

VareseNews

Macellai a scuola di piatto pronto, per aiutare i clienti

Pubblicato: Martedì 6 Maggio 2008

Da lunedì 5 maggio alle 14.30 e per quattro lunedì consecutivi è in programma un corso di formazione per macellai nella sede di Ascom Varese in via Valle Venosta 4, su iniziativa del Sindacato Provinciale Macellai, al quale hanno aderito oltre venti addetti ai lavori.

Davanti al presidente nazionale di Federcarni Maurizio Arosio, si terranno le lezioni che intendono aggiornare il mestiere del macellaio classico. E le lezioni saranno tenute da Bruno Muraro e Sara D'Annibale, due maestri del settore, fra i massimi esperti a livello nazionale, noti al grande pubblico perché spesso protagonisti della trasmissione UnoMattina su RaiUno, vincitori dell'Acciaino d'oro, il massimo riconoscimento di categoria.

I due "guru" del bancone, abituati a dispensare i loro consigli alle massaie dagli studi televisivi, saliranno in cattedra anche all'Associazione commercianti, per spiegare ai colleghi le tecniche più innovative e le ultime novità nella preparazione.

La prima puntata del corso è stata dedicata ai cosiddetti "pronti da cuocere", prodotti preparati che rappresentano la punta di diamante del mercato ma necessitano anche di una preparazione particolare e innovativa, con l'abbinamento di carne, verdura, pane e altri ingredienti.

"Le persone ormai hanno poco tempo da dedicare alla cucina, per questo il mercato richiede un potenziamento di queste pietanze che si possono preparare in pochi minuti – spiega il Fiduciario provinciale Gianfranco Piran (nella foto) – Anche un mestiere antico e tradizionale come quello del macellaio deve essere associato alla formazione continua, perché non si finisce mai di imparare e di mettere in pratica nuove tecniche di lavorazione delle carni. Bisogna sapersi adeguare alle esigenze della clientela, andando al di là della classica bistecca per portare valore aggiunto al nostro lavoro".

(tra poco, guarda anche il video)

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it