

Con Callipo si va a “Scuola di Monda”: al via il progetto formativo per preservare l’antico mestiere



L’arrotino, la lavandaia, il lampionaio, la sveglia umana, il materassaio: sono alcuni dei mestieri oramai dimenticati, soppiantati da nuove esigenze o dal progresso tecnologico. Preservare nel tempo **l’antico mestiere della monda del tonno** è invece l’ambizione di **Callipo**, azienda calabrese con una storia di 105 anni nelle conserve ittiche.

L’azienda, infatti, **ha avviato la Scuola di Monda** per formare sul campo le giovani leve a cui affidare una delle **fasi più delicate della lavorazione** del tonno, la monda. Il tonno, dopo il taglio e la cottura a vapore, viene infatti trasferito in questo specifico reparto dove è sottoposto **all’attenta pulitura, da sempre compito speciale delle donne** per la delicatezza e la precisione che questa antica arte richiede.

Il progetto, partito in via sperimentale nel 2015, si concretizza oggi con un percorso di formazione on the job che prevede un tirocinio retribuito della durata di **6 mesi + ulteriori 6 per 10 ragazze** dai 20 anni in su. Ad oggi sono state formate già 28 risorse di cui 14 sono state assunte in azienda per affiancare le 103 lavoratrici esperte che portano avanti questa antica tradizione.

Si tratta di un percorso a ciclo continuo che sarà ripetuto di anno in anno.