

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

*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”.

---

## **Al via IMeat a Modena. E domenica c’è la finalissima del Campionato Italiano Giovani Macellai**

*Si svolgerà il 12 settembre in occasione dell’unica fiera in Italia dedicata al negozio di macelleria, gastronomia e ristorazione specializzata*

Creare un contesto di relazione dove domanda e offerta possono incontrarsi per ampliare le rispettive attività e valutare nuove e moderne idee e strategie in un mercato che deve inevitabilmente evolvere e guardare a un futuro più aperto e innovativo. È sempre stato questo l'obiettivo della società Ecod fin da quando, qualche anno fa, ha dato avvio al progetto fieristico iMEAT che, crescendo di edizione in edizione, è diventato una realtà ben definita nel contesto fieristico nazionale. La settima edizione di iMEAT si terrà dal 12 al 14 settembre 2021 a ModenaFiere.

## **Le novità dell'edizione 2021**

Tante le novità dell'edizione 2021 a cominciare dalla suddivisione dell'esposizione in tre aree distinte: una dedicata ad attrezzature, macchinari, ingredienti; l'altra, iMEAT Eccellenze, alle specialità di prodotto finito; infine, la novità programmata da tempo e rimandata per cause di forza maggiore: iMEAT Farm, ideata per mettere in collegamento allevatori e produttori di carni di alta qualità con il mondo della macelleria allo scopo di creare una sinergia costruttiva.

Confermati i tre giorni espositivi proprio per riuscire ad intercettare un target di visitatori ancora più ampio, con esigenze di spostamento e programmazione diversificate dando ai negozi di macelleria e di gastronomia, alla ristorazione e alle aziende agrituristiche, l'opportunità di essere presenti per aggiornare o innovare la propria attività.

## **La finalissima del Campionato Italiano Giovani Macellai**

Il programma di eventi collaterali, oltre ai corsi teorico-dimostrativi, contempla una giornata dedicata alle gare e altre iniziative in corso di definizione. Tutto nell'ottica di creare suggestioni da trasporre e personalizzare nel proprio negozio o attività. Sempre vivace l'attività di Federcarni,

operativa nell'area offerta da Ecod: come ogni anno, infatti, la Federazione Nazionale Macellai parteciperà e domenica 12 settembre, presso l'area Federcarni, si svolgerà la Finalissima del Campionato Italiano Giovani Macellai ([clicca qui](#)) In programma ci sono anche altre iniziative che offriranno momenti di formazione e intrattenimento.

## **Registrazione esclusivamente online**

Attualmente sono attive le registrazioni online per visitare iMeat: l'ingresso è gratuito ma la registrazione online è obbligatoria (in fiera non sarà attiva la biglietteria). Sul sito di iMeat è possibile richiedere il biglietto di ingresso compilando, in tutte le sue parti, il modulo di registrazione online: per accedere al sito [clicca qui](#).

Per accedere al quartiere fieristico di ModenaFiere sarà obbligatorio essere in possesso del Green Pass.

---

# **Emergenza Covid, attestato di merito a 500 attività alimentari che non hanno mai chiuso**

*Ad alimentaristi, macellai, fruttivendoli e ambulanti alimentari una pergamena in riconoscenza dei sacrifici fatti durante i mesi di pandemia*

Ascom Confcommercio Bergamo sta provvedendo a consegnare un attestato di ringraziamento alle attività

alimentari associate che si sono distinte durante il lockdown e che non hanno mai chiuso. Oltre 500 soci tra alimentaristi, macellai, fruttivendoli e ambulanti alimentari riceveranno una pergamena in riconoscenza della passione, dell'impegno, del coraggio dimostrato e dei sacrifici fatti durante i mesi di pandemia. "Dovendo ancora prestare attenzione alle norme per il contenimento della pandemia – sottolinea **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** – non riusciamo a organizzare una cerimonia collettiva di consegna nella nostra sede cittadina e per questo stiamo invitando le attività coinvolte a ritirare l'attestato presso la sede in via Borgo Palazzo 137 o nelle delegazioni Ascom più vicine".

Oltre all'attestato, gli associati riceveranno anche una locandina con le indicazioni per partecipare alla raccolta fondi a sostegno de "Il Bosco della Memoria", il progetto promosso dall'Associazione dei Comuni virtuosi e dal Comune di Bergamo e in fase di realizzazione al Parco della Trucca. Il sostegno al progetto si concretizzerà tramite la Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus e la campagna coinvolgerà tutti gli associati Ascom e Aspan che possono effettuare un bonifico sul conto corrente legato ai rispettivi fondi presso la Fondazione.

## **La targa commemorativa**

Infine, in direzione Ascom si è tenuta nei giorni scorsi una cerimonia riservata per la consegna delle targhe commemorative alle famiglie del presidente di Ascom 50%Più (Franco Pulcini) e di due consulenti (Giuseppe Rosignoli e avv. Giancarlo Lodetti) scomparsi nel 2020.

---

# Prove di taglio con i macellai Ascom alla Fiera di Sant'Alessandro

Alla Fiera di Sant'Alessandro, domenica 1 settembre, va in scena l'arte dei macellai nella preparazione delle carni. Anche quest'anno il Gruppo Macellai di Ascom ha scelto la storica Fiera di Sant'Alessandro per presentare al pubblico l'arte di selezione e preparazione che sta dietro ad ogni grande ricetta a base di carne. Domenica 1 settembre dalle 16 alle 18 i macellai bergamaschi terranno una dimostrazione di disossatura e sezionamento di manzo, vitello e maiale, illustrando le caratteristiche di ogni singolo taglio e i segreti per riconoscerne a vista d'occhio qualità e freschezza. «L'iniziativa mostra al pubblico il lavoro che sta dietro al bancone, dalla selezione degli animali alla lavorazione delle carni- sottolinea il presidente del Gruppo Macellai Ascom, Ettore Coffetti-. Con la nostra professionalità sappiamo sempre consigliare al meglio i nostri clienti in base al piatto che intendono preparare. In macelleria non si acquistano solo prodotti di qualità, controllati e con indubbi valori nutrizionali, ma si portano a casa anche consigli preziosi per l'ottimale cottura e presentazione dei piatti».

La Fiera di Sant'Alessandro si svolge dal 30 agosto al 1 settembre. Per informazioni sulla manifestazione [www.fieradisantalessandro.it](http://www.fieradisantalessandro.it)

---

# **Carne, dai macellai tre ricette con quel tocco un più**

Alcune idee proposte dal Gruppo Ascom durante la dimostrazione alla Fiera di Sant'Alessandro

---

## **Macellai all'opera, quando le botteghe fanno spettacolo**

Il Gruppo Ascom hanno messo in mostra la propria abilità nella lavorazione delle carni alla Fiera di Sant'Alessandro e, con l'aiuto di uno chef, offerto consigli sui tagli e le cotture. Coffetti: «Un grande successo». Ecco le immagini

---

## **Dimostrazioni e ricette, alla Fiera di Sant'Alessandro torna lo show dei macellai**

Domenica il Gruppo Ascom illustra tutti i segreti per scegliere la carne e cucinarla al meglio. Coffetti: «Mostriamo al pubblico il lavoro e la professionalità delle botteghe»

---

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

Rafforzamento del Gruppo e visibilità per la categoria i principali obiettivi del nuovo mandato. «Vogliamo proporci con uno spazio durante feste e manifestazioni nei principali centri della provincia dove far assaggiare i nostri prodotti»

---

## **L'inno alla "ciccia" del macellaio-poeta**

La carne secondo il re della macelleria Dario Cecchini: «La bistecca è meravigliosa, ma sono meravigliose anche tutte le parti meno nobili». «L'animale bisogna trattarlo il meglio possibile, dargli cibo buono, una vita lunga e una morte dignitosa, più compassionevole possibile»

---

## **La pausa pranzo? In macelleria. A Nembro la nuova**

# **formula è un successo**

La storica bottega dei fratelli Algeri ha cominciato a cucinare le proprie carni e ad offrire la possibilità di consumarle sul posto, secondo le nuove opportunità offerte dalla normativa regionale. «Tutto è preparato al momento con semplicità ed è proprio questo che piace»