

# Macellai, riconferma per Coffetti: “La categoria deve vincere la sfida del ricambio generazionale”

written by Redazione | 8 Marzo 2022



*Il numero dei negozi è in calo da anni. Il presidente del gruppo Ascom al terzo mandato: “Il nostro è un lavoro che richiede molti sacrifici”*

Ettore Coffetti è stato riconfermato alla guida del Gruppo Macellai di Ascom Confcommercio Bergamo. Classe 1972, di Bergamo, Coffetti è al suo terzo mandato e per il prossimo quinquennio sarà affiancato da un direttivo ormai assodato. Confermati, infatti, i due vicepresidenti Giuseppe Oberti (70 anni, Grone) e Nicola Cazzaniga (36 anni, Canonica d’Adda), e il consigliere Luciano Pandolfi (66 anni, Cologno al Serio). Tra le incognite che il settore dovrà affrontare nei prossimi anni c’è sicuramente quella del ricambio generazionale, vera scommessa della categoria per riportare in auge un mestiere che richiede competenze e tanto sacrificio. Sul territorio, infatti, il numero dei negozi dedicati alla carne è in calo e da 251 attività nel 2017 (di cui 22 in città) si è scesi a 232 (di cui 17 in città) a fine 2021: un deficit di 19 unità (-7,5%).



“A pesare sulla categoria è sempre il ricambio generazionale - conferma Ettore Coffetti -. Il 50% delle macellerie bergamasche sono in attività da più di 25 anni, con il mestiere che richiede un saper fare altamente specifico che nella maggior parte dei casi viene tramandato di padre in figlio. E oggi non sono tanti quelli che scelgono di continuare l’attività di famiglia: fare il macellaio vuol dire infatti avere competenze tecniche, pratiche, logistiche e amministrative e non tutti hanno la volontà di intraprendere un lavoro che richiede molti sacrifici”.

Il rovescio della medaglia è nei numeri di un settore che tiene, capace di diversificare l’offerta adeguandosi alle nuove richieste dei consumatori e, quindi, proponendo piatti “pronti a cuocere”, prodotti di gastronomia, primi piatti: “In questi ultimi due anni i vari lockdown e il blocco della ristorazione hanno fatto riemergere il valore delle macellerie di quartiere - conferma Coffetti -. Dietro a una fetta di carne ci sono infatti competenza, qualità, cortesia e assistenza che in altri spazi di vendita non si trovano. Ora vogliamo continuare su questa strada organizzando magari delle iniziative all’aria aperta”.