

Il direttore Pallottini: "Nessuna concorrenza ai dettaglianti ma promozione del consumo". La risorsa del surgelatore

Assalto al Car per la spesa di Natale

Migliaia di acquirenti al centro ittico, merce fresca e prezzi imbattibili

VENGONO da Roma e soprattutto dal circondario. Arrivano con i portabagagli vuoti e ripartono, destinazione casa, con le scorte di pesce. Pieni di buste e di bustine. I più attrezzati anche con delle bacinelle colme fino all'orlo. Sono gli acquirenti del mercato ittico del Car (il Centro agroalimentare di Roma) che ogni sabato mattina è aperto al pubblico dalle 8 alle 12 e, ieri, già viveva la febbre di Natale. Ottimi i prezzi di spigole e calamari, scampie, gamberi, tonnie e polipi, seppie e scorfani. Le orate strizzano l'occhio a 4,99 euro, i merluzzi chiamano dai banconi a 8 euro e i moscardini già puliti richiamano molta gente con il loro 4 euro. «Il nostro non è un modo per fare concorrenza ai dettaglianti - assicura Fabio Massimo Pallottini, amministratore delegato della Cargest - ma un metodo per promuovere la fidelizzazione del consumatore. Visto che il consumo di pesce è in discesa, potrebbe essere un metodo per far comprare di più, a vantaggio dei venditori di mercati e peschierie».

A centinaia, quindi, nel primo giorno del weekend arrivano nei mercati di via Tenuta del Cavaliere. Dall'inizio dell'anno fino alla fine del mese scorso gli ingressi registrati arrivavano infatti a sfiorare i ventiseimila. Mamme con i bambini per mano che si divertono a guardare i lunghi nasi dei pesci spada, mariti carichi come bestie da soma che però si vantano di essere più bravi delle mogli a scegliere il pesce più fresco e poi a servirlo in tavola cucinato nel modo più sfigioso. E tutti convinti del buon rapporto qualità-prezzo. «Vengo spesso qui al Car e mi trovo molto bene - racconta il signor Ugo - Vivo a Colli Aniene e lì il pesce lo trovi solo nei supermercati e a prezzi a volte inaccessibili». «Passo una volta ogni quindici giorni - conferma Maurizio che viene da Settecamini - Sono soldi spesi bene per mangiare un po' di pesce buono». «È tutta roba fresca e si vede - afferma una

coppia di Fiumicino in gita con il nipotino - Il 2 di dicembre torniamo e ne compriamo altro».

E non mancano i clienti più previdenti. Quelli che nella scorta hanno pensato di includere il pesce per il cenone della vigilia di Natale. «Mia suocera ha già fatto la grande spesa per il 24 di-

Dall'inizio dell'anno sono stati registrati oltre ventiseimila ingressi di privati

cembre - racconta un signore che dice di non sapere come fare per far entrare nelle mani ancora altre buste - Non sapendo se poi troverà quello vuole ha pensato di comprare oggi e di surgelare tutto».

Ed è proprio per il Natale che il Car sta pensando a un calenda-

rio di aperture speciale. «E non solo. Forse ci saranno anche degli intermezzi musicali - conclude Pallottini - Sempre, per altro, con lo scopo di promuovere l'uso del pesce azzurro che si mangia troppo poco e che invece è ottimo per tenere a bada il colesterolo».

CARTELEINI



MOSCARDINI
Al Car il costo di un chilogrammo di moscardini già puliti va da un minimo di 1 al massimo di 4 euro



ORATE
Anche quelle di allevamento sono un ottimo prodotto, soprattutto se si pagano solo 2 - 4,99 euro al chilo



MERLUZZO
Fra i pesci è forse quello più richiesto e più gradito. Il prezzo del Car, dai 3 agli 8 euro al chilo, lo fa andare a ruba

