

Sui banchi di scuola per diventare macellai moderni

Pubblicato: Mercoledì 18 Novembre 2009

 Dal bancone del negozio ai banchi di “scuola”. Si parlerà della macelleria moderna – cioè non solo della produzione di insaccati freschi e stagionati, ma anche dei cosiddetti “pronti a cuocere” e della lavorazione delle carni macinate per la preparazione di hamburger, svizzere, polpette, tramezzini – nel corso che si svolge lunedì prossimo, 23 novembre, nella sede di Ascom Varese

Il corso di aggiornamento in via Valle Venosta 4 dalle ore 14.30 alle 18.30 gratuito per macellai su iniziativa del Sindacato Provinciale Macellai di Uniascom.

Al corso hanno già aderito circa trenta addetti ai lavori: la giornata sarà l’occasione per spiegare le tecniche più innovative nella personalizzazione del negozio e delle pietanze, alla guida di esperti di gastronomia e semilavorati.

«Durante questo corso-dimostrazione, gli esperti mostreranno ai professionisti del Varesotto come personalizzare le preparazioni – spiega il Fiduciario provinciale **Gianfranco Piran** -. Oggi, dobbiamo andare al di là della classica bistecca e del bollito: la clientela apprezza sempre di più preparati particolari, personalizzati. La salsiccia? Non è più di un tipo solo: c’è quella aromatizzata al finocchio, al peperoncino, ai funghi. La tendenza del mercato comporta anche uno sforzo in più della categoria, che ad esempio punta sui pronti a cuocere: è il macellaio a mettere in campo la sua fantasia utilizzando aromi e ingredienti, al cliente non resta che portare a casa il prodotto già pronto da mettere al forno o in padella, con la garanzia di una lavorazione artigianale che si distingue da quella industriale. Oggi, manca il tempo da dedicare alla cucina, quindi il professionista deve adeguarsi. Anche un mestiere antico e tradizionale come quello del macellaio deve essere associato alla formazione continua, per mettere in pratica le nuove tecniche di lavorazione delle carni, seguendo le esigenze moderne della clientela».

Un corso che ha già visto un [largo successo nell’edizione dell’anno scorso](#), che ha visto protagonisti cuochi “già visti in tivù”.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it