

Chiude una macelleria su quattro

I dati choc degli ultimi tre anni. «Mancano giovani che si sacrificano»

I DUBBI

Pesa sul business l'allarme dell'Organizzazione mondiale della sanità sulle carni rosse

di ANNAMARIA LAZZARI

- MILANO -

IN TRE ANNI le macellerie in città sono calate del 22%: era 232 nel 2015, se ne contano 180 quest'anno. Hanno tirato giù le serrande 52 botteghe. Sono dati allarmanti quelli diffusi dall'associazione milanese dei Macellai di Confcommercio. Il presidente, Giorgio Pellegrini, titolare della macelleria in via Spallanzani, commenta: «La diminuzione delle attività non è tanto dovuta al diffondersi della dieta vegetariana, il problema maggiore è l'assenza di ricambio generazionale. Questo mestiere richiede grandi sacrifici, dalle 12 alle 19 ore di lavoro al giorno. Non solo vendita. Bisogna disossare la carne, preparare le salsicce e, nel nostro caso, i prosciutti cotti...». Pellegrini è figlio d'arte: il padre aprì una bottega di carne equina nel 1949. «Ma non so se i miei figli continueranno sulla mia strada» confessa il 51enne. I gusti del pubblico sono cambiati rispetto al passato: «I

IL FENOMENO

«STRAGE» DI MACELLERIE IN CITTÀ DOVUTA A MANCANZA DI EREDI CONCORRENZA DEGLI IPER E MODE "VEG"

professionisti di età compresa fra 35 e 50 anni prediligono preparazioni già pronte e non scelgono tagli che richiedono lunga preparazione». Le frattaglie non le vuole più quasi nessuno. Ma c'è una novità. «La riscoperta delle ricette tradizionali nei giovanissimi. Sfatiamo un mito: non è vero che la macelleria è come l'orefice. Si può spendere dai 12 ai 50 euro al chilo a seconda del taglio bovino».

L'IMPERATIVO per la categoria in un'epoca in cui trionfa la moda vegetariana? «Reinventarsi: non si può più fare il macellaio come 50 anni fa. Dal 2009 abbiamo inaugurato il pranzo in macelleria. Molte persone ci hanno scoperto così». Guerrino Viganò della macelleria di via Scriveria, piazzale Lodi, 50 anni di esperienza, ammette che le difficoltà del comparto sono legate al «calo dell'acquisto di carne rossa negli ultimi anni, dopo l'allarme Oms sul "probabile" pericolo cancerogeno. Molti si sono buttati sulla carne bianca.

LE PROSPETTIVE

RESTA UN NUCLEO DI GIOVANI CHE HANNO SCELTO UN MESTIERE DURO «MA REGALA ANCHE SODDISFAZIONI»

Ma bisogna scegliere bene se si punta sulla salute. Per l'allevamento del pollo nostrano piemontese - a 16 euro al chilo - servono sei mesi. Quello "industriale", a 3 euro al chilo, è pronto già dopo 60 giorni...». Ci sono giovani che a questo mestiere ci credono. La Macelleria Maggio di viale Monza, la più antica della città (dal 1922), è diretta da un 28enne, Daniele Biassoni, quarta generazione. «Dopo l'Alberghiero ho scelto di venire in bottega. Ai miei coetanei dico che è un mestiere pieno di soddisfazioni. Servono professionalità e tocco umano: è il nostro valore aggiunto rispetto ai supermercati». «Non bisogna mai prendere in giro il cliente: la qualità eccellente della carne è il segreto» aggiunge Fabio Pinnelli, 31 anni, della macelleria di via San Gregorio, nata nel 1983. «La nostra è una stirpe di macellai, lo era il mio trisnonno: sono orgoglioso di stare dietro al bancone».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



“GIORGIO PELLEGRINI

Il problema più grande è l'assenza del ricambio generazionale. Questo mestiere richiede grandi sacrifici...





I NUMERI

-22%

Il calo percentuale delle macellerie registrato in città dall'associazione di Confcommercio negli ultimi tre anni

180

Le botteghe tradizionali che hanno saputo resistere alla moria causata da mancato ricambio iper e mode vegane

16

Gli euro al chilo del pollo nostrano pronto in sei mesi Per quello industriale a 3 euro al chilo bastano due mesi



GUERRINO VIGANO

Dopo l'allarme dell'Oms sul rischio cancerogeno delle carni rosse tanti si sono buttati sulle bianche



DANIELE BIASSONI

Io ho scelto di venire a lavorare in bottega subito dopo l'Alberghiero Il trend è la riscoperta dei sapori d'una volta



FABIO PINNELLI

Sono orgoglioso di stare dietro al bancone L'unico segreto per restare in piedi è l'eccellenza della carne



GRAZIANO PATELLA

I miei clienti per il 60% sono anziani per fortuna mangiano tutto E ci apprezzano anche gli stranieri

