

'INIZIATIVA DEI 12 PARTECIPANTI AL CORSO CONFCOMMERCIO SETTE HANNO GIÀ UN IMPIEGO

Giovani macellai subito in rampa di lancio

PER TROVARE una nuova occupazione a volte 'basta' guardarsi indietro, cercando tra quei lavori considerati ormai anacronisti, ma che invece possono ancora oggi offrire opportunità e soddisfazioni.

Con questo nobile intento ieri alla Confcommercio è stato presentato il bilancio dell'anno di formazione per dodici 'studenti', adesso diventati ufficialmente macellai.

«**PER NOI** si tratta di una esperienza importante e stimolante – sottolinea soddisfatto Daniele Pracchia, direttore Confcommercio Siena – che ha voluto aiutare a riscoprire la vitalità e le prospettive di sviluppo di uno dei settori più significativi dell'alimentare. Abbiamo approfittato di ciò che era possibile fare con il contributo di Provincia e Regione, ma siamo pronti in ogni caso a cercare interlocutori ulteriori per proseguire in queste nostre iniziative

che mirano al rilancio dell'economia attraverso corsi di formazione gratuiti. Diventare macellaio adesso è sinonimo di maestro gastronomo, cioè colui che sa consigliare e venire incontro alle persone, alle prese con la frenesia della vita odierna e che cercano soluzioni rapide e di qualità anche per ciò che concerne la carne».

«Un risultato ottimo per questa edizione del corso – dice Cristina Petri, direttore di Saiter, l'agenzia formativa di Confcommercio Siena – che ha permesso a sette dei dodici studenti di trovare già un impiego nel settore. Bello vedere la grande varietà di età e riuscire a fornire a queste persone il supporto per una nuova via professionale, anche grazie agli stage compresi nelle 900 ore di corso spalmate in un anno. Restiamo a disposizione quindi anche delle imprese per metterle in contatto con i nostri nuovi macellai».

Un ottimo lavoro che è stato possibile anche grazie ai due docenti d'eccezione, Roberto Signorini e Alessio Benvenuti, che hanno messo a disposizione delle nuove leve la loro esperienza.



Il direttore Daniele Pracchia

«**E' STATA** anche per noi una esperienza incredibile – sottolineano Signorini e Benvenuti – e siamo felici di aver contribuito a far conoscere ed apprezzare questo lavoro, duro, faticoso, ma che se amato può dare grande soddisfazioni anche oggi».

Infine la testimonianza di uno neo macellaio, Stefano Bruni, che ha già trovato un impiego. «E' stato un anno molto bello, sono nate amicizie vere con i colleghi e imparato molto da questa esperienza sotto il profilo professionale e umano grazie ai nostri insegnanti e a chi ci ha guidato e supportato».

Guido De Leo

