

6. - RILEVAZIONE DEI PREZZI AL MINUTO

PRODOTTI	Unità di misura	Al giorno 15 del mese			All'ultimo giorno del mese		
		Minimo	Massimo	Medio	Minimo	Massimo	Medio
PANE, PASTE, RISO, FARINE							
Pane: forma piroteca	Kg.	1,65	2,05	1,85	1,65	2,05	1,85
forma comune	"	1,40	1,60	1,50	1,40	1,60	1,50
Pasta secca (produzione locale) di para semola 1 ^a qualità, extra	"	2,50	2,75	2,625	2,50	2,75	2,625
Pasta " " " " extra basso	"	2,50	2,60	2,55	2,50	2,60	2,55
Pasta fresca comune	"	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
Rice marudata	"	1,70	1,70	1,75	1,70	1,70	1,75
Farina di frumento marca N. 1 (abburrata al 70-72 %)	"	1,65	1,70	1,675	1,65	1,70	1,675
Farina di granoturco comune	"	0,90	1 —	0,95	0,90	1 —	0,975
LEGUMI SECCHI							
Lenticchie comuni	Kg.	1,80	2 —	1,90	1,80	2 —	1,90
Fagioli secchi burlati	"	2 —	2,20	2,10	2 —	2,20	2,10
Cod. secchi interi comuni	"	1,80	2,20	2 —	1,80	2,20	2 —
Codesta	"	1,60	1,80	1,70	1,60	1,80	1,70
CARNI FRESCHE							
Manzo:							
Punta di petto e pancetta	Kg.	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	7,50
Spalla sottopalla e muscoli	"	8 —	9,50	8,75	8 —	9,50	8,75
Calotta	"	10 —	11,50	10,75	10 —	11,50	10,75
Arrosto e curvè	"	12 —	14 —	13 —	12 —	14 —	13 —
Pulpa senza osso	"	12 —	13,50	12,75	12 —	13,50	12,75
Coscia senza osso	"	13 —	15 —	14 —	13 —	15 —	14 —
Coscia affettata	"	14 —	16 —	15 —	14 —	16 —	15 —
Fegato	"	13 —	14 —	13,50	13 —	14 —	13,50
Trippa	"	5 —	6 —	5,50	5 —	6 —	5,50
Beauf-beuf	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —	12,50
Filetto	"	20 —	20 —	20 —	20 —	20 —	20 —
Agnello:							
Punta di petto e pancetta	"	6,50	7 —	6,75	6,50	7 —	6,75
Spalla, sottopalla e muscoli	"	7 —	9 —	8 —	7 —	9 —	8 —
Calotta	"	8 —	10 —	9 —	8 —	10 —	9 —
Arrosto e curvè	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Pulpa senza osso	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Coscia senza osso	"	13 —	14 —	13,50	13 —	14 —	13,50
Coscia affettata	"	14 —	15 —	14,50	14 —	15 —	14,50
Fegato	"	12 —	12,50	12,25	12 —	12,50	12,25
Trippa	"	5 —	5,50	5,25	5 —	5,50	5,25
Beauf-beuf	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Filetto	"	18 —	20 —	19 —	18 —	20 —	19 —
Capra:							
Coscia senza testa	"	8,50	8,80	8,65	8,50	8,80	8,65
Coscia con testa	"	8 —	8,30	8,15	8 —	8,30	8,15
Spalla	"	7 —	7,80	7,40	7 —	7,80	7,40
Punta di petto	"	7 —	7,80	7,40	7 —	7,80	7,40
Curvè e filetto	"	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —
Fegato	"	9 —	9,50	9,25	9 —	9,50	9,25
Maiale:							
Arrosto con filetto	"	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —
Curvè e costolette	"	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —
Coscia senza osso	"	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50
Coscia con 1/3 di osso	"	4 —	4 —	4 —	4 —	4 —	4 —
CARNI CONGELATE							
Manzo:							
Punta di petto e pancetta	Kg.	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —
Spalla, sottopalla e muscoli	"	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Pulpa senza osso, curvè, arrosto	"	7 —	7 —	7 —	7 —	7 —	7 —
Coscia senza osso	"	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50
Coscia affettata	"	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50
Agnello:							
Punta di petto e pancetta	Kg.	10 —	11,80	10,90	10 —	11,80	10,90
Spalla, sottopalla e muscoli	"	10 —	11 —	10,50	10 —	11 —	10,50
Calotta	"	7 —	7,60	7,30	7 —	7,60	7,30

PRODOTTI	Unità di misura	Al giorno 15 del mese			All'ultimo giorno del mese		
		Minimo	Massimo	Medio	Minimo	Massimo	Medio
Pasta Splendor	Kg.	1,90	2 —	1,95	1,90	2 —	1,95
Pasta comune da banco	"	1,95	2 —	1,975	1,95	2 —	1,975
Candele steariche prima qualità	"	3 —	6 —	5,50	5 —	6 —	5,50
COLONIALI							
Zucchero semolato raffinato	Kg.	6,30	6,40	6,35	6,30	6,40	6,35
Tutti:							
Caffè Portorico	"	35 —	36 —	35,50	35 —	36 —	35,50
Caffè Santos (media)	"	27 —	28 —	27,50	27 —	28 —	27,50
Caffè San Domingo	"	30 —	30,50	30,25	30 —	30,50	30,25
Caffè Guatemala	"	29,50	30 —	29,75	29,50	30 —	29,75
Caricote in polvere prima qualità	"	12 —	14 —	13 —	12 —	14 —	13 —
LATTE E DERIVATI							
Latte naturale intero di vacca	litro	0,75	0,80	0,775	0,75	0,80	0,775
Burro fresco naturale centrifugato	Kg.	10 —	13 —	11,50	10 —	13 —	11,50
Burro artificiale (margarina)	"	—	—	—	—	—	—
Formaggio:							
Bernese nazionale	"	5 —	6 —	5,50	5 —	6 —	5,50
Comptone	"	5 —	6,50	5,75	5 —	6,50	5,75
Sbrino nazionale	"	6 —	7,50	6,75	6 —	7,50	6,75
Formaggio 1933	"	7,50	12 —	9,75	7,50	12 —	9,75
Fondu	"	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	7,50
Rollato tipo Alba	"	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	7,50
BEVANDE							
Vino tipo comune da pasto piemontese (di barbon e svaggio gradi 10-12).	litro	1,40	2,30	1,95	1,40	2,30	1,95
VERDURE							
Aglio	Kg.	6 —	8 —	7 —	6 —	8 —	7 —
Carote	"	1,50	2 —	1,75	1,50	2 —	1,75
Cipolla	"	0,60	0,70	0,6	0,60	0,70	0,65
Cipolline tipo Ivrea	"	—	—	—	—	—	—
Cavoli	"	—	—	—	—	—	—
Fagioli in grana, freschi (tutti)	"	—	—	—	—	—	—
Fagioli verdi	"	—	—	—	5 —	5 —	5 —
Cavolfiori (per capo)	"	—	—	—	—	—	—
Insalata iceberg (per capo)	"	0,25	0,40	0,325	0,25	0,40	0,375
Insalata mista	"	2 —	3 —	2,50	2 —	3 —	2,50
Insalate comuni (bianche, miste)	Kg.	0,60	0,70	0,65	0,60	0,70	0,65
Piselli comuni	"	6 —	8 —	7 —	6 —	8 —	7 —
Peperoni	"	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —
Pomodori	"	0,60	1,50	0,95	0,60	1,50	0,95
Spinaci (alla diavola)	Kg.	0,70	—	0,75	0,70	—	0,75
Ceto (manti di 200 gr.)	"	0,30	0,50	0,35	0,30	0,50	0,35
Carli (per capo)	"	—	—	—	—	—	—
Broccololetti crudi	Kg.	—	—	—	—	—	—
Broccololetti crudi	"	—	—	—	—	—	—
Cavolfiori (per capo)	"	—	—	—	—	—	—
Cavolfiori (crudi)	"	0,35	0,50	0,425	0,35	0,50	0,425
Fave fresche	Kg.	1,70	0,50	0,75	0,70	0,50	0,75
Favolli (crudi)	"	0,30	0,40	0,35	0,30	0,40	0,35
Favoli naturali freschi in borse	Kg.	1,30	1,50	1,35	1,30	1,50	1,35
Favolli (al mano)	"	0,35	0,50	0,375	0,35	0,50	0,375
Asparagi	Kg.	2,40	2,50	2,45	2,40	2,50	2,45
Piselli	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	6 —	8 —	7 —	6 —	8 —	7 —
Silmarini (alla diavola)	"	—	—	—	—	—	—
Radischi (al mano)	"	—	—	—	—	—	—
FRUTTA							
Pera da tavola bolognese	Kg.	—	—	—	—	—	—
Pera centrifugata e da tavola	"	—	4,50	3,75	—	4,50	3,75
Piselli (crudi)	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi (crudi)	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi	"	—	—	—	—	—	—
Piselli comuni	"	—	—	—	—	—	—
Piselli verdi							

2. - CONSUMO DELL'ENERGIA ELETTRICA E DEL GAS

[illegible]