI PRODOTTI Per questo test sono stati scelti gli spaghetti di semola di grano duro a causa della rilevanza delle vendite di questo formato di pasta. Per la scelta dei singoli marchi da testare è stato utilizzato un database creato grazie alla rilevazione dei prodotti disponibili in 1.171 punti vendita della grande distribuzione (125 ipermercati, 700 supermercati e 346 hard discount) presenti in 67 città italiane. Ciò ha consentito di selezionare i marchi di spaghetti maggiormente distribuiti nei punti vendita considerati. Una volta individuati, abbiamo verificato con i produttori l'effettiva presenza sul mercato, la continuità della ricetta e la corrispondenza del tipo di confezione.

IL PESO DELLE PROVE Il giudizio globale è stato determinato dando un peso del 10% sia alla valutazione delle etichette sia alla valutazione delle confezioni. Un peso del 40% è stato dato al totale delle prove di laboratorio: analisi che hanno riguardato la presenza di pesticidi, di micotossine, il trattamento termico, il contenuto in proteine, l'eventuale presenza di grano tenero e la verifica del peso netto. Infine, abbiamo attribuito alla prova di assaggio un peso del 40% sul totale.

Per ulteriori dettagli sulla scelta dei prodotti, sul peso delle prove e, più in generale, sul metodo dei test vedi:
altroconsumo.it/metodo-test-pasta

LA NOSTRA SCELTA: SPAGHETTI



79 QUALITÀ OTTIMA

Barilla Spaghetti al bronzo

1,29-1,38 € (400 g)

IL NOSTRO PARERE Molto apprezzati alla prova di assaggio, superano egregiamente anche le analisi di laboratorio sui contaminanti e i pesticidi. Dovrebbe migliorare la confezione, che ora è molto pesante e fatta di due materiali non facilmente separabili quando bisogna differenziare il rifiuto.



73 QUALITÀ BUONA

Pasta Reggia Spaghetti 19

1,19-1,25 € (1 kg)

IL NOSTRO PARERE Una buona pasta a un prezzo davvero interessante. Questi spaghetti reperibili in alcune insegne come Carrefour, Conad e punti vendita Selex sono piaciuti ai giudici e non contengono pesticidi. Ottimo anche il giudizio sulla confezione: di plastica, ma leggera e differenziabile.



68 QUALITÀ BUONA

Cellino Spaghetti

1,18 € (1 kg)

IL NOSTRO PARERE Questi spaghetti, prodotti in Sardegna vicino a Oristano ma reperibili anche altrove (noi li abbiamo acquistati negli ipermercati Coop), costano poco e sono complessivamente buoni, anche se non vanno oltre la sufficienza nell'assaggio.

AUMENTI A DUE CIFRE PER LA PASTA

In un anno il prezzo al consumatore della pasta secca è cresciuto del 24%.

IL PREZZO VOLA

Dall'estate del 2021 il prezzo medio della pasta di semola è cresciuto come mai aveva fatto fino ad allora, registrando aumenti percentuali a due cifre. A farne le spese sono più di altri i consumatori italiani, che ogni anno mettono sulla propria tavola ben 23 chili di pasta procapite.

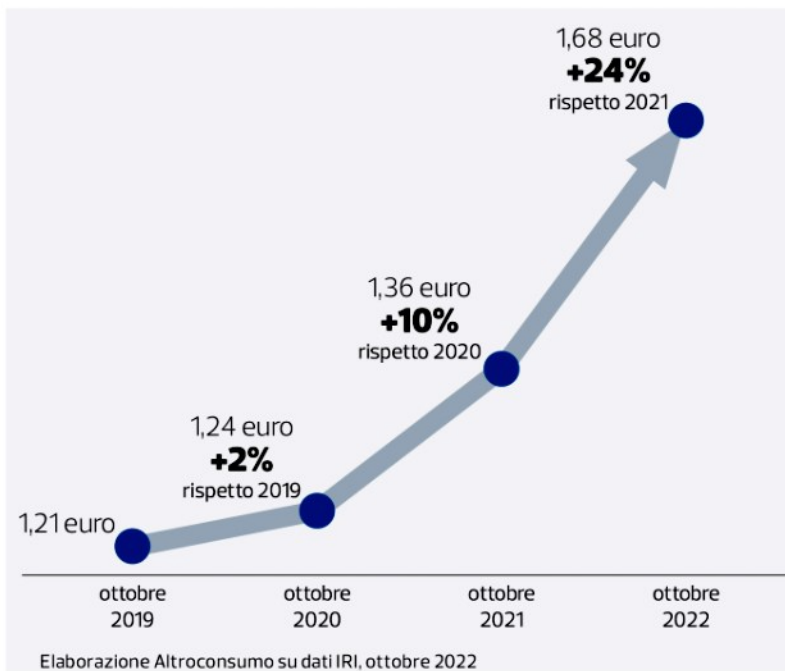
ai nostri dati. La prima è quella di rivolgersi ai discount, dove si spende in media il 27% in meno rispetto agli altri canali di vendita e dove la qualità della pasta non è detto che sia inferiore (lo dimostra anche questo test). Oppure comprare i marchi commerciali del supermercato, che costano il 23% in meno.

LE PROMOZIONI

Le offerte permettono di risparmiare il 16% rispetto al prezzo pieno.

IL DISCOUNT

Per far fronte a questi rincari suggeriamo due strategie, in base



► Pesticidi: abbiamo cercato diverse classi di pesticidi, tra cui il glifosato, e verificato la loro quantità. La stragrande maggioranza dei prodotti ottiene valutazioni lusinghiere, per la totale assenza di fitofarmaci o per la presenza in quantità minime, molto al di sotto delle soglie considerate pericolose per la salute. Il voto più basso, comunque sufficiente, va agli spaghetti Divella.

E ora... ai fornelli!

Aspetto, consistenza, sapore... dopo il passaggio in laboratorio i 22 campioni di spaghetti hanno fatto il loro ingresso in cucina.

Chef esperti hanno analizzato diversi parametri, partendo dall'aspetto a crudo (colore, consistenza tattile, presenza di rotture nella confezione), passando dalla verifica della correttezza dei tempi di cottura indicati in etichetta e finendo con

Molti spaghetti sono risultati eccellenti all'assaggio, anche marche che hanno prezzi bassi

la valutazione complessiva del prodotto cotto, ovvero la tenuta cioè la consistenza degli spaghetti alla masticazione, la collosità, l'assorbimento del condimento e ovviamente il sapore dei diversi prodotti. Nel complesso la situazione è buona, con diversi spaghetti che ottengono un giudizio ottimo. I migliori secondo gli chef sono stati Barilla al bronzo, Italamo (Lidl), Armando e La Molisana per il loro sapore gradevole, l'ottima tenuta che si mantiene anche

alcuni minuti dopo la scolatura e la capacità di "integrare" il sugo senza farlo scivolare dalla superficie.

Cuocere risparmiando gas

Una volta trovata la pasta giusta non resta che cucinarla. Ecco qualche idea per prepararla senza sprecare energia:

- metti sempre il coperchio sulla pentola quando porti a bollire l'acqua;
- sala l'acqua solo quando è in ebollizione, altrimenti ci metterà più tempo a raggiungerla;
- usa il sistema della cottura passiva, spegnendo il gas quando l'acqua riprende il bollore e coprendo la pentola per il tempo necessario alla cottura della pasta;
- ricorda di non stracuocerla ma di scolarla "al dente". La cottura al dente ci obbliga a masticare la pasta più a lungo, facilitandone la digestione;
- riutilizza se puoi l'acqua di cottura, ad esempio per l'ammollo dei piatti. ■

Quali sono i super-preferiti

Le classifiche basate sulle risposte di oltre 9.800 soci. I discount soddisfano come altre catene, bene anche le locali.

di Stefania Villa

I MOTIVI PER CUI I CLIENTI SCELGONO IL LORO SUPER

33%

Comodità
(vicinanza a casa, al lavoro...)

25%

Convenienza
(buoni prezzi)

17%

Qualità dei prodotti
disponibili

13%

Buon assortimento
di prodotti



Quanto sei soddisfatto del tuo supermercato? È questa la domanda principale a cui hanno risposto i 9.834 soci intervistati nell'edizione 2022 di questa inchiesta, grazie ai quali abbiamo potuto stilare le classifiche delle catene preferite dai clienti di supermercati/ipermercati e superette (punti vendita di prossimità, più piccoli e con meno prodotti), discount e insegne locali.

E sono tanti gli aspetti che possono rendere più o meno soddisfatti dell'esperienza d'acquisto presso la propria catena abituale: dal comfort del punto vendita (inteso come spaziosità, pulizia, illuminazione...) ai prezzi e alla disponibilità di sconti e promozioni, dalla qualità dei prodotti acquistati, freschi e non, del marchio del distributore o meno, fino all'assortimento garantito. Anche per ▶

Il metodo dell'inchiesta

In quanti hanno partecipato e cosa abbiamo chiesto.

IL CAMPIONE L'indagine si è svolta attraverso un questionario online. I soci avevano la possibilità di valutare fino a due catene di cui sono clienti abituali. I dati di soddisfazione si basano su 37.064 differenti esperienze d'acquisto raccolte tra giugno 2021 (9.799 soci) e giugno 2022 (9.834 soci), dando un peso doppio alle risposte più recenti.

LE CLASSIFICHE Per elaborare le classifiche generali abbiamo chiesto qual è la soddisfazione complessiva per le catene di cui si è clienti: si poteva dare un giudizio da 1 (pessimo) a 10 (eccellente). I giudizi dei clienti sono stati poi elaborati per ottenere un indice su base 100, con cui sono state realizzate le classifiche. Per approfondimento abbiamo chiesto anche qual è la soddisfazione su aspetti specifici (alcuni nel riquadro "I più apprezzati per categoria").

LE CLASSIFICHE GENERALI

Abbiamo realizzato una classifica per supermercati, ipermercati e superette a carattere nazionale (presenti cioè in almeno cinque regioni); una per i discount; una per le catene locali (meno diffuse sul territorio nazionale). Il punteggio, calcolato sulla base dei giudizi degli intervistati, va da 0 a 100.

■ ottima (da 75 a 100) ■ buona (da 65 a 74) ■ media (da 64 a 50)

CATENE LOCALI	
INSEGNA	SODDISFAZIONE GLOBALE
VISOTTO	80
PEWEX	79
CTS	79
LANDO	79
TOSANO	78
MARTINELLI	78
ROSSETTO	78
VG IL VIAGGIATOR GOLOSO	78
DEM	78
GALASSIA	76
MERCATÒ	76
ALI	76
MEGA	76
CADORO	76
IPERAL	76
IPER (LA GRANDE I)	76
SOLE 365	75
OASI	75
BORELLO	75
ELITE	75
TIGROS	74
POLI (REGINA E ORVEA)	74
ITALMARK	74
IL CASTORO	72
SI CON TE	72
PAN	72
EKOM	72
EMISFERO	72
PIM	72
BASKO	71
TIGRE	71
MIGROSS	71
DECÒ	68
MAXI	68
GULLIVER	65

DISCOUNT	
INSEGNA	SODDISFAZIONE GLOBALE
EUROSPIN	78
ALDI	78
TODIS	75
LIDL	75
MD DISCOUNT	75
PRIX	75
PENNY MARKET	74
DPIÙ	74
IN'S	72
TUODI	68

IPER, SUPER E SUPERETTE	
INSEGNA	SODDISFAZIONE GLOBALE
ESSELUNGA	80
IPERCOOP/COOP&COOP	79
NATURASI	78
COOP	76
INTERSPAR	75
CONAD SUPERSTORE/ SPAZIO CONAD	75
UNES (U1/U2)	74
FAMILA	74
INCOOP	72
FAMILA SUPERSTORE/ IPERFAMILA	72
EUROSPAR	72
IL GIGANTE	72
CARREFOUR IPER	72
DOK	72
BENNET	72
CONAD	71
CONAD CITY/SAPORI EDINTORNI CONAD	71
SIGMA	71
FAMILA MARKET	69
PANORAMA	69
DESPAR	69
CRAI	69
SISA	68
PAM	68
A&O	68
CARREFOUR MARKET	65
CARREFOUR EXPRESS	63

questi singoli aspetti specifici, indichiamo quali sono le catene più apprezzate dai clienti.

Le insegne più soddisfacenti

Quanto a iper, super e superette, in testa alla classifica abbiamo alcune insegne come Esselunga, Ipercoop e Conad Superstore: anche nell'inchiesta sulla convenienza economica, pubblicata lo scorso settembre, queste catene erano nella parte alta di quasi tutte le classifiche (per la spesa con prodotti di marca, a marchio del super e mista). Questo vuol dire che, oltre a risultare competitive nelle precedenti rilevazioni, rendono anche molto soddisfatti i loro clienti.

Le altre insegne preferite sono NaturaSi (con una clientela particolarmente affezionata alla filosofia e alla gamma di prodotti bio e naturali in cui è specializzata la catena) e Interspar. In fondo alla classifica, invece, troviamo Carrefour Market e Carrefour Express; la prima, presente nelle nostre classifiche di convenienza, era risultata anche in quel caso in fondo. C'è da considerare, comunque, che i risultati delle superette, come Carrefour Express, tendenzialmente differiscono da quelli delle altre insegne, data la natura stessa dei punti vendita, caratterizzati da una superficie minore e quindi da un assortimento limitato.

CERCA I SIGILLI



Il nostro sigillo "Supermercato preferito dai consumatori" viene assegnato alle insegne sulla base dei dati della nostra indagine di soddisfazione sui supermercati da parte dei clienti. Per ottenere

il sigillo, i supermercati devono ricevere un punteggio di soddisfazione complessiva di almeno 75 punti, corrispondenti a un giudizio ottimo. Inoltre, il loro indice di soddisfazione deve essere significativamente superiore alla media degli indici degli altri supermercati con soddisfazione ottima.

Contenti dei discount

Tra carovita e miglioramenti nell'offerta, i discount prendono sempre più piede tra i consumatori e, in generale, soddisfanno come super, iper e superette e in alcuni casi di più: tutte le insegne frequentate e valutate dai nostri soci hanno ottenuto una valutazione almeno buona, con anche diversi giudizi ottimi. In testa ci sono Eurospin e Aldi, che anche nell'inchiesta sulla convenienza erano risultate le migliori per la spesa con i prodotti più economici in assoluto a scaffale.

I discount soddisfano molto per i prezzi: nove insegne su dieci hanno una valutazione ottima, eccetto Tuodi, giudicata buona (anche le insegne locali sono molto apprezzate per questo aspetto).

Ma la convenienza non è l'unico elemento. I discount piacciono anche per i prodotti acquistati: solo Prix, IN's e Tuodi hanno una valutazione buona su questo fronte, tutte le altre ottima. Aldi, Eurospin e Lidl hanno un ottimo anche per il comfort dei punti vendita, che storicamente non è mai stato un punto di forza per questo canale distributivo; oggi, invece, si assiste a una maggiore cura anche da questo punto di vista, confermata dal giudizio dei clienti.

Per i discount, tra gli aspetti per cui si è meno soddisfatti, c'è invece la qualità del pesce: la soddisfazione non va oltre il giudizio medio, con Prix in fascia bassa (con soli 40 punti). Così così anche il parere dei clienti rispetto alla disponibilità dei prodotti biologici e l'assortimento che, in effetti, è uno dei punti deboli di questo canale distributivo; negli ultimi anni ci sono stati passi avanti, ma l'offerta non può essere ancora paragonata a quella di iper e super (proprio per questo abbiamo realizzato classifiche separate per i due canali). Anche per le attese alla cassa i discount non brillano: sei insegne su dieci hanno giudizi solo medi.

Le private label piacciono

In generale i clienti si sono detti abbastanza soddisfatti della qualità dei prodotti con il marchio del discount: giudizio ottimo per i prodotti Lidl e Eurospin, buono per tutti gli altri, eccetto Dpiù, IN's e Tuodi, che si sono aggiudicati un punteggio solo medio su questo fronte. Buoni i giudizi anche per i prodotti con

il marchio del supermercato. In particolare, si aggiudicano il punteggio più elevato quelli di Coop ed Esselunga.

In generale - tra super, iper e discount - gli intervistati sono piuttosto soddisfatti della qualità dei prodotti a marchio commerciale: giudizi ottimi per ben 30 insegne, buoni per 33 e medi per nove. Una percezione, quella dei consumatori, che non possiamo che confermare anche con i nostri test, che da sempre ci dicono che le private label, oltre ad essere tendenzialmente meno care dei prodotti di marca, hanno spesso anche una qualità buona o ottima.

Comfort, attesa e freschi

Ai nostri soci abbiamo chiesto anche quanto fossero soddisfatti di aspetti specifici del supermercato: indichiamo

in alto i migliori per i principali. A questi si aggiungono anche altri elementi che per molti potrebbero essere importanti.

Ad esempio, il comfort dei punti vendita, già citato per i discount ma che in generale vede tanti ottimi e buoni: i migliori sono risultati Esselunga e Interspar (con 86 punti su 100), mentre gli unici con giudizi medi sono Tuodi, Il Castoro e Carrefour Express (con, rispettivamente, 64, 63 e 60 punti).

Anche per il tempo di attesa alla cassa emerge una soddisfazione generale un po' tiepidina. NaturaSi e Esselunga sono le più apprezzate da questo punto di vista (con 80 e 78 punti), ma sono ben 19 su 72 le insegne con giudizio solo medio. Infine, altro punto debole pare essere la qualità di frutta e verdura fresca: solo 3 ottimi e ben 23 medi. ■

I più apprezzati per categoria

Per ogni aspetto ci sono catene che risultano più apprezzate rispetto alle altre: ecco quali (il giudizio è su 100). Bene le insegne locali, spesso al top.

Prodotti acquistati

83

NaturaSi

Qualità dei prodotti con marchio del super

86

Ipercoop/
Coop&Coop

83

Esselunga, Coop

Assortimento prodotti

90

Tosano

86

Lando, Martinelli

Sconti e promozioni

83

Pewex

81

Esselunga

Qualità della carne

84

Si con te

83

Borello, NaturaSi

Qualità del pesce

86

Maxi

Qualità frutta e verdura

79

Ali

76

Lando

75

NaturaSi

Prodotti al top

Per una spesa conveniente (e di qualità) ecco alcuni prodotti a marchio commerciale di super e discount risultati fra i migliori nei test 2022.

di Manuela Cervilli

I consumatori soddisfatti tornano spesso a fare la spesa nello stesso punto vendita, come ci racconta l'inchiesta nelle pagine precedenti. Oltre alla vicinanza a casa o alla pulizia dei locali, che cosa guida la nostra scelta? Le persone intervistate sono piuttosto soddisfatte della qualità dei prodotti a marchio commerciale (cioè quelli che prendono il nome dall'insegna della catena) e li ritengono meno cari rispetto a quelli di marca. Le linee con il marchio del distributore di solito lo sono. E con l'inflazione altissima (il picco massimo degli ultimi 36 anni), gli aumenti di energia e carburante e i prezzi di beni e servizi cresciuti dell'8% (a giugno 2022 rispetto a giugno 2021) non è cosa di poco conto. E la qualità? I nostri test da sempre ci dicono che le private label hanno spesso una qualità buona o ottima. Durante lo scorso anno abbiamo messo alla prova di tutto (dalla passata al caffè, dall'acqua alla pizza) e in molti casi in cima alle classifiche c'erano proprio i prodotti a marchio commerciale.

Spesso fra i nostri migliori

Per aiutarti a fare una spesa di qualità al giusto prezzo, abbiamo dato un'occhiata ai prodotti che hanno avuto i risultati migliori nei nostri test dell'ultimo anno: i prodotti a marchio commerciale hanno sbaragliato la concorrenza in molte occasioni. Nelle pagine che seguono abbiamo raggruppato sotto a sei insegne (due discount e quattro supermercati tra i più diffusi in Italia) alcuni alimenti a marchio commerciale che hanno brillato in uno dei test del 2022: così quando fai la spesa in un negozio sai come risparmiare senza rinunciare alla qualità. Sul nostro sito trovi la lista completa (altroconsumo.it/miglioriprodotti-marchiocommerciale).

Il primo nato e una falsa credenza

Il primo nato "a marchio commerciale" risale al 1896: era un panettone confezionato dall'Unione cooperativa milanese e l'idea fu della Coop. La diffusione vera e propria delle private label (così ven-

gono chiamate dagli addetti) inizia però negli anni Ottanta: l'intento era quello di offrire ai consumatori qualità a prezzi convenienti. Evitando gli intermediari e riducendo le spese del marketing, le catene dei super hanno cercato di proporre a prezzi più bassi prodotti con una qualità analoga a quella delle marche leader. Queste linee sono spesso prodotte da imprese che non hanno un brand proprio e lavorano per conto di terzi, ma spesso anche dalle stesse aziende di marca che producono volumi aggiuntivi di merce per le private label. Altro discorso vale per il discount che nasce proprio puntando ad avere quasi esclusivamente prodotti propri e all'essenzialità dello spazio distributivo. Molte persone sono convinte che comprare le private label equivalga a comprare il prodotto di marca, dato che lo stabilimento da cui escono spesso è il medesimo. Non è del tutto vero, soprattutto nel settore alimentare: spesso le ricette sono simili, ma non identiche e variano negli ingredienti o nelle percentuali. La qualità delle private label, però, non va data per scontata: nei nostri test mettiamo a confronto tutti i prodotti (marche, discount e marche commerciali). E che vinca il migliore.

Scopri online i prodotti a marchio commerciale usciti bene dai nostri test



Sei prodotti del discount Eurospin sono usciti davvero bene in alcuni test 2022. Tre hanno vinto anche un nostro titolo.



FARINA

71 QUALITÀ BUONA

Tre Mulini Farina 00 di grano tenero



CEREALI

85 QUALITÀ OTTIMA

Tre Mulini Bran sticks Fibrette di crusca



PREPARAZIONI A BASE DI SOIA

63 QUALITÀ BUONA

Fior di Natura Cremoso soia



PANE E SOSTITUTI

81 QUALITÀ OTTIMA

Tre Mulini Pan bauletto integrale



SUGHI PRONTI

67 QUALITÀ BUONA

Delizie dal Sole Sugo al ragù



CAFFÈ IN CAPSULE

63 QUALITÀ BUONA

Don Jerez Espresso



Se fai la spesa al discount Lidl ricorda questi sei prodotti: sono venuti bene nei nostri test dello scorso anno.



CEREALI

86 QUALITÀ OTTIMA

Crownfield Special Flakes Classic



YOGURT

75 QUALITÀ OTTIMA

Milbona Yogurt greco senza grassi



POMODORO

67 QUALITÀ BUONA

Italiamo Polpa di pomodoro



PANE E SOSTITUTI

85 QUALITÀ OTTIMA

Certossa Pan bauletto integrale



PANE E SOSTITUTI

70 QUALITÀ BUONA

Certossa Pan carrè



SUGHI PRONTI

73 QUALITÀ OTTIMA

Italiamo Sugo all'arrabbiata



Al Carrefour cerca questi sei prodotti: sono risultati di qualità buona o ottima in alcuni nostri test dello scorso anno.



CEREALI

83 QUALITÀ OTTIMA

Fibra Plus



YOGURT

66 QUALITÀ BUONA

Yogurt cremoso bianco dolce



CIBO PER GATTI

63 QUALITÀ BUONA

Crocantini con pollo e tacchino



PANE E SOSTITUTI

85 QUALITÀ OTTIMA

Pane integrale a fette



SUGHI PRONTI

80 QUALITÀ OTTIMA

Arrabbiata



BEVANDE VEGETALI

65 QUALITÀ BUONA

Bio Drink riso



Tre di questi sei prodotti Conad (selezionati dai test dello scorso anno) hanno vinto un nostro titolo.



FARINA

77 QUALITÀ OTTIMA

Verso Natura Bio Farina grano tenero tipo 00



YOGURT

69 QUALITÀ BUONA

I cremosi bianco naturale yogurt intero



ACQUA MINERALE

67 QUALITÀ BUONA

Naturale



PANE E SOSTITUTI

84 QUALITÀ OTTIMA

Pane con segale



PIZZE SURGELATE

61 QUALITÀ BUONA

Margherita



CAFFÈ IN CAPSULE

71 QUALITÀ OTTIMA

Espresso 100% arabica

coop La farina e il cibo per gatti hanno vinto un titolo, ma anche gli altri quattro prodotti Coop sono usciti bene dai test.



MIGLIORE DEL TEST

MIGLIOR ACQUISTO

FARINA

83 QUALITÀ OTTIMA

Farina grano tenero 0 Manitoba



CEREALI

83 QUALITÀ OTTIMA

Viviverde Bio muesli alla frutta

ESSELUNGA

Tra i tanti prodotti Esselunga che sono venuti bene nei nostri test passati, ne abbiamo selezionati sei.



PANE E SOSTITUTI

81 QUALITÀ OTTIMA

Pane morbido integrale



MIGLIORE DEL TEST

MIGLIOR ACQUISTO

POLPA DI POMODORO

74 QUALITÀ OTTIMA

Polpa di pomodoro



POLPA POMODORO

73 QUALITÀ OTTIMA

Viviverde Bio polpa pomodoro finissima



MIGLIOR ACQUISTO

CIBO PER GATTI

74 QUALITÀ BUONA

Amici Speciali Bocconcini con pollo e fegato



MIGLIORE DEL TEST

MIGLIOR ACQUISTO

PIZZA SURGELATA

69 QUALITÀ BUONA

Pizza margherita



MIGLIORE DEL TEST

MIGLIOR ACQUISTO

BURGER VEGETALI

69 QUALITÀ BUONA

Equilibrio Burger vegetali surgelati



PANE E SOSTITUTI

81 QUALITÀ OTTIMA

Pane 8 cereali



CAFFÈ IN CAPSULE

71 QUALITÀ OTTIMA

Espresso Colombia 100% Arabica



CEREALI

86 QUALITÀ OTTIMA

Equilibrio Well Flakes senza glutine



MIGLIORE DEL TEST

CAFFÈ IN CAPSULE

73 QUALITÀ OTTIMA

Espresso intenso

Prezzi pane: + 57% in 10 anni

Gli aumenti maggiori a Firenze, Napoli, Bari e Padova

Ben prima della recente impennata dell'inflazione, c'è un prodotto che ha registrato aumenti molto significativi: il pane. Se nell'ultimo anno i prezzi in Italia sono cresciuti del 13,3% (dato Istat), negli ultimi 10 anni l'aumento è stato di oltre il 50%.

La nostra Indagine in 10 città

A ottobre 2022 abbiamo raccolto 802 prezzi in 134 punti vendita (panetterie, supermercati e ipermercati) di dieci città. Abbiamo poi confrontato il prezzo con le precedenti rilevazioni svolte. In media il pane di grano

tenero, rispetto a 10 anni fa, è aumentato del 57%. Nel 2012, infatti, in media avremmo speso 2,69 euro, oggi arriviamo a 4,22 euro al chilo. La differenza risulta marcata anche rispetto a cinque anni fa, il 2017, quando un chilo di pane costava 3,17 euro. Gli aumenti si registrano da Nord a Sud e in maniera trasversale tra panifici e grande distribuzione (dove comunque, ad oggi, si risparmia il 30% rispetto alle panetterie). In alcune città l'aumento è più marcato: a Firenze (+82% rispetto al 2012), Napoli (+79%), Bari (+64%) e Padova (+63%).

CITTÀ	PREZZI IN EURO			GLI AUMENTI NEL 2022	
	2012	2017	2022	Rispetto al 2012	Rispetto al 2017
MILANO	3,94	3,96	4,85	23%	22%
PADOVA	2,97	3,55	4,83	63%	36%
ROMA	2,66	2,93	4,05	52%	38%
PALERMO	2,48	2,92	3,87	56%	33%
TORINO	2,44	3,21	3,48	43%	8%
BARI	2,4	2,53	3,94	64%	56%
FIRENZE	2,04	2,59	3,72	82%	44%
NAPOLI	1,70	2,04	3,05	79%	50%

Le alternative al pane fresco

Pane a cassetta, cracker, crostini: di cosa sono fatti? Ne abbiamo analizzati più di 100 sul nostro sito. Qui vi diciamo come sceglierli.



PIÙ DI 100 PRODOTTI ONLINE

Sul nostro sito trovate il comparatore con il quale abbiamo attribuito ai prodotti un punteggio di qualità, tenendo conto degli ingredienti, dei valori nutrizionali per 100 g e di quelli per porzione. Vai su:

altroconsumo.it/sostituti-del-pane



- Per prima cosa, per scegliere il prodotto giusto, si deve dare uno sguardo alla lista degli ingredienti e alla tabella nutrizionale, dove troviamo i valori di calorie, grassi, sale e degli altri nutrienti. Troviamo questi valori indicati per 100 g di prodotto e, qualche volta, anche per porzione.

- Se prendiamo come riferimento 100 g, crostini o cracker, essendo secchi, hanno mediamente 430 kcal/100 g, mentre il pane a fette ha 260 kcal/100 g. Questa differenza, però, si ridimensiona se consideriamo la porzione di consumo. Generalmente per i prodotti croccanti si considera una porzione di 30 g, mentre per il pane a fette si calcola 50 g a porzione. Di conseguenza, facendo riferimento a queste quantità per una porzione, in entrambi i casi abbiamo 130 kcal a porzione.

- Consigliamo di scegliere prodotti a base di farina integrale, ossia con farina ottenuta macinando l'intero chicco del cereale, compresa la crusca, importante fonte di fibre, e con il germe, ricco di sostanze nutritive.

- Tra gli ingredienti troviamo anche l'olio. Nella maggior parte dei casi c'è l'olio di oliva o l'olio di girasole, mentre è ormai raro l'olio di palma, molto ricco di acidi grassi saturi, spesso in eccesso nella nostra dieta e dannosi per il sistema cardiovascolare.

- Altro ingrediente a cui prestare attenzione è il sale: meno ce n'è, meglio è. Un occhio alla tabella nutrizionale ci può aiutare.

- A volte si trova scritto sulle confezioni del pane "trattato con alcol etilico". L'alcol etilico usato su questi prodotti ha funzione di conservante; impedisce lo sviluppo delle muffe e quindi consente una maggior durata del prodotto.