

CASTELLINA SCALO Riccardo Corbelli grazie a un corso di formazione e a tanto coraggio ha realizzato un sogno Prima operaio, poi disoccupato. Ora fa il macellaio

MONTEGGIONI [mug] Dallo stampaggio della plastica a macellaio. Un cambiamento molto forte nella vita di Riccardo Corbelli, 48 anni, abitante a Castellina Scalo. «Per 25 anni in totale - racconta - ho fatto l'operaio nel settore. Dal 2000 al 2013 ero in un'azienda di Pian dei Pesci ma il mercato non c'era più, non tirava. Per cui sono andato ad aumentare la schiera dei disoccupati. E per uno che aveva superato i 46 anni, e con qualche problema di salute, non era certo facile trovare una nuova occupazione come operaio. E allora? Allora mi sono dato da fare. E girando su internet ho saputo del corso della Concommercio per macellai». Un corso, gratuito, che alla sua seconda edizione ha formato 12 persone interessate a



UN SOGNO Riccardo Corbelli nella sua macelleria di Gracciano

lavorare in macellerie, rosticcerie, grande distribuzione, cooperative, piccoli negozi. Di queste, già sette sono occu-

pate. Tra loro anche Corbelli, che nel suo tentativo riuscito di trovare un'alternativa alla disoccupazione ha avuto anche

il supporto della moglie che fa l'insegnante. Proprio lei parlando con una collega ha saputo che c'era una persona, un macellaio, che voleva lasciare e godersi la pensione, lasciando la bottega di Gracciano, nel comune di Colle Val d'Elsa. Per Corbelli quindi un'occasione che gli ha aperto la strada a una nuova occupazione. «Per sbentare ho investito la mia liquidazione. Non avevo certo voglia di starmene a casa con le mani in mano. Oltretutto, ho sempre avuto la passione per la carne. In passato mi è capitato di dare una mano in macelleria». Il corso della Concommercio è stato il passaggio fondamentale verso la nuova professione.

«È stato davvero molto utile perché mi ha aperto le porte della conoscenza anche degli aspetti burocratici di questo lavoro. Non lo avevo ancora terminato e ho iniziato a lavorare nel negozio, dal 3 di gennaio scorso. E devo dire che la gente ha risposto molto bene. Anche perché a me piace lavorare pensando alla qualità della carne: quella che preferisco è la razza piemontese. Credo in una carne sana, e che occorra sapere da dove viene e se la bestia ha problemi». Corbelli comunque si sente rinato dopo il periodo della disoccupazione. «Ma io mi sono buttato, anche se è difficile decidere di cambiare vita a 48 anni. Chi ha 20 o 30 anni ci



pensa meno». Ora il futuro si presenta positivo per il neo-macellaio che quando gli si ricorda che in fondo fa lo stesso mestiere del famoso Dario Cecchini di Panzano dice che «lui è davvero un mito, un totem. Mi piacerebbe davvero incontrarlo».

Augusto Mattioli