

Il *chianchiere*

ROBERTA ROSA OLIVELLA

Penso che nessuno di noi vorrebbe conoscere anticipatamente il proprio destino, a quale fra i tanti tipi di vita andremo incontro, perché saremmo inevitabilmente spinti dal desiderio di cambiare un futuro che non soddisfa le nostre aspettative. Da bambini sogniamo sempre cose tanto grandi quanto spesso irrealizzabili: infatti vorremmo diventare astronauti, modelli o calciatori di fama internazionale. Ogni scelta di vita ha sempre in sé non solo pro e contro, ma è anche fatta di aspettative e desideri non realizzati per paura o perché, come ben sappiamo, la vita non è un film. Quest'anno per le attività di PCTO ci è stato chiesto di intervistare persone che esercitassero professioni legate alla tradizione della nostra terra e memoria, ed io ho scelto di volgere la mia attenzione all'antico mestiere del 'chianchiere'.

Nel corso dell'intervista oltre alle svariate tecniche e tradizioni è emersa anche la particolare storia di vita di un uomo, che non ha realizzato il suo sogno da bambino ma è riuscito comunque ad essere felice.

Dopo le domande circa quali fossero le tecniche e tradizioni legate alla professione del macellaio, ho chiesto se il suo lavoro fosse frutto di una tradizione familiare e l'intervistato mi ha così risposto: «Propriamente la mia famiglia non poteva permettersi di possedere una macelleria, ma sia mio padre che mio nonno lavoravano in un'industria che si occupava della lavorazione del pollame, quindi sostanzialmente esercitavano comunque professioni legate al trattamento e lavorazione delle carni».

Sono stati quindi spontanei i quesiti sul come e il perché avesse intrapreso tale mestiere, e in che modo fosse poi riuscito ad aprire una propria macelleria. L'intervistato ha quindi iniziato a raccontare la sua personale storia di vita, che fin da subito è risultata estremamente interessante ed istruttiva: «Sicuramente la mia storia familiare ha tanto influito sulla mia scelta, perché vedendo e ascoltando da bambino i racconti lavorativi di mio nonno e mio padre è nata in me una sorta di curiosità. Ho iniziato a lavorare da giovanissimo insieme a mio fratello maggiore nella macelleria di 'Mast'Antonio', perché volevo mettere da parte qualche soldo. Quindi prima mio fratello e successivamente io ci iniziamo a questa antica professione grazie a questo grande macellaio proprio del nostro rione, che cercava qualche ragazzo per fare commissioni, trattare con la clientela e anche ovviamente lavorare la carne. Ovviamente io avevo un'esperienza all'inizio pari a zero, e soltanto con il passare dei giorni ho imparato diverse tecniche di lavorazione, macellazione e taglio dei vari tipi di carne. Nonostante magari fossi incuriosito dai racconti dei miei parenti, essendo molto giovane non sognavo di essere un macellaio, ma avevo l'ambizione di diventare calciatore, un sogno comune a tutti i ragazzini. Proprio perché volevo diventare calciatore, andavo sempre con gli amici a giocare e allenarmi nonostante il lavoro fosse molto faticoso. Ovviamente i nostri allenamenti erano diversi da che fanno i ragazzini di oggi, perché i tempi erano diversi e non avendo un mister ci limitavamo a fare di testa nostra. Quindi il tempo passava e io avevo compiuto i miei bei diciotto anni e avevo ormai raggiunto la consapevolezza che probabilmente non sarei diventato mai calciatore, decisi quindi di dedicarmi anima e corpo al mio mestiere, anche perché ero modestamente bravino. Quando avevo una ventina d'anni e avevo ormai imparato tanto dal mio mastro sulla macelleria tradizionale, faccio il colloquio di lavoro per un grande supermercato e vengo fortunatamente assunto.

Diciamo che l'esperienza che fai in un supermercato è assai diversa da quella in una macelleria tradizionale: il lavoro in un grande supermercato è fatto anche di corsi di aggiornamento; inoltre non consiste solo nella lavorazione e macellazione della carne, ma si imparano anche nozioni di *marketing*.

Lavorare in un grande negozio vuol dire anche entrare in contatto con altri macellai, anche magari di altre regioni, ed è quindi un'esperienza professionalmente molto importante che ti arricchisce tanto. Penso che lavorando con il Mastro sviluppi una buona manualità e delle tecniche che ormai si stanno perdendo, ma in un supermercato capisci che la macelleria è anche contabilità, *marketing* e soprattutto costante impegno. Questo supermercato purtroppo nel 2010 chiuse, ed io rimasi senza lavoro e molto demoralizzato decisi allora di provare ad aprire una mia macelleria. Inizialmente è stato duro e difficile per me, anche perché avevo paura di non farcela però sapevo di avere tanta esperienza e anche bravura. Ad oggi sono contento della mia macelleria, in quanto riesce ad unire la tradizione con la modernità, ed ancora oggi cerco sempre di aggiornarmi sulle nuove tecniche stando anche in contatto con molti macellai della zona e anche di altre regioni».

Durante l'intervista gli ho chiesto anche il perché della poca curiosità di noi ragazzi verso queste antiche professioni, che non solo caratterizzano la nostra storia e il nostro territorio ma che possono anche essere tanto moderne. L'intervistato non è stato completamente d'accordo con me, anzi mi ha detto che oggi tanti ragazzi e ragazze vanno da lui e chiedono di imparare, di conoscere questo antico mestiere.