



La Norcineria di Enzo AMI

Via Carlo Felici, 16

Enzo Ami ha 51 anni e un ricco passato di lavoro alle spalle nel settore alimentare e della ristorazione. Il suo sogno segreto è aprire un ristorante, ma la sua quarantennale esperienza lavorativa l'ha oggi condotto a gestire con grande professionalità la "Norcineria", sita in via Carlo Felici n° 16. dice di aver imparato tutto nel suo mestiere attraverso lo spirito di osservazione: "ha rubato con gli occhi" antiche tradizioni e segreti degli artigiani di cui è stato apprendista o che ha conosciuto quando faceva il rappresentante di generi alimentari.

Lo anima il desiderio di fare sempre meglio e di essere apprezzato per l'accuratezza del suo impegno.

La sua bottega è linda, riccamente fornita e sfavillante come una gioielleria. Lo aiutano a gestire il negozio di alimentari e il laboratorio di norcineria la moglie e i suoi due figli maschi, uno ragioniere e l'altro diplomato nell'Istituto Professionale Alberghiero. I due giovani potrebbero lavorare in altri settori o lontano, ma preferiscono non abbandonare il proprio paese e soprattutto vogliono imparare a conservare le tecniche e gli accorgimenti trasmessi loro dal padre, che si vanta di non utilizzare né sostanze chimiche e di procedere con metodi assolutamente artigianali.

Serietà, educazione e cortesia sono le caratteristiche che contraddistinguono il Signor Enzo che sa coinvolgerci nel racconto delle sue scelte di vita con grande umanità.

INTERVISTA AL SALUMIERE ENZO AMI

D Nome della bottega.

R Norcineria.

D Indirizzo.

R Via Carlo Felici n. 14-16 Montecompatri.

D Descrizione del laboratorio.

R Nel laboratorio vengono fatte le salsicce. Sul soffitto ci sono dei ganci dove sono appesi vari salumi, conservati con sale e pepe. Su un tavolo ci sono i macchinari utilizzati dal norcino come la bilancia, l'insacchitrice, il bollitore per la coppa, il tri-



tacarne e il macinino. Accanto al muro c'è la scansia: uno scaffale dove ci sono i vari recipienti, l'olio, il sale, il pepe, il peperoncino, la cannella macinata, il vino, la farina, il pane grattato e altre spezie. Poi ci sono i coltelli di tutti i tipi, lo spago, i forchettoni. Nel laboratorio c'è una porta che collega con la bottega degli alimentari. Appesi ad alcuni ganci ci sono grembiuli di plastica. All'esterno c'è un'insegna dove è scritto "Norcineria".



D Come si chiama? Quanti anni ha?

R *Mi chiamo Enzo e ho 51 anni.*

D Da quanti anni lavora?

R *Lavoro da quasi 40 anni.*

D Qual è il suo titolo di studio?

R *Il mio titolo di studio è la III media.*

D Chi le ha insegnato questo lavoro?

R *Ho imparato questo mestiere guardando gli altri. Per cinque anni sono stato apprendista da un artigiano.*

D Qual è la sua attività? Ce la può descrivere?

R *ore Sono un commerciante, alimentarista e nordista. Al mattino presto preparo il banco, poi dalle 9:30 alle 10:00 preparo la carne fresca.*

D Quante ore impegna nel suo lavoro? Qual è il suo giorno di riposo?

R *Lavoro per circa 12 ore al giorno e il mio giorno di riposo è la domenica, anche se lavoro per metà giornata.*

D Lavora solo o ha delle persone che dipendono da lei?

R *Lavoro assieme ai miei figli maschi.*

D Quali sono i macchinari o strumenti di lavoro che utilizza? Quali sono quelli più usati?

R *Gli strumenti che uso sono il tritacarne, la bilancia, il macinino, il bollitore, l'insacatrice e non uso sostanze chimiche. Quelli che uso più spesso sono il bollitore e l'insacatrice.*

D Oggi utilizza dei macchinari innovativi rispetto al passato? Considera indispensabili, per il suo lavoro, i macchinari che usa?

R *Non utilizzo macchinari innovativi, sono quelli tradizionali, e sono indispensabili per il mio lavoro.*

D Quali materie prime le occorrono? Sono facilmente reperibili? Dove le trova? Sono costose?

R *Le materie prime che uso sono: aromi naturali e carne fresca di maiale. Sono facilmente reperibili al mattatoio e nei magazzini e sono costose.*

D E' facile trovare persone disposte a lavorare per lei? I ragazzi di oggi sono disposti a fare questo lavoro?

R *No, non è facile trovare persone disposte a lavorare per me e i giovani di oggi non sono disposti a svolgere questo tipo di attività.*



D Quali prodotti ottiene con il suo lavoro?

R *Ottingo: salsicce, coppa, salumi, lardo, pancetta e pancetta arrotolata.*

D Ciò che lei produce lo vende direttamente o lo fornisce ai grossisti?

R *Lo vendo direttamente al pubblico.*



D Ha clienti nell'ambito del suo paese o anche in altri?

R *Ho clienti anche internazionali.*

D Dal punto di vista economico il suo lavoro le permette di avere un tenore di vita medio o elevato? Rispetto al passato la sua produzione è aumentata o è diminuita?

R *Il mio lavoro mi permette di avere un tenore di vita medio. Rispetto al passato la mia produzione è molto aumentata.*

D Il suo impegno lavorativo le permette di avere anche un'altra attività?

R *No, non posso avere un'altra attività.*

D Ci sono rischi nella sua attività, sia fisici che economici?

R *In questo lavoro ci sono più rischi economici che fisici.*

D Nel passato ha mai avuto problemi?

R *No, non ho mai avuto problemi.*

D Quanto sono importanti nella sua attività i rapporti con gli altri? Ci sono state discussioni all'interno o all'esterno?

R *Sono molto importanti i rapporti con gli altri. Non ci sono mai state delle gravi discussioni.*

D Quali prerequisiti e capacità si devono avere per svolgere la sua attività?

R *Per svolgere la mia attività bisogna avere l'esperienza.*

D Dal suo punto di vista quali sono gli aspetti positivi e negativi di questa attività?

R *L'aspetto positivo del mio lavoro è la soddisfazione di vedere i lavori finiti e apprezzati. Non ci sono aspetti negativi.*

D Oggi consiglierebbe a un giovane di intraprendere il tipo di lavoro che svolge? Perché?

R *Si, consiglierei ad un giovane di intraprendere questo tipo di lavoro perché procura delle soddisfazioni.*

D Quali erano i suoi sogni riguardo allo studio e al lavoro quando aveva la nostra età?

R *Quando avevo la vostra età sognavo di avere un'attività tutta mia e fortunatamente sono riuscito a realizzarlo.*

D Il lavoro che oggi svolge ha soddisfatto le sue aspettative? Perché?

R *Si, questo lavoro ha soddisfatto le mie aspettative perché, appunto, fin da giovane sognavo di avere una mia attività.*