

# Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

**CONAD**  
Persone oltre le cose

REGIONE  
TOSCANA



Ministero dell'Interno e del Territorio  
Ufficio Provinciale Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici

Autorità Idrica Toscana

Confservizi  
**CISPEL TOSCANA**

AB  
TOSCANA  
ASSOCIAZIONE BRESCHIA-BOLOGNA-VERONA

Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Carrara

CONAI  
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI

## Cambiano i consumi degli apuani «Frutta e verdura, gran passione»

Lo afferma Sergio Andreoni, responsabile di 4 supermercati Conad, durante un'intervista «Puntiamo su prodotti di qualità di aziende locali per creare lavoro e futuro per il territorio»

MASSA

**Qualità, risparmio e sostegno ai produttori del territorio sono le parole d'ordine di Sergio Andreoni, responsabile di quattro supermercati Conad, che abbiamo intervistato durante una visita nei locali di via Simon Musico, a Massa.**

**In base a quali criteri scegliete i prodotti da mettere in vendita nei supermercati apuani?**

«Il criterio principale è il legame con il territorio: un supermercato deve restituire ciò che riceve dalla comunità. I prodotti vengono scelti per valorizzare i produttori locali, che vengono aiutati a crescere attraverso consulenze per garantire che i loro laboratori siano a norma e che rispettino tutte le leggi vigenti».

**Quali sono i prodotti locali sui quali puntate?**

«Noi puntiamo su ogni tipo di prodotto locale di qualità nelle vicinanze per far crescere il territorio».

**Quali prodotti acquistate da aziende apuane e perché?**

«I prodotti della filiera "I nostri ori" (specifici per la Toscana e altre regioni) e prodotti di panettieri locali. La scelta è dettata dalla nostra volontà di proporre prodotti di imprenditori locali per creare lavoro e futuro per il territorio, oltre che dalla necessità di offrire prodotti freschi che rispettino la cultura locale».

**Sono cambiati negli anni i prodotti più venduti?**

«Le abitudini stanno cambiando: il consumo di carne rossa è in forte calo a favore delle carni bianche,



Sergio Andreoni durante l'intervista nel Conad di via Simon Musico

mentre è aumentato notevolmente l'acquisto di frutta e verdura lavorata: macedonie, succhi, centrifugati».

**Come funziona la vendita online?**

«È una nicchia, circa il 4-5% del volume d'affari. Personalmente credo che questo tipo di servizio non sia sostenibile a lungo termine a causa degli elevati costi logistici».

**Quali accorgimenti avete predisposto per evitare sprechi e utilizzare meno plastica?**

«Si lavora sulla riduzione degli imballaggi alla fonte e sul riciclo».

**Da cosa dipende il prezzo di un prodotto?**

«C'è il costo delle materie prime e quello del lavoro, ai quali vanno

sommati i costi aggiuntivi, come la pubblicità e la distribuzione. Per avere un prodotto di qualità e a basso prezzo bisogna limitare al massimo i costi aggiuntivi, che è esattamente quello che facciamo con i nostri prodotti a marchio 'Conad'».

**Cosa consiglia ai consumatori per risparmiare nel fare la spesa?**

«Il consiglio principale è la fedeltà: cambiare continuamente supermercato non porta risparmio reale. La fedeltà a un punto vendita e l'acquisto di prodotti a marchio sono le strategie migliori per risparmiare senza rinunciare alla qualità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LABORATORIO GIORNALISMO

### Ecco i protagonisti della 'Malaspina'

Questa pagina è stata realizzata dagli alunni e dalle alunne del Laboratorio di Giornalismo della scuola secondaria di I grado "Moroello Malaspina" dell'Istituto Comprensivo "Malaspina". Si tratta di: Mattia Antonioli, Marco Arrighi, Mattia Battistini, Francesco Bertilorenzi, Tommaso Bleta, Teresa Maria Cortopassi, Micol Ferrarini, Diletta Maneschi, Matilde Novani, Guido Sammartano, Ferruccio Tazzini e Tommaso Tonazzini. Il laboratorio è curato dal professor Federico Guidotti e dal giornalista Alberto Sacchetti. La dirigente scolastica è la professoressa Carmen Menchini.



Curiosando fra gli scaffali nei settori del "senza" e vegetariano

### «Cresce l'offerta dei prodotti pronti al consumo»



Curiosando alla scoperta dei prodotti

**Durante** la visita al Conad di via Simon Musico nel centro città, curiosando fra gli scaffali e ponendo domande al responsabile Sergio Andreoni, abbiamo scoperto che il modo di fare la spesa negli ultimi vent'anni ha subito un forte cambiamento perché siamo passati dal cucinare tutto in casa all'acquisto di prodotti già pronti per il consumo. «Sono esplosi il settore del "senza" (senza glutine, senza lattosio etc.) e quello vegetariano - ci ha spiegato Andreoni - e si è evoluta la sicurezza alimentare, che in Italia ha raggiunto livelli di eccellenza mondiale».

L'imprenditore Conad ci ha fatto notare che oggi c'è un'ampia offerta di prodotti pronti al consumo sia della tradizione locale sia di altre culture: dalle tagliatelle paglia e fieno al polpo in guazzetto, fino alle zuppe del contadino. «Sono prodotti molto richiesti, perché le nuove generazioni cucinano meno in casa: il Covid ci aveva costretto a passare molto tempo in casa e aveva riportato la gente a cucinare, ma poi siamo tornati alle vecchie abitudini. Tra l'altro vendiamo per lo più prodotti monodose, cosa impensabile fino a

venti anni fa». Andreoni ha anche detto che nei supermercati Conad è presente una vastissima gamma di prodotti provenienti dall'estero: per esempio hanno una buona accoglienza presso le nostre comunità islamiche i prodotti halal che, per essere messi in vendita, devono garantire il rispetto delle norme del Corano. Infine abbiamo notato che sui banchi si trovano molti prodotti tipici della cucina albanese, moldava e romena che vanno incontro alle esigenze delle famiglie di origine straniera che vivono nel nostro territorio.