



UN SITO CONFRONTA LE OFFERTE TELEFONICHE

Ok, la tariffa è giusta!

Come risparmiare per chiamare al cellulare o la connessione ad internet? In una giungla di tariffe, offerte, promozioni più varie, il consumatore si trova spaesato: troppi i parametri da calcolare, le eventualità da tenere in considerazione, le clausole e le postille. Alla fine, si sceglie ad occhio la tariffa più conveniente e via! Ma c'è un'altra possibilità: ci si può affidare ad un navigatore. Qualcosa, insomma, che abbia già la strada giusta, più breve ed economica nel programma, e sia pronto lì a proportelo.

Da questo punto di vista, il sito Sos Tariffe (www.sostariffe.it) permette di orientarsi nella giungla delle offerte, tra navigazioni a tempo o kilobyte, promozioni varie, comparazione delle tante compagnie attive sul mercato. Il portale si presenta in maniera semplice, con una schermata essenziale, nella quale si riassume tutto il senso del sito: scegli, confronta, risparmia. Sono i tre passaggi fondamentali per comparare prezzi e offerte di compagnie di telefono cellulare o fisso, connessione Adsl o internet mobile. Il sito come si presenta ora è stato lanciato circa tre mesi fa. Ma in realtà la sua gestazione è più lunga, di circa due anni e mezzo, ed è passato per diverse versioni. Il re-



styling più recente (ma non ancora definitivo) è quello che si presenta oggi: un motore di ricerca dal funzionamento semplice, in grado di segnalare quale sia il contratto più congeniale a chi si connette. Merito di un pannello di ricerca, nel quale si possono inserire diversi parametri. Ad esempio, per quanto riguarda la telefonia mobile, prima di comparare i prezzi la schermata chiede di segnalare quanti sms inviate in media al giorno, quanti sono i minuti di chiamata effettuati, addirittura la durata delle telefonate. E poi, qual è l'operatore che chiamate con più

frequenza, eventuali numeri preferiti. Più dettagliati sono i dati inseriti nella schermata, maggiore è l'aderenza dell'offerta alle proprie necessità.

I dati dei visitatori di Sos Tariffe rivelano l'esistenza di due tipi di consumatori che si connettono al sito: c'è chi ha bisogno di una informazione sommaria, per comprendere un modo semplice ed efficace per orientarsi, e dunque è poco preciso nelle richieste; c'è chi, invece, è davvero alla ricerca della tariffa ideale ed è dunque molto pignolo nel riempire la maschera di ricerca.

In genere, quest'ultimo è l'utente che rimane più soddisfatto.

I risultati sono presentati rigorosamente in ordine crescente di prezzo ed è una lista estremamente dettagliata: di ogni operatore si viene a sapere quanto verrà a costare, e - nel caso delle offerte Tuttocompreso, per esempio - quanto si consumerà effettivamente della tariffa fissa che si andrà a pagare.

Chi è davvero interessato all'offerta viene rimandato al sito dell'operatore prescelto, dove può muovere i primi passi per stipulare il contratto. Lo stesso avviene per le tariffe di adsl e internet mobile: anche qui c'è una maschera che chiede con precisione quali sono le necessità specifiche (navigazione a consumo o flat? Occasionale o quotidiana? Che tipo di velocità? Quali servizi aggiuntivi?) e poi il sistema elenca una serie di offerte calcolando il prezzo effettivo che tiene conto di canone, promozioni e costi aggiuntivi.

Ma è solo un primo passo: su Sos Tariffe presto sarà possibile comparare le offerte di luce e gas. E, rispondendo ad una richiesta crescente dei visitatori del sito, i ragazzi del sito stanno preparando un software che permetta di comparare le tariffe per chiamare all'estero.

■ Andrea Gagliarducci



NOMINATION

SOS TARIFFE

Alessandro Bruzzi è uno degli ideatori di SosTariffe, il sito che (recita lo slogan) "ti salva in un mare di offerte". "Ero uno studente universitario - racconta Bruzzi - e mi sono trovato a fare i conti con le varie tariffe telefoniche, cercando di capire come risparmiare. Ne è nato un servizio per tutti". Un servizio che si è diffuso "attraverso il passaparola". "Eppure - spiega Bruzzi - in un mese abbiamo contato 25mila visite, per una media di 250mila pagine visitate". Capita che chi visita il sito poi scriva alla redazione per ringraziare. "Speriamo che possa diventare in futuro un lavoro vero e proprio - spiega Bruzzi - ma prima di qualunque guadagno abbiamo due principi che vogliamo rispettare: che ogni cosa fatta per il consumatore è gratuita e che quello che diciamo è vero ed oggettivo".

salvaprezzi

Segnala anche tu un esempio virtuoso! Scrivi a:

redazione@informaconsumatori.it



Distributori di latte crudo a Torino: ecco dove trovarli

Informazione pubbliredazionale

Mapa dei distributori di latte crudo in provincia di Torino (seconda parte)

- **Druento** - via Medici del Vascello 1 - Az. Agr. Bedino Luca
- **Alpignano** - piazza VIII Marzo - Az. Agr. Bosio Giancarlo
- **Collegno** - c/o Terracorta - corso Francia ang via Avigliana - Az. Agr. Bosio Giancarlo
- **Rivoli** - corso Susa ang. piazza CLN - Az. Agr. Bosio Giancarlo
- **Pinerolo** - via Cambiano, 5 - Alfio Druetta ☎ 333-2860265
- **Pinerolo** - via Chiampo, 17 - Alfio Druetta ☎ 333-2860265
- **Pinerolo** - presso Eatly - via Poirino, 104 - Alfio Druetta ☎ 333-2860265
- **Piossasco** - via Rivalta, 78 - Michele Coletto ☎ 011-9085151
- **Piossasco** - presso Fantasie di grano - via Pinerolo, 96/1 - Michele Coletto ☎ 011-9085151
- **Poirino** - cascina San Pietro, 29 - Agriserena ss ☎ 011-9450949
- **Pralormo** - piazza Risorgimento - La Franca, di Aldo Badino ☎ 011-9481223
- **Rivalta Torinese** - gelateria Bedi - via Giaveno, 84 - Alfio Druetta ☎ 333-2860265
- **Rivarolo Canavese** - piazza Carestia - Pierluigi e Wilma Golzio ☎ 0124-34205
- **Rivarolo Canavese** - frazione Mastri - via Argentera, 4 - Antonio Leone ☎ 011-9954948
- **Rivoli** - via Tevere, angolo via Sestriere - Gianfranco e Pieracarla Manzoni ☎ 011-9674033
- **Rosta** - presso Area Park N19 - via Rivoli - Gianfranco Audisio ☎ 011-9567831
- **San Carlo Canavese** - borgata La Pié, 1 - Giuseppe e Bruno Beria ☎ 011-9208596
- **Sangano** - via Pinerolo-Susa, angolo via Bonino - Gianfranco e Pieracarla Manzoni ☎ 011-9674033
- **San Maurizio Canavese** - via Matteotti - Angela Beruatto ☎ 011-9278849
- **Sant'Ambrogio di Torino** - via Bertassi, 31 - Giuseppe Bramante ☎ 327-7397314
- **Settimo Torinese** - piazza Vittorio Veneto, angolo viale Piave - Fratelli Vergnano ☎ 011-8971877
- **Torino** - presso Agricaffè - via Bossolasco, 6 - Agriserena ss ☎ 011-9450949
- **Torino** - presso Eatly - via Nizza, 224 - Agriserena ss ☎ 011-9450949
- **Torino** - presso Muuh - via Boston, 10 - Agriserena ss ☎ 011-9450949
- **Torino** - presso latteria Peller - piazza De Amicis, 78 d - Agriserena ss ☎ 011-9450949
- **Torino** - presso Cooperativa Spes - via Saorgio, 139 b - Andrea Depaoli ☎ 393-9389283
- **Torino** - presso Il Buongustaio - piazza Foroni - La Magnolia, di Alessandro Balma ☎ 011-4526391
- **Torino** - presso negozio Leggero - via Napione, 37 e La Magnolia, di Alessandro Balma ☎ 011-4526391
- **Torino** - corso Vercelli, 102 - La Magnolia, di Alessandro Balma ☎ 011-4526391
- **Torino** - presso Circostrazione III - corso Peschiera, 193 - Tiziana Perotti ☎ 011-4159959
- **Torino** - presso Casa del Caffè - piazza Bengasi - Fausto e Alberto Priotto ☎ 0121-56230
- **Torino** - Circolo Asd Ch4 - via Trofarello, 10 - Fausto e Alberto Priotto ☎ 0121-56230
- **Torino** - presso polisportiva Campus - via Pietro Cossa, 293/12 - Fratelli Rovei ☎ 328-8333060
- **Torino** - presso cascina Roccafranca - via Rubino, 45 - Fratelli Rovei ☎ 328-8333060
- **Torino** - presso cascina Giaione - via Guido Reni, 102 - Fratelli Rovei ☎ 328-8333060
- **Trofarello** - presso Cooperativa agricola - piazza Sussio - Pierangelo e Marco Candellero ☎ 011-6490857
- **Valperga** - via Pertusio, 41 - Giuseppe Berta ☎ 0124-616486
- **Venaria Reale** - corso Garibaldi, 104 - La Magnolia, di Alessandro Balma ☎ 011-4526391
- **Volpiano** - via Torino, 46 - Giovanni Torassa ☎ 011-982303
- **Volvera** - via Bainotti, 8 - Tommasino, Mario, Enrico Tosco ss ☎ 011-9864653



I distributori di latte crudo - prodotto esclusivo delle aziende agricole - in provincia di Torino sono 73, numero in continua crescita. Riccardo Chiabrando, presidente di Coldiretti Torino, afferma: «Fare il 'pieno' è possibile con una bottiglia riutilizzabile che viene riempita di latte dopo aver inserito l'importo nella macchinetta distributrice, con un risparmio che arriva al 40 per cento rispetto al prezzo del latte fresco, già confezionato. La rapida diffusione dei distributori automatici di latte appena munto è frutto dell'interesse comune di allevatori e consumatori a ridurre le intermediazioni, combattere le speculazioni e garantire una remunerazione adeguata agli allevatori con prezzi convenienti per gli acquirenti. Ai distributori è possibile acquistare latte crudo ottenuto direttamente dalla mungitura e non trattato termicamente, a differenza del latte fresco pastorizzato e di quello a lunga conservazione (Uht). Si tratta di una terza possibilità a vantaggio di chi non si accontenta delle offerte tradizionali - Uht o pastorizzato - e vuole gustare latte freschissimo tutti i giorni, naturalmente in linea con le normative igienico-sanitarie». Diego Furia, direttore di Coldiretti Torino, aggiunge: «Il consumo di latte crudo è virtuoso perché rispetta l'ambiente: pochi chilometri separano la mucca che l'ha prodotto dalla tavola dei consumatori. Il riutilizzo dei vuoti produce meno rifiuti. Il latte crudo è un alimento vivo, ricco di fermenti che agiscono da stimolanti del sistema immunitario e della flora intestinale; è più

ricco di proteine, vitamine e aminoacidi essenziali rispetto al prodotto pastorizzato. Le fattorie abilitate alla vendita diretta di latte sono autorizzate dal Servizio sanitario pubblico competente, hanno allevamenti controllati e devono rispettare precise e rigide norme. La vendita, infatti, può avvenire solo se il latte rispetta i requisiti sanitari indicati dalla legge e se supera i controlli del Servizio sanitario sull'intera filiera, dalla produzione alla commercializzazione». Per rendere il latte più omogeneo, agitare leggermente la bottiglia prima di berlo: se lasciato a riposo la panna tende ad affiorare. Per mantenere inalterate le sue proprietà, il latte crudo deve essere conservato alla temperatura di 4°C per una durata che può arrivare a 48 ore; successivamente, può essere utilizzato per la preparazione di yogurt, creme, budini e gelati. Nel box accanto completiamo la pubblicazione della mappa dei distributori della provincia di Torino iniziata nello scorso numero.

