

## Gusto



**Le botteghe di quartiere cercano banconisti**

Sia grande che piccola distribuzione hanno difficoltà a selezionare addetti ai banchi. «Pregiudizio e indolenza, è problema culturale»

## Rinascono le antiche botteghe Ma cercasi giovani banconisti

**Clara Minissale**

**PALERMO**

**L**e botteghe di quartiere vivono una nuova giovinezza ed hanno bisogno di banconisti, la grande distribuzione cerca addetti ai banchi sempre più specializzati per offrire ai clienti un servizio personalizzato. Ma non si trovano giovani che vogliano imparare il mestiere. Da un lato, secondo gli addetti ai lavori, c'è una forma di pregiudizio nei confronti di un'attività considerata umile e che oggi, al contrario, richiede una buona dose di competenza e specializzazione; dall'altra c'è una forma di indolenza nei confronti di un lavoro che tiene impegnati sei giorni su sette, mattina e pomeriggio. «Niente di più sbagliato – spiega Teresa Armetta che con il marito Gino è fondatrice della Comunità delle botteghe storiche a Palermo e si occupa anche di formazione –. Il nostro è un lavoro tradizionale nel quale io vedo solo vantaggi: è si-

curo, ci sono ferie e tredicesime pagate, incentivi ed extra, si riposa un giorno a settimana e, per chi lavora in una bottega, c'è l'orario spezzato con una comoda pausa pranzo. Il vero problema è culturale – aggiunge – perché noi ci scontriamo con famiglie che affermano che non vorrebbero mai vedere i loro figli dietro ad un bancone, senza considerare che questo è un lavoro che, se fatto bene, richiede un alto livello di specializzazione perché i clienti sono sempre più preparati ed esigenti». Niente che non si possa imparare sul campo, ma partendo da solide basi di voglia di fare e curiosità perché qui non si tratta solo di essere commercianti quanto, piuttosto, veicoli di cultura, narratori di prodotti come Tuma persiana, Piacentinu ennese, Ricotta infornata, Maiorchino, Pecorino siciliano d'opere Provolone dei Nebrodi, che altrimenti resterebbero sconosciuti ai più. «Noi abbiamo ciclicamente enormi difficoltà a trovare giovani che vogliano fare i banconisti in salumeria e lo stesso accade nella grande distri-

buzione», spiega Teresa Armetta. E proprio la gdo si è data da fare per organizzare corsi di formazione per far conoscere le materie prime e come trattarle, i metodi di lavorazione, le analisi dei bisogni dei clienti per offrire un servizio sempre più ragionato e adeguato alle richieste di mercato. «Chi fa la spesa spesso vuole essere consigliato, quindi si devono conoscere i metodi di lavorazione. Noi siamo disposti a trasferire il nostro know how ma chiediamo giovani motivati – dice la Armetta -. Bisogna abbandonare l'idea che stare dietro ad un ancone significhi solo affettare, tagliare. A noi interessano competenze complete nella selezione, conoscenza e proposta dei prodotti agroalimentari d'eccellenza». Così dalla bottega di quartiere parte una sfida: «A gennaio selezioneremo due ragazzi che vogliono imparare il mestiere da chi lo fa da oltre trent'anni. L'ideale sarebbe avere giovani che hanno studiato agraria, che hanno frequentato l'alberghiero o che hanno fatto un corso universitario».

### brevi

#### L'INIZIATIVA

#### La storia si studia con piatti e cocktail

● Piatti e cocktail per studiare Storia e Letteratura. Così all'Ippas Cascino di via Fattori nascono giornate di studio come «La Cucina Futurista» o quella in memoria de «La strage del pane di via Maqueda» in cui studenti e docenti alimentano il ricordo realizzando menù a tema. Depero e le polibibite della cucina futurista di Marinetti e Ciulla saranno così protagonisti del banchetto previsto per la giornata mondiale dell'Alimentazione, il prossimo 16 ottobre. Fregola e pomodoro nel piatto «Sangu ri pani» serviranno a commemorare, il 18 ottobre, le vittime palermitane uccise dall'esercito regio nel 1944..

#### 22-31 OTTOBRE

#### Al Taormina Gourmet l'alta formazione

● Imparo-Assaggio-Esploro. Sono le tre parole chiave della settima edizione di Taormina Gourmet, il grande evento organizzato da Cronache di Gusto dal 22 al 31 ottobre. Questa edizione si presenta con una grande novità: oltre ai tre giorni classici dedicati alle masterclass, al maxi banco di assaggio, ai cooking show e alle cene d'autore, sarà dato ampio spazio all'alta formazione tanto da ampliare il numero dei giorni dedicati alla manifestazione.

#### LA NOVITÀ

#### Mixology, il Bloody Mary diventa digitale

● Dopo la panzanella arriva il Bloody Mary digitale tracciato in blockchain. A proporlo e a fare il bis con la tecnologia è lo chef Antonello Colonna che proporrà e ha presentato il cocktail all'Internet Festival-Forme di Futuro, manifestazione che da nove anni fa il punto a Pisa sull'evoluzione degli ecosistemi digitali. Il Bloody Mary tecnologico ha tra gli ingredienti il pomodoro torpedino.

### Tendenze

## Un ritorno al passato: pasta e pane fatti in casa

Gli italiani preferiscono preparare le conserve alla ricerca di genuinità e di ingredienti autentici

#### PALERMO

Si ritorna al passato nelle famiglie italiane e aumentano le preparazioni fatte in casa di pane, pasta, conserve. A cambiare, però sono le motivazioni di questo recupero delle tradizioni, che oggi ha più a che fare con la ricerca della genuinità, del cibo sano, mentre un tempo, prima del boom dell'industrializzazione, era più legato a necessità economiche e bisogno di far quadrare il bilancio domestico. Dunque, oggi, 6,7 milioni di famiglie si cimentano in preparazioni di pasta semplice o ripiena fatta in casa con il matterello o grazie all'aiuto di macchine apposite e quasi una famiglia italiana su quattro, circa il 23 per cento, con l'arrivo dell'autunno prepara conserve fatte in casa per garantirsi un'alimentazione più genuina, naturale, cento per cento nazionale e ridurre gli sprechi. Sono dati emersi da un'indagine Coldiretti/Ixè presentata al Villaggio contadino a Bologna. «Si registra – sottolinea la Coldiretti – uno storico ritorno al passato rispetto alle prime fasi dell'industrializzazione e urbanizzazione del Paese quando la conquista della modernità passava anche dall'acquisto della pasta piuttosto che dalla sua realizzazione in casa. Una tendenza – precisa la Coldiretti – confermata dal boom delle pubblicazioni dedicate, dalle chat su internet, dal successo delle trasmissioni televisive e dai corsi di cucina anche nei mercati e negli agriturismi di Campagna Amica».

«Per gli italiani oggi la riscoperta della genuinità come valore, il fatto in casa – continua la Coldiretti – torna a valere di più del prodotto acquistato. Si cercano con attenzione

**Un'abitudine riscoperta non solo dagli anziani ma anche dai giovani, sempre più attenti a un'alimentazione sana**

la farine, magari utilizzando quelle degli antichi grani storici italiani, e quando non è possibile fare da soli si cerca comunque nello scaffale il prodotto che richiama alla genuinità e alla tradizione, come dimostra la decisa svolta nazionalista della pasta con la nascita e la rapida proliferazione di marchi che garantiscono l'origine italiana del grano impiegato al 100 per cento». Una esigenza reale dato che quest'anno è aumentata di quasi nove volte la quantità di grano importato dal Canada in Italia nel primo semestre del 2019 rispetto allo stesso periodo del 2018, per un totale di 387 milioni di chili. Un balzo delle importazioni favorito dalla concorrenza di prodotti che non rispettano le stesse regole di sicurezza alimentare e ambientale vigenti nel nostro Paese. Ma se in passato erano soprattutto i più anziani ad usare il matterello, memori spesso di vecchie abitudini casalinghe, adesso la passione si sta diffondendo anche tra i più giovani. Dalla pasta alle conserve, il ragionamento non cambia e la preparazione di quelle fatte in casa è tornata ad essere di grande attualità data la necessità di garantire la qualità e un'alimentazione il più possibile naturale. «L'Italia – dice il presidente dei coltivatori Ettore Prandini – è all'avanguardia in Europa per la trasparenza delle informazioni sulle etichette degli alimenti ma questo primato rischia di essere cancellato dall'entrata in vigore, nell'aprile 2020, delle norme europee fortemente ingannevoli per i consumatori». C.I.M.

#### La scheda



**LA RICERCA:** Coldiretti/Ixè  
**I DATI:** il 23% degli italiani prepara conserve, pasta e pane in casa  
**OBIETTIVI:** aumentano le famiglie e i giovani attenti alla genuinità e alla freschezza dei cibi



# MARE NOSTRUM

Eccellenza Siciliana

MARE NOSTRUM

**SALMONE AFFUMICATO NORVEGICO**

PRODOTTO AUTENTICO E ALTA QUALITÀ

MARE NOSTRUM

**PESCCE SPADA AFFUMICATO**

PRODOTTO AUTENTICO E ALTA QUALITÀ

MARE NOSTRUM

**TONNO AFFUMICATO**

PRODOTTO AUTENTICO E ALTA QUALITÀ