

Prot. 130/09 LR/is
Bologna, 13 maggio 2009

**AGLI ORGANI DI STAMPA
IN INDIRIZZO**

COMUNICATO STAMPA

PRESENTATO IL CORSO DI ADDETTO AL BANCO CARNI, UN' OPPORTUNITÀ DI LAVORO PER 12 DISOCCUPATI. LE NUMEROSE RICHIESTE DI PARTECIPAZIONE TESTIMONIAMO UN NUOVO INTERESSE PER QUESTO MESTIERE.

Oltre 90 persone hanno chiesto informazioni in relazione al corso di "Addetto al Banco carni" organizzato dal Nuovo Cescot (ente di formazione della Confesercenti di Bologna), e oltre 40 hanno partecipato al seminario di partecipazione del corso tenutosi ieri 12 maggio nella Sala Mercurio della sede di Confesercenti Bologna (via del Commercio Associato 30) alla presenza di Valter Venturi, presidente provinciale di AssoMacellai-Confesercenti di Bologna, e Paolo Dall'Olio, titolare della Loren (azienda che impiega 30 macellai tra il macello privato a Malalbergo e quattro macellerie sparse in tutta la provincia di Bologna), che terrà alcune lezioni.

«È almeno da due anni che lavoro alla realizzazione di questo corso — **ha rivelato il presidente di Assomacellai Valter Venturi** — e nasce dalla constatazione che un mestiere come il nostro (lo faccio da quasi 30 anni) sta per scomparire. Nelle nostre botteghe non ci sono più i figli che continuano il mestiere del padre. E, d'altronde, le macellerie hanno smesso di assumere apprendisti da quando, alla fine degli anni '70, il sindacato pretendeva che avessero uno stipendio quasi uguale a quello di un macellaio specializzato. Questo corso può ridare fiducia al nostro settore e, ne sono sicuro, fornire uno sbocco occupazionale a tanti giovani. Non a caso il sottotitolo del corso recita: "Investiamo nel nostro futuro". E poi, una figura come quella del macellaio è molto utile alle massaie al quale possono sempre chiedere consigli su come cucinare un dato taglio di carne e quale scegliere per le diverse occasioni, per i diversi piatti».

Tra tutti i partecipanti al seminario di presentazione del corso di "Addetto al Banco carni" ne saranno scelti 12, con età superiore ai 25 anni, disoccupati e che abbiano assolto all'obbligo scolastico, come previsto dal progetto finanziato dalla Provincia di Bologna.

Le selezioni cominceranno il 18 maggio e si concluderanno il 25. Il 29 maggio cominceranno le lezioni del corso che, interamente gratuito e sviluppato in 300 ore (180 in aula e 120 di stage in aziende), si concluderà a settembre con la prova finale e il rilascio di un diploma di attestato di "Operatore delle lavorazioni delle carni". Le lezioni si terranno nella sede del Nuovo Cescot Emilia Romagna (via Don Giuseppe Bedetti 26, Bologna) e si concentreranno sul trattamento e la trasformazione delle carni, le tecnologie e i macchinari di lavorazione, la realizzazione di semilavorati, la gestione di un banco di macelleria, l'assistenza al cliente, le norme di sicurezza, quelle agroalimentari e quelle della distribuzione.

Con gentile preghiera di pubblicazione.

L'Ufficio Stampa