

VareseNews

Studenti del CFP a lezione di “tecniche di macellazione”

Pubblicato: Venerdì 4 Novembre 2016



Una interessante lezione sulla **macellazione** e sul **taglio della carne** ha coinvolto in questi giorni gli alunni del **Corso Cuochi del CFP di Varese**, condotta da **Fabio Grasso**, responsabile del **settore Carni del Gruppo Fantinato**, aiutato da **Alfredo Lanzotti**, suo principale collaboratore. L’iniziativa si è svolta in due giornate ed è stata promossa da **Andrea Ballo**, docente del Centro di Formazione Professionale di Varese.

L’obiettivo del seminario era di dare una più approfondita conoscenza della materia in termine di tecniche di macelleria. **Gli allievi coinvolti sono stati oltre cento**, provenienti dal corso triennale di “Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti” dell’Agenzia.

Fabio Grasso, formatosi alla scuola di Macelleria di Milano e con esperienze di lavoro sia nei macelli sia nella grande distribuzione, ha sottolineato che oggi **si sta perdendo l’”arte” della macelleria**, in quanto la carne arriva alla grande distribuzione già porzionata e sotto vuoto, mentre la **miglior lavorazione è quella “con osso”**, vale a dire partendo dai quarti di carne completi e ricavandone i vari tagli.

Per fare questo è necessario “fare formazione”, ritornando alla figura, oggi quasi scomparsa, del maestro macellaio. Parecchi sono gli sbocchi, non solo nelle macellerie specializzate, ma anche nella grande distribuzione e nelle gastronomie.

L’obiettivo è quello di **permettere al consumatore di acquistare carne selezionata**, di qualità e non

necessariamente a prezzi elevati. È quindi importante sapere come manipolare i diversi tipi di taglio, filetti, costate, cappelli del prete, che richiedono precise procedure di taglio e, a monte, una scelta e rintracciabilità del prodotto.

Alfredo Lanzarotti, che si è esibito nei vari tagli di carne di fronte agli studenti, ha iniziato questo lavoro sin da giovane e non lo ha mai abbandonato. **Le domande sono state numerose**, non solo sugli aspetti pratici, ma anche sulla conservazione, la tipologia delle carni, i processi produttivi nella piccola e nella grande distribuzione, che confermano la validità di questi incontri tra realtà scolastica e mondo del lavoro.

Questo incontro tra alunni e operatori professionali si inserisce nella tipologia didattica a cui si ispira tutta la formazione professionale offerta dal CFP di Varese, come ha sottolineato il **dottor Cardaci, responsabile della sede di Varese dell'Agenzia Formativa**. L'incontro con le aziende e i professionisti di settore è un momento di approfondimento sugli argomenti trattati in aula e in laboratorio, a cui seguono ulteriori lezioni di approfondimento della materia in preparazione allo stage, durante il quale i ragazzi e le ragazze del CFP fanno il loro primo ingresso nel mondo del lavoro, toccando con mano le realtà lavorative presenti sul territorio varesino.

Spesso è da queste prime esperienze lavorative che nascono le possibilità del futuro impiego lavorativo e della conferma delle scelte professionali fatte dagli allievi.

[Alessandra Toni](#)

alessandra.toni@varesenews.it