



L'Antica Salumeria di Fabrizio GAFFI

Piazza Mastrofini, 15

“L'Antica Salumeria” di Fabrizio Gaffi ha il primo numero di telefono installato a Montecompatri e si chiama così perché ha continuato ad essere gestita da un componente della stessa famiglia che ha iniziato l'attività nei primi decenni del Novecento.



Tradizione ed innovazione sono i principi a cui si ispira l'attuale proprietario: Fabrizio Gaffi è infatti un giovane di 34 anni che con passione continua ad esercitare il mestiere del norcino che fu di suo nonno e di suo padre; attento a difendere le tradizioni locali è però anche aperto al confronto con i prodotti nazionali ed accorto ad introdurre le innovazioni, cosa che oggi è indispensabile non trascurare.

Una bottega antica, ma nuova di zecca, perché da poco ristrutturata con razionalità, ma anche con fantasia. La stessa insegna è allegra e colorata ed è stata ideata al computer dallo stesso proprietario che l'ha poi fatta realizzare da un amico pittore.



Salsicce e salumi si presentano invitanti per il profumo, ma anche per la disposizione che viene loro data, poiché spesso sul banco di vendita sono abbinati con il vino più adatto. Ogni volta che entri puoi trovare qualche novità: un giorno c'è il pane tipico della Sardegna, un altro il pecorino stagionato nella vernaccia (ideato dallo stesso proprietario), un altro ancora la porchetta calda appena sfornata...

Fabrizio Gaffi è fatto così: ha rinunciato a svolgere la professione del ragioniere in qualche anonima ditta, per lavorare nel paese dove è nato, per stare a contatto ogni giorno con i compaesani, che può permettersi chiamare per nome e per soprannome, perché li conosce tutti fin da bambino.



Difende a spada tratta la qualità e la bontà dei suoi prodotti, conditi secondo la tradizione montecompatriana e che si vanta di ottenere utilizzando esclusivamente carni italiane, ma poi riesce a convincerti ad assaggiare pure qualcosa che viene da lontano. Anche questa è cultura!

Nel suo negozio serpette e ciambelle vengono conservate dentro un vecchio bigoncio di cantina, perché la nostalgia per il passato è grande ed altrettanto grande è la volontà di non disperdere la tradizione locale. Se avesse tempo e spazio, il Signor Gaffi metterebbe anche l'intera banda musicale Compatrum nella sua bottega!

Antica Salumeria - PIAZZA MASTROFINI, 15

D Come si chiama?

R *Fabrizio Gaffi.*

D Quanti anni ha?

R *Ho 34 anni.*

D Da quanti anni lavora?

R *Lavoro da 10 anni in questa attività, prima ho lavorato come amministratore per quattro ditte.*



D Qual è il suo titolo di studio?

R *Sono Ragioniere, ho studiato nell'Istituto Tecnico Commerciale Buonarroti di Frascati.*



D Chi gli ha insegnato il mestiere che fa attualmente?

R *Mio padre, che era il proprietario di questo negozio.*

D quale attività svolge?

R *Sono commerciante norcino.*

D Quante ore impegna nel suo lavoro?

R *Il negozio è aperto al pubblico otto ore al giorno, ma dedico in realtà in media dodici ore al giorno alla mia attività.*

D Ci può descrivere il suo lavoro?

R *Il norcino fa prodotti come lonze, prosciutti, salsicce, vende carne fresca di maiale durante tutto l'anno i cotechini, la coppa e gli zamponi vengono prodotti e venduti solo nel periodo invernale perché in estate non si conserverebbero.*

D Qual è il suo giorno di riposo?

R *Il giovedì. La legge stabilisce che ogni commerciante deve avere un giorno di riposo, inoltre, siccome Montecompatri rientra nei parametri per essere definito paese turistico, i commercianti hanno la possibilità di avere orari di apertura e chiusura più elastici rispetto a quelli stabiliti dalla norma (Legge Bersani).*

D Lavora solo o ha del personale che dipende da lei?

R *Io sono l'imprenditore che gestisce l'attività ma ho dei collaboratori interni e fornitori di fiducia esterni.*

D Quali macchinari e strumenti utilizza?

R *I principali sono: l'insaccatrice per insaccare le salsicce, il tritacarne per macinare la carne, la caldaia per far bollire la coppa, la bilancia a orologio per i pesi minori, la bascula per i quintali,*

vare coltelli e frigoriferi, tra cui la cella frigorifera, dove si conservano i cibi, e i banconi frigoriferi.

D Quali sono gli strumenti che utilizza di più? Ne usa alcuni innovativi rispetto al passato?

R *Sono tutti indispensabili per questo lavoro. Ogni anno aggiornano i macchinari a seconda delle innovazioni che avvengono.*

D Considera indispensabili i macchinari che usa?

R *Sì, perché velocizzano il lavoro, che un tempo veniva svolto prevalentemente con le mani e i coltelli.*

D Quali materie prime occorrono per la sua attività? Sono facilmente reperibili?

R *La materia prima è la carne di maiale fresca, che è facilmente reperibile però oggi il maiale, date le nuove leggi, non si può più prendere intero. Molti anni fa mio nonno, il primo proprietario del negozio, non aveva questo problema, perché poteva comperare i maiali interi direttamente al mattatoio, dove si uccidono, oppure li ordinava direttamente agli allevatori.*



D E' costosa la carne di maiale? Dove se la procura?

R *Sì, è costosa, ma dipende dalla provenienza: i maiali che provengono dall'estero costano di meno, perché probabilmente sono nutriti con mangimi chimici non naturali; i maiali italiani costano di più. Il prezzo del maiale è variabile, perché è quotato settimanalmente nella Borsa Merci. Io utilizzo esclusivamente carne italiana. Me li procuro dai fornitori.*

D E' facile trovare persone disposte a lavorare per lei?

R *Non molti sono disposti a lavorare in questo settore, perché è un lavoro faticoso che impegna per molte ore al giorno.*

D I giovani di oggi sono disponibili a fare questo mestiere?

R *No, perché in questa attività non c'è guadagno immediato.*

D Quali prodotti ottiene con il suo lavoro?

R *Come ho già detto: la coppa che viene condita con diverse spezie secondo le tradizioni del posto, le salsicce; i cotechini, gli zamponi e vari tagli di carne fresca anche già preparata per la cottura come arrostiti, cotolette, fegatelli...*

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

R *Lo vendo direttamente al dettaglio.*

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

R *Ho clienti che vengono anche da fuori, soprattutto da Roma.*

D Dal punto di vista economico il suo lavoro le permette di avere un tenore di vita medio o elevato?

R *Mi permette di avere un buon tenore di vita, per me e per la mia famiglia.*



D Rispetto al passato la sua produzione è aumentata o diminuita?

R *E' aumentata e io cercherò di fare sempre meglio per incrementare la mia attività.*

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

R *No, perché sono impegnato quasi tutto il giorno.*

D Ci sono rischi nel suo lavoro (sia economici che fisici)?

R *Si, ci sono diversi rischi sia economici che fisici, perché da un giorno all'altro la gente può anche non servirsi più nel tuo negozio; dal punto di vista fisico, maneggiando coltelli ti puoi tagliare, usando la caldaia ti puoi scottare... Devi essere sempre molto attento; io stesso ho rischiato di tagliarmi gravemente, ma per fortuna non è accaduto.*



D Quanto sono importanti per la sua attività i rapporti con gli altri?

R *Sono molto importanti: io penso che tra commerciante e cliente ci deve essere sempre del rispetto reciproco; ricordo che un giorno ho allontanato dal negozio un cliente per quanto era stato maleducato.*

D Quali requisiti e capacità si devono possedere per svolgere la sua attività?

R *Secondo me bisogna avere la passione per questo mestiere, e per le tradizioni; non c'è bisogno di possedere delle particolari qualità innate.*

D Dal suo punto di vista quali sono gli aspetti positivi del suo lavoro e quelli negativi?

R *Quello positivo è che io lavoro nel mio paese e a me questo piace molto; invece quelli negativi sono che c'è troppo lavoro in rapporto al tempo impiegato poco corrispondenza con il guadagno economico.*

D Oggi consiglierebbe ad un giovane questo tipo di attività?

R *A me questa attività piace perché c'è il contatto con la gente e mi permette di conservare le tradizioni del mio paese e quelle familiari.*

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

R *Veramente io da ragazzo non ho mai pensato di svolgere questo lavoro, pensavo solo a studiare.*

D Il lavoro che svolge soddisfa le sue aspettative?

R *Si, faccio quello che ho scelto e che mi piace.*

D Ha dei figli? Quali sono le sue aspettative nei loro confronti?

R *Io ho due figli piccoli: vorrei che prima studiassero e poi scegliessero liberamente quello che vogliono fare. Non mi dispiacerebbe che, dopo gli studi seguissero la tradizione di famiglia e decidessero di fare il mio stesso lavoro. Come ho già detto a me piace lavorare nel mio paese e considero molto importante mantenere le antiche tradizioni, pur tenendomi aggiornato e al passo con i tempi.*

