

to incassa l'appoggio convinto della minoranza. Parola di Claudio Borghi Aquilini capo dell'opposizione in consiglio regionale. Come se non bastasse il consigliere della Lega Nord firma anche l'appello lanciato da qualche giorno dal nostro giornale che ha già raccolto moltissime autorevoli firme: "Ci tengo a firmare l'appello del *Corriere di Siena*, ritengo che non siano mai abba-

**"Sono un aquilino vero, porterò Matteo Salvini a vedere la Carriera"**

porare il Palio dal vivo e di appassionarsi come è successo a me". Claudio Borghi è diventato aquilino (e non solo per l'assonanza con il suo cognome) da una quindicina di anni, ha visto il primo Palio nel 2001 quando vinse il Leocorno, "da allora sono un contradaiolo vero, sono coinvolto totalmente insieme alla mia famiglia. Ecco perché non posso che sottoscrivere anche la ri-

**Claudio Borghi**  
Aquilini Portavoce dell'opposizione in Regione Toscana



soluzione che sarà presentata da Giani, sarò cofirmatario, sono felice che tutta la Regione si muova in questo senso. E il prossimo anno

porterò Matteo Salvini a vedere il Palio, sono convinto che anche lui sottoscriverà allora l'appello del *Corriere di Siena*".

bene alla Piazza e potrebbero benissimo rientrare da 10.000. I cavalli presenti nella Carriera di Luglio non sarà sicuramente presente Quintiliano mentre gli altri due esordienti (Roba e Marcos e Osama Bin), che hanno fatto entrambi un'ottima figura andando vicini anche alla vittoria del Palio, potrebbero esserci ancora. Tra i nuovi soggetti, infine, da segnalare Remy e Quore de Sedini, due cavalli della scuderia di Scompiglio che a Luglio abbiamo visto solo alle Prove di Addestramento Mattutine. Altri due nuovi soggetti, infine, che potrebbero essere guardati con interesse sono Querida de Marchesana e Noioso, due soggetti da tempo nel circuito senese e che si sono sempre ben comportati nei vari appuntamenti.

**Francesco Zanibelli**

**Formazione** Due esperienze che insegnano che anche perdendo il lavoro ci si può riinventare con un corso ad hoc acquisendo nuove competenze professionali

# Professione Butcher, ecco chi ha scelto a quarant'anni di diventare macellaio

► SIENA

Altri due "studenti macellai" al lavoro. Su un totale di 12 studenti, 9 sono già a lavoro. Due in più rispetto a al momento della conclusione del corso Butcher, promosso da Saiter Confcommercio, lo scorso mese di maggio. Segno di un settore che è capace di creare occupazione. Segno di un corso di formazione che ha colpito nel segno. E così da rappresentante si diventa macellaio, da responsabile di produzione si passa al bando delle carni. Sì, perché dietro le ore di lezione e stage, passate a studiare i tagli delle carni, merceologia, comunicazione ecc., ci sono le persone e le loro storie. Storie di vite che si reinventano, che affrontano la crisi del lavoro e provano a guardare avanti.

**Emiliano Bagni**, 45 anni, poggibonsese, negli ultimi 20 anni ha lavorato come rappresentante in una ditta, ora lavora a Colle presso la macelleria di un punto vendita della grande distribuzione. "Al momento faccio una sostituzione - racconta - Però spero ci possano essere opportunità". Da rappresentante a macellaio il salto non è breve. "Con il mio lavoro è andata bene fino al 2012, vendevo macchine per giardinaggio. Successivamente il mercato ha avuto una forte flessione e non ci sono purtroppo più state le condizioni per continuare. Allora mi sono messo in cerca di lavoro". E gli amici possono dare una mano. "E' stato un mio amico a suggerirmi di fare il corso. Mi disse: se fossi in cerca di lavoro come te farei un corso di formazione. Ho visto il bando per il corso Butcher in un bar nella zona di Borgaccio a Poggibonsi. Me lo sono letto e ho deciso di provarci". "La domanda l'ho presentata io e un altro amico anche lui disoccupato - dice - Siamo andati insieme a consegnare il documento, non avrei mai creduto che mi prendessero: ho depositato il modulo quasi a chiusura, sapevo che eravamo già tanti". Ed invece è andata bene. "Saiter ha fatto la selezione, i colloqui ecc... e sono entrato nei 12 corsisti, purtroppo il mio amico non ce l'ha fatta" Soddisfatto? "Sì, decisamente. Io abito in campagna, sono da sempre un amante della carne, con mio nonno avevamo degli animali". E' iniziato così un percorso non scontato. "Ho seguito tutte le lezioni e ho dato il 100%. Poi le 400 ore di stage con la decisione di svolgerle all'interno della grande distribuzione, all'Unicoop a Poggibonsi. Successivamente ho scoperto che



Stefano Bruni

stavano cercando un macellaio per la sostituzione di una malattia e attualmente sono a Colle".

Il corso Butcher è lungo e impegnativo, ma apre delle possibilità concrete. "Un anno di corso è lungo e impegnativo davvero, ma molto formativo - spiega - Io oggi lavoro nel rifornimento, mi occupo del laboratorio, faccio il bancone. Tra l'altro il punto vendita dove lavoro a Colle ha un rapporto continuo e quotidiano con i clienti, da piccolo negozio". Ma quanto è diverso dal lavoro da rappresentante? "Molto. Mi sono dato da fare e ho imparato. Servo anche al banco. In questo momento faccio il part time e ho la possibilità di avere tempo libero e stare con la mia bambina. Ho anche imparato tante cose nuove. Nel contesto dove lavoro io è come stare in una grande famiglia, spero davvero di avere la possibilità di rimanere". Rimpianiti? "Ho fatto il venditore e questo lo porto sempre con me, è nella mia natura, ma oggi non so se tornerei indietro".

Guarda avanti anche **Stefano Bruni**, 46 anni. Vive alla Tognazza con la moglie e i figli. Dopo il diploma al Bandini ha lavorato per 23 anni in una azienda fabbrica metalmeccanica ad Asciano. Responsabile di due reparti con 15 persone da gestire, nel 2011 ecco le prime difficoltà. L'azienda infatti prima ha chiuso, poi è stata acquisita da un gruppo americano ed è andata avanti per altri due anni. Dopo si sono aperte



Emiliano Bagni

le porte della mobilità. "I primi 7-8 mesi sono saltato da un lavoro ad un altro per poco tempo - ricorda - Poi mi sono fermato e ho cercato in modo più assiduo. Dopo aver buttato via risme di carta per domande, curriculum ecc... per caso ho visto il manifesto del corso "Butcher" in viale Sardegna. Figuriamoci se mi prendono, mi sono detto. Ho aspettato l'ultimo giorno per iscrivermi, non ero certo di volermi buttare. Poi mi sono iscritto. E ho fatto le prove di selezione, sempre con la convinzione di non essere tra coloro che si sarebbero seduti ai banchi del corso di formazione". Invece non è stato così. "La selezione è andata bene ed è iniziata l'avventura perché il corso è davvero una avventura. Dopo i primi giorni quasi volevo lasciare: non si può immaginare come sia dura a 45 anni stare seduti a fare 8 ore di lezioni, è stancante da morire". "Butcher" è poi un corso lungo, con tante ore di stage. "Un corso vero - ci fa notare - come non ci aspetteremmo di trovare. Ed invece ho partecipato ad una esperienza bella, formativa, significativa, indipendentemente dal risultato finale e dal lavoro trovato, anche se detto da chi lo ha trovato può sembrare facile. Il mestiere si impara con la pratica, ma con un corso serio alle spalle è tutto più facile". "Ho avuto modo di conoscere persone che non avrei incontrato - aggiunge - all'interno di un gruppo scelto davvero bene, eterogeneo in tutto, anche per i modi di essere.

Anche questa è stata la forza e credo la fortuna di questo corso. Una curiosità: studiando merceologia si impara anche meglio a fare la spesa". Un consiglio per le prossime edizioni? "Il corso è ben strutturato e organizzato, forse miscelerei di più teoria e pratica". Successivamente Stefano Bruni ha fatto due stage, dividendo le 400 ore previste da curriculum. "Una azienda a Poggibonsi, che macella salumi, in cui abbiamo fatto uno dei laboratori, ha chiesto uno stagista e sono andato da loro. Però volevo anche fare altro. E abbiamo trovato uno stage al Simply, all'Acquacalda. Per caso è successo nel periodo natalizio: una bolgia". Anche qui, come sempre, il caso fa la sua parte. "Un punto vendita Simply in centro ha inoltrato una domanda di lavoro a Confcommercio che ce lo ha segnalato. Ho risposto e mi hanno addirittura proposto di entrare in società". Ora Stefano lavora qui, in via dei Rossi. "E' tutto nuovo rispetto a quello che facevo - dice - Ho sostituito un macellaio che faceva questo da 18 anni, gestendo un negozio vicinale, in centro, con turisti, studenti e anziani abituati ad una specifica figura". Facile? "Non lo è certo, tanto più che praticamente sono solo. Poi sto alla cassa, metto a posto, faccio ordini. Lavoro 7 giorni su 7". Non si nasconde Stefano, neppure la complessità di stare al pubblico e gestire i rapporti con una clientela molto diversificata. "Gli studenti hanno delle esigenze e dei gusti, gli anziani altre e i turisti altre ancora. Alla fine, studiando gusti ed esigenze, mi sono completamente reinventato il bancone. Stare al pubblico è sicuramente l'aspetto più complesso. Ho imparato a conoscere i clienti, a sapere cosa vendere, come preparare il banco ecc...". Sogno nel cassetto? "Oggi sono contento, ho affrontato un percorso complicato. Sono una persona pignola a cui piace fare bene ciò che fa. Chiaramente si guarda sempre avanti, a ciò che si è appreso. Ho una passione particolare per la cucina e mi piacerebbe aprire un ristorante con menù di carni particolari". Stefano, oltre il mestiere, ha consolidato una sua convinzione. "Non credo ci dovremmo mai fermare e magari attribuire responsabilità agli altri, quando sono di tutti noi. La crisi che viviamo è prevalentemente sociale e culturale. Quindi dobbiamo partire da noi, dalla nostra capacità di mettersi in discussione".

G.T.