



Nonostante la crisi  
nessuno vuol fare  
più il macellaio. E allora  
si organizzano corsi  
per rilanciare il mestiere

A pagina 7

## Manca lavoro? E vero, ma quanti mestieri trascurati «Sempre meno macellai»

«Nessuno vuole più farlo». Un corso per formarne

### COMMERCIO AI RAGGI X

**LE COMPETENZE**  
LE LEZIONI DEL LABORATORIO  
SI SVOLGERANNO DAL  
24 OTTOBRE AL 23 NOVEMBRE

**LA RICHIESTA**  
PUR ESSENDOCI MOLTI  
DISOCCUPATI NON SI  
TROVANO MACELLAI

AAA macellai cercasi. E pronto al via il corso dal titolo 'Professione macellaio', rivolto a tutti coloro che vogliono intraprendere la professione di macellaio ma anche a coloro che operano già nel settore della macelleria e a chi ha appena intrapreso l'attività di macellaio. Perché il corso? Semplice: pur con una percentuale di disoccupati molto elevata, non si trovano giovani o meno giovani disposti a lavorare in macelleria. L'iniziativa è di Accademia del Gusto, Confcommercio Ravenna e Iscom E.R. Docente del corso sarà Alberto Succi, perito zootecnico, macellaio, presidente del sindacato macellai Federcarni dall'Ascom Ferrara e dal 1998 vice presidente regionale di Federcarni.

**MASSIMO BENDANDI** è presidente del sindacato macellai di Confcommercio Ravenna.

**Come nasce l'idea di insegnare a lavorare in macelleria?**

«Lo spunto è venuto proprio dalla nostra organizzazione. Molti colleghi mi hanno espresso l'esigenza di avere persone formate, non riuscendo a reperirle sul mercato del lavoro. Devo anche dire che vi è un gran ritorno verso certi mestieri. Penso ai pasticceri o ai baristi. C'è molta richiesta di iniziative formative e quindi con Confcommercio e Iscom abbiamo

«Le lezioni permetteranno ai partecipanti – spiega Alice Agostini, responsabile dell'Accademia del gusto e organizzatrice del corso per formare macellai – di acquisire le conoscenze tecniche del settore. Il corso che si terrà presso il laboratorio Accademia del Gusto (Via del Pino 102/104 - Ravenna) ha una durata di 200 ore (100 ore di aula/laboratorio e 100 ore di stage) e si svolgerà dal 24 ottobre al 23 novembre. Ai partecipanti che frequenteranno almeno l'80% del corso verrà rilasciato l'attestato di frequenza e l'attestato del corso per personale alimentarista. Seguirà un periodo di stage. Info: 0544-515772.

pensato di dar vita a questo corso».

**Che età è richiesta per entrare in ma-**



### celleria?

«Non c'è un'età preferita. Chi vuole assumere macellai, chiede principalmente che siano formati».

### Che caratteristiche hanno coloro che si sono già iscritti al corso?

«C'è anche una donna, una macellaia... Questo mi ha colpito. Vengono da Ravenna ma anche da località limitrofe».

### Stranieri?

«No. Dalla partecipazione ai corsi che vengono promossi in Confcommercio mi sembra che gli stranieri preferiscano imparare a fare i pizzaioli».

### Sbocchi occupazionali?

«I macellai sono richiesti dagli esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive, ma anche dal piccolo commercio tradizionale come macellerie, ovviamente, ma anche gastronomie e rosticcerie».

### Materie di studio?

«Dalla macellazione degli animali alla conservazione delle carni. Ma anche esercitazioni in cucina».

### Nell'addestramento pratico vi è un forte legame tra taglio delle carni e preparazione di piatti.

«Vi sarà la lavorazione del pollame in vari tagli anatomici con preparazione piatti pronto cuoci, ma anche la lavorazione con disosso del suino, con preparazione anche in questo caso di piatti pronto cuoci. Lavorazione con disosso del suino, con preparazione ad uso insaccati. La macelleria è oggi molto vicina alle moderne esigenze della clientela, preparando già piatti pronti, solo da cucinare».

lo.tazz.



**RINOMATI** Al lavoro alla macelleria 'Le carni' (Corelli)