

Dal quotidiano gratuito DNews del 17 febbraio 2009

DISTRIBUTORI, L'ITALIA VA "IN AUTOMATICO"

di Guido Impera

Si iniziò con i vizi, si continua con i beni di prima necessità. In un primo momento vennero le sigarette. Poi i preservativi. Ed ecco i vizi. Si passò, quindi, alle pompe di benzina senza l'omino in tuta da lavoro. Poi, ogni luogo di lavoro fu invaso da macchinette per il caffè, dispenser di acqua, merendine, patatine e tarallucci. Di qualche anno fa lo sbarco dei negozi "a gettone" nelle grandi stazioni ferroviarie italiane. Per l'automatico in Italia, insomma, è vero e proprio boom. Ultimi, in ordine di tempo, i distributori di latte fresco, i supermercati "robotizzati" e persino i ristoranti. Il latte, innanzi tutto. Coldiretti, l'associazione di categoria degli agricoltori, ha promosso, negli ultimi tempi, l'uso dei distributori. Che, se vendono abbastanza, sono economicamente convenienti: di solito al produttore il latte viene pagato 35 centesimi al litro e viene erogato a 90centesimi o un euro. Anche il consumatore lo trova economico, perché, se si reca presso le aziende agricole con distributore, lo paga in media un 25-30% in meno del prezzo al supermercato. Inoltre il produttore si fa imprenditore, diversifica le fonti di reddito invece che dipendere da un'unica forma di distribuzione del latte, e può iniziare un rapporto diretto col consumatore, che si fidelizza all'azienda produttrice.

Le vacche vengono munte meccanicamente e, attraverso una rete di condutture che mantengono l'adeguata temperatura richiesta dalle certificazioni sanitarie, il latte viene trasportato nel raccoglitore situato nel punto vendita. Alcuni distributori offrono al consumatore anche la bottiglia (di plastica o, meglio, di vetro) altri no. In questo caso è necessario che il cliente la porti da casa, ben pulita ed asciutta. Il latte fresco e cosiddetto "crudo" (che deve essere indicato da apposita etichetta) va sempre bollito.

Diverso il caso dei distributori con bottiglie da 0.50 e 1 litro, disponibili per esempio nelle stazioni della metro di Milano. Qui il latte è anche pastorizzato. E il prezzo più alto, 1 euro per mezzo litro. Ma la frontiera dell'automatico non finisce qui. Hanno aperto pochi mesi fa, in Emilia-Romagna, i primi supermercati a gettone, gestiti da Conad, uno dei colossi della grande distribuzione italiana. A Bologna, in zona universitaria, e a Modena, all'interno dell'ospedale di Baggiovara, i clienti possono scegliere fra diversi prodotti, dal fresco –come le insalate e la carne – ai detersivi, dalla pasta ai prodotti per l'igiene del corpo. I prezzi sono leggermente più alti di quelli dei punti vendita tradizionali, ma solo di pochi centesimi di euro, e si può pagare anche con bancomat. «Prevediamo altre aperture – fanno sapere da Conad – e il riscontro, per ora, è positivo, i punti vendita automatici funzionano molto bene». Sempre lungo la via Emilia, nel capoluogo di regione, ecco JakFox, la prima trattoria a gettoni del Paese, che ha aperto due mesi fa. Il pasto è "low cost": cinque euro, con le bibite. Dai primi, come i tradizionali tortellini, ai secondi, come la cotoletta, passando per i contorni. Senza dimenticare il dolce e il caffè. A lanciare il progetto di JakFox, che si trova in via Massarenti, non lontano dal centro e dall'Università, due giovani, Marco Franchini e Giacomo Barbieri. Dalle macchine automatiche escono piatti chiusi ermeticamente e scaldati al microonde. Un altro distributore fornisce le posate di plastica. Niente tavoli, ma solo ripiani sulle pareti, e la possibilità di scrivere sui muri, ricoperti di cartone, tutto quello che si vuole. Il tutto per rendere meno "freddo" il locale, che è aperto dalle 7 alle 22, ma che, appena il Comune lo concederà, aprirà a orario continuato. Se il progetto avrà successo, sicuramente verrà introdotto anche in altre città italiane. In attesa di nuove invenzioni, lungo la frontiera ancora tutta da esplorare, dell'automatico. A volte, insomma, basta solo un gettone.