

SaronnoNews

Macellerie più forti nel lockdown: in provincia di Varese +20% tra marzo e maggio

Roberto Morandi · Friday, August 7th, 2020

«**Il servizio e la qualità durante tutto il periodo del lockdown ci hanno premiati.** Siamo sempre di più un punto di riferimento per gli anziani, un rapporto che abbiamo consolidato e del quale andiamo fieri, perché questo è proprio uno degli scopi del negozio di vicinato». **Aldo Canuto, presidente di Federcarni** Confcommercio provincia di Varese, tira le somme dei due mesi di massima allerta a causa della pandemia e quelle della ripartenza.

Il settore da lui rappresentato non ha patito le misure restrittive che ci hanno costretti a non uscire di casa. **Le macellerie non hanno mai abbassato la saracinesca** e in molti a loro si sono rivolti in alternativa ai centri della grande distribuzione.

«**In certi momenti – spiega – abbiamo praticamente raddoppiato i fatturati,** tra clienti in negozio che, nel massimo rispetto delle normative anti Covid, si sono rivolti a noi e tra quelli assistiti a casa con la **consegna a domicilio**, un servizio che in tanti hanno ripristinato e che ora proseguiranno a proporre».

E oggi, due mesi e mezzo dopo la fine del lockdown, il frutto del lavoro svolto tra metà marzo e metà maggio viene raccolto con **il 20 per cento di fatturato in più rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso:** «Viene **premiata la nostra affidabilità e soprattutto la qualità dei nostri prodotti,** tutti controllati, tracciati e certificati. In una parola: sani». Una rivincita nei confronti della grande distribuzione che negli ultimi 20 anni ha letteralmente spazzato via le macellerie, delle quali l'80 per cento nel Varesotto ha abbassato per sempre la saracinesca.

«Ci siamo trovati pronti ad affrontare l'emergenza», rimarcano i componenti del consiglio provinciale di Federcarni **Gianfranco Piran** (delegato nazionale della Federazione), **Antonio Barlocco e Stefano Limuti.** «Abbiamo garantito un vero e proprio servizio e di questo ne siamo fieri. Dobbiamo ripartire da lì per contrastare i supermercati con la nostra qualità, con la proposta di prodotti sani e con il continuo aggiornamento e la continua formazione professionale che ci consente di diversificare le nostre proposte, andando incontro alle esigenze dei clienti che chiedono il “pronto a cuocere”».

«Il nostro obiettivo», concludono i consiglieri e il presidente Canuto, «deve essere di invertire la tendenza degli ultimi anni, attraverso l'apertura di nuove macellerie non solo nei centri storici. Il nostro è un mestiere fatto di competenza e di passione, una piccola-grande “arte” che vorremmo tramandare».

This entry was posted on Friday, August 7th, 2020 at 6:23 pm and is filed under
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a
response, or [trackback](#) from your own site.