



# Orologeria di Stefano DEL SETTE

Via Leandro Ciuffa, 7

Il giorno 23 ottobre 2002 ( noi ragazzi della III A) nella bottega di "Stefano Del Sette."

Lavora come orologiaio da 27 anni, il suo titolo è la III media e nel 1979 ha preso il diploma in una scuola di specializzazione per orologi al quarzo in Svizzera, ma è stato soprattutto il padre ad insegnargli questo mestiere!



La sua giornata lavorativa si svolge dalle 8,00 alle 13,00 e dalle 16,00 alle 20,00 Il suo unico giorno di riposo è la domenica, come collaboratrice ha solo sua moglie.

Rispetto a quando ha cominciato a lavorare da giovane oggi utilizza macchinari molto complessi e moderni che gli permettono di lavorare più velocemente.

L'utensile da lui più usato sono le pinze, gli è permesso vendere solo cinturini, batterie e vetri per gli orologi.

I rischi che il Signor Del Sette corre in questo lavoro sono più economici che fisici, a causa delle tasse che a volte sono più alte di quello che guadagna, anche se attualmente la sua attività è migliorata economicamente.

Infine ci ha confidato che se tornasse indietro prenderebbe un diploma più prestigioso.

L'ultima domanda che gli abbiamo posto è stata se consiglierebbe ad un giovane di intraprendere il suo stesso lavoro.

Ci ha risposto di sì per mantenere viva questa professione nel tempo tra le generazioni future



# *Speedy Pizza di Claudio e Anna SACCHETTI*

*Via Leandro Ciuffa, 40*

Il 27 novembre 2002, siamo andati nella pizzeria "Speedy Pizza" il cui proprietario ci ha "concesso" un'intervista sulla sua attività.

Circa 8 mesi fa qui nel nostro caratteristico paese "Montecompatri è stata aperta in Via Leandro Ciuffa



n° 40 una nuova pizzeria "Speedy pizza", il cui proprietario è il simpatico nostro compaesano Signor Claudio Sacchetti, che si è rivelato molto disponibile e un "asso" della pizza.

Padre di famiglia, grazie a questo lavoro che lo prende molto e lo appassiona, non riesce molte volte a trovare il tempo per se stesso, ma cerca sempre di rispettare i suoi doveri di padre, nonostante tutto.

Ci ha confessato che ha solo il diploma di III A media, e che ha imparato il suo mestiere

tutto da solo anche perché prima faceva la guardia giurata e tuttavia non si sentiva realizzato come adesso.

Il signor Sacchetti lavora 8 ore al giorno con sua sorella e socia Anna alternando i turni, ha un guadagno complessivo più o meno equilibrato; dal suo punto di vista gli aspetti positivi del suo lavoro sono rivedere i suoi grandi e vecchi amici e svolgere un'attività che gli piace; quelli negativi li abbiamo già espressi all'inizio.

Fare il pizzettaio, come lui ha confermato, richiede capacità fondamentali come la passione, l'abilità, la pazienza, la fantasia e anche qualche qualità innata. Oggi per lui sono indispensabili i nuovi e moderni macchinari! come: il forno elettrico, la friggitrice, la bilancia, l'impastatrice, il frigorifero, le teglie e infine le forbici. Le materie prime che utilizza sono facilmente reperibili e sono abbastanza costose. Le riceve da un suo fornitore di fiducia, ogni settimana, ottenendo così la quantità di prodotti desiderata. Ma rimane sottinteso che ci sono vari rischi come in qualsiasi lavoro: in questo caso prevalgono quelli fisici. Le ultime domande che abbiamo posto al Signor Sacchetti erano più o meno personali e fra queste una molto interessante che vogliamo presentarvi "oggi consiglierebbe ad un giovane di intraprendere questo tipo di lavoro? Perché? Io lo consiglio ad un giovane solo se gli piace e se ci mette pas-



sione." Finita l'intervista è stato molto gentile ad offrirci la pizza! Era al cioccolato e l'unione tra il dolce e il salato creava un gusto agrodolce molto gradito dal palato.



Chiudiamo l'articolo con l'invitarvi ad andarci e a gustare una buona pizza in un piccolo ma confortevole localino del nostro paese.

Il locale ha su una parete un bellissimo murale eseguito da un ex alunno della nostra scuola Francesco Ferri. All'entrata troviamo una sala dove è esposta e venduta la pizza. Sul retro del locale si trova il laboratorio, dove il Signor Sacchetti

e i suoi collaboratori preparano gli impasti per la pizza. Su un muro a fianco del bancone sono appese alcune foto di Claudio quando, molto giovane, suonava in un gruppo musicale degli anni Sessanta.

### L'INTERVISTA CON IL SIGNOR SACCHETTI

Sentiamo cosa ha da dirci il Signor Sacchetti. *"Sono Claudio Sacchetti, ho 47 anni e faccio il pizzettaio, la mia pizzeria si chiama Speedy Pizza, si trova in via Leandro Ciuffa n° 40. Lavoro qui da appena 5 mesi insieme a mia sorella Anna, ho solo il diploma di terza media, di questo non sono contento e vorrei che le mie figlie continuassero gli studi. Ho imparato questo mestiere da solo: esso consiste nell'impastare e cuocere pizze. Questo*



*mestiere mi impegna circa 8 ore al giorno e mi alterno con mia sorella. Per fare la pizza uso principalmente questi ingredienti: farina "00" acqua, lievito, olio, affettati e ortaggi vari; ci sono inoltre alcuni macchinari di cui non posso fare a meno. Vendo le mie pizze anche negli altri paesi vicini, questo lavoro mi permette di avere un tenore di vita medio-alto dal punto di vista economico. Per svolgere bene il lavoro di pizzettaio bisogna avere: passione, pazienza., tenacia e fantasia. Secondo me questo lavoro ha molti aspetti positivi, ad esempio i rapporti con le persone, mentre gli aspetti negativi sono le molte ore di lavoro e la stanchezza. Questo lavoro mi piace anche se da ragazzo avrei voluto fare il cantante."*

Finita l'intervista il Signor Sacchetti ci ha offerto una teglia di squisita pizza con la nutella e noi, come potete immaginare, l'abbiamo mangiata in un batter d'occhio. Questa visita ci ha dimostrato che per riuscire bene nel lavoro bisogna avere molta passione.



