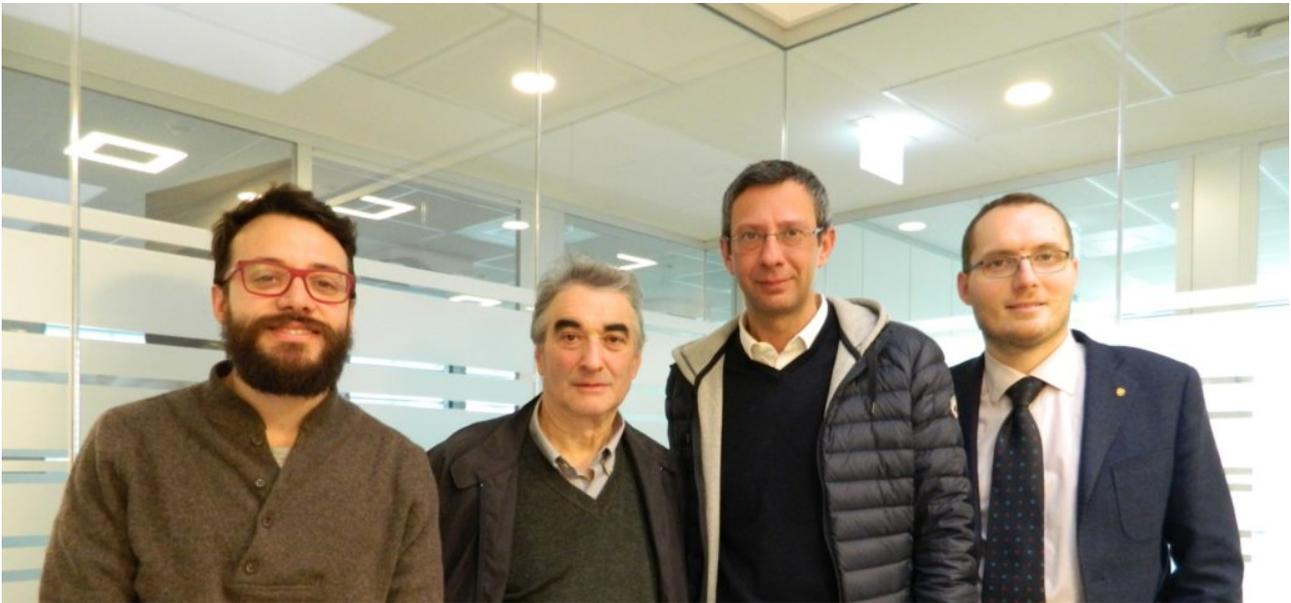


# **I macellai confermano Coffetti. «Iniziative in piazza per promuovere il settore»**

written by Redazione  
14 Marzo 2017





Da sinistra, Nicola Cazzaniga, Luciano Padolfi, Ettore Coffetti e il segretario del Gruppo macellai Ascom, Giorgio Lazzari

La concorrenza dei supermercati, i nuovi stili di vita che privilegiano i pasti fuori casa, l'addio delle giovani generazioni ai piatti dalle lunghe cotture di mamme e nonne, le tendenze vegane e vegetariane: i problemi non mancano per i macellai, che di una cosa restano però certi, della loro capacità di essere un punto di riferimento per chi apprezza la buona carne.

È da questa consapevolezza che riparte il Gruppo macellai dell'Ascom di Bergamo, che ha confermato presidente **Ettore Coffetti**. Classe 1972, terza generazione della macelleria di famiglia in Borgo Santa Caterina, è al terzo

mandato alla guida della categoria, che lo vede impegnato nell'attività sindacale dall'età di 18 anni. È stato anche fondatore e presidente del Gruppo Giovani, revisore dei conti della Fogalco e incaricato dei rapporti con gli istituti di credito nei Giovani Imprenditori Confcommercio. Confermata anche la sua squadra, con **Giuseppe Oberti**, di Grone, vicepresidente, e i consiglieri **Elio Algeri** (Nembro), **Stefano Castelli** (Romano di Lombardia), **Elio Cazzaniga** (Canonica d'Adda), **Marco Fracassetti** (Bergamo), **Gianni Licini** (Alzano Lombardo) e **Luciano Pandolfi** (Cologno al Serio). Il nuovo ingresso è quello di **Nicola Cazzaniga**, che dopo aver seguito le orme del padre Elio in macelleria lo fa anche in Associazione.

Dopo la discesa drastica delle attività dei primi anni Duemila, il settore si è stabilizzato. Al 31 dicembre 2016 le macellerie in Bergamasca erano 264 (3 in più rispetto al 2015), delle quali 24 in città (una in più rispetto all'anno precedente). Cinque anni fa i negozi erano 272 in totale, 21 in città.



Ettore Coffetti

«Nonostante le vecchie e nuove criticità - afferma Coffetti - i macellai non hanno mai abbassato la guardia rispetto a qualità e professionalità, due elementi che, insieme al rapporto diretto con la clientela, ci caratterizzano e continuano a fare

la differenza». Da questa base partono due linee di azione ben delineate per il nuovo mandato, il rafforzamento del Gruppo e la promozione dei confronti dei consumatori. «Un primo passo sarà una lettera a tutti i macellai, associati e non - annuncia Coffetti -, per illustrare cosa facciamo e stimolarli a partecipare. Il nostro Gruppo ha sempre funzionato bene, con grande collaborazione, ci piacerebbe coinvolgere altri colleghi, soprattutto giovani, per poterci confrontare su nuove idee e progetti. Per gli associati predisporremo anche un questionario che ci consenta di individuare con precisione criticità e priorità».

Sarà potenziata anche la visibilità. «Vogliamo tornare in piazza - spiega il presidente - un po' come succedeva con Passeggiar Gustando. Per fare questo intendiamo proporre un nostro spazio durante feste e manifestazioni nei principali centri della provincia dove, in accordo con le Amministrazioni comunali e appoggiandoci su un macellaio locale, cucinare e far assaggiare i nostri prodotti, destinando poi i fondi raccolti ad un fine benefico». Sarà inoltre replicata - dopo il bel riscontro della prima edizione - la [dimostrazione di lavorazione delle carni all'interno della Fiera di Sant'Alessandro](#), accompagnata dai consigli di uno chef per le cotture e le ricette più adatte per i diversi tagli. In previsione c'è anche una rubrica di ricette e consigli sui canali di informazione Ascom tenuta a rotazione da un macellaio del Gruppo.

Per quanto riguarda la formazione, torneranno gli incontri con gli esperti dell'Ats sulle normative e le corrette prassi, mentre chi vuole imparare la professione può contare sulle lezioni dei colleghi più esperti. Il Gruppo cura infatti la docenza del corso "Vorrei fare il banconiere di macelleria", che l'Accademia del Gusto di Osio Sotto organizza a partire dal 20 aprile, per cinque giovedì e un totale di 25 ore. «Si tratta di un professione richiesta - evidenzia Coffetti -, che offre buone prospettive d'impiego».