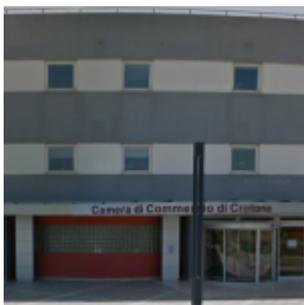


# La lavorazione delle carni come opportunità di impiego e sviluppo “Butchery Masterclass”. Una giornata con i maestri norcini



La Camera di commercio di Crotona promuove la lavorazione delle carni come opportunità di specializzazione e di impiego per gli studenti del territorio, organizzando, nell'ambito del progetto fp 2017-2018 "Orientamento, domanda-offerta di lavoro", con la collaborazione di Confcommercio-Federcarni ed il supporto di Confindustria, il Campionato Nazionale Giovani Macellai.

L'iniziativa, prenderà le mosse nella giornata odierna con il convegno "Carne, Nutrizione e Sicurezza Alimentare – l'importanza della filiera: dal benessere animale ai giovani macellai", che si terrà presso il centro congressi Alkmeon alle 18.

Si procederà, nella giornata di domani, sabato 26 settembre, con l'evento "Butchery Masterclass. Una giornata con i maestri norcini della Federazione Nazionale Macellai", presso la struttura ospitante Arredo Inox, che darà la possibilità ad una selezione di studenti di affiancare i maestri norcini della Federazione Nazionale Macellai in una sessione di approfondimento sul taglio e la lavorazione della carne.

Gli studenti, nella giornata seguente, domenica 27 settembre, potranno assistere in diretta alla quarta tappa del Campionato Italiano Giovani Macellai (Italian Young Butchers Championship), in programma presso il Laboratorio mediterraneo delle tipicità della Camera di commercio di Crotone, evento che richiamerà i giovani macellai di tutta la regione Calabria e che si concluderà con un momento di solidarietà, poiché, la carne lavorata in occasione della giornata sarà donata alla Caritas dell'Arcidiocesi di Crotone-Santa Severina per la distribuzione alle famiglie indigenti.

L'iniziativa consentirà di lanciare in piena operatività il Laboratorio Mediterraneo delle tipicità, un progetto ambizioso, avviato nel 2018, e che ha visto il taglio del nastro appena qualche settimana fa.

Il Laboratorio Mediterraneo delle tipicità, struttura d'eccellenza in tutto il Mezzogiorno, rappresenta la concretizzazione delle strategie camerali di valorizzazione delle tipicità enogastronomiche locali, sia in termini di tecniche di produzione/preparazione (formazione professionale), sia in termini di promozione del prodotto (training su tecniche di commercializzazione e scambio commerciale), sia, collateralmente, in termini di conoscenze del territorio (training sulla promozione dell'attrattività turistica enogastronomica).

Grazie alla messa in operatività del Laboratorio gli studenti potranno conoscere, in scala ridotta, una delle più importanti filiere produttive dell'agroalimentare del territorio.