

F. M.
Classe 3^a B

Tombolo, 12 gennaio 2024

VISITA AZIENDALE PRESSO “CENTRO CARNI COMPANY SPA”

Venerdì 12 gennaio, io e la mia classe, insieme alla 3^a A, siamo andati a visitare, durante l'orario scolastico, l'azienda “CENTRO CARNI COMPANY SPA” di Tombolo.

È un'azienda specializzata nel commercio e nella lavorazione di carne bovina, nata alla fine degli anni Settanta, circa quarant'anni fa dalla collaborazione di due famiglie di Tombolo, i Pilotto e i Beghetto, tuttora insieme.

Noi avevamo già avuto modo di conoscere questa azienda durante “La settimana dell'Orientamento” che si è svolta a novembre, precisamente il 16 novembre 2023, ossia la giornata dei professionisti del Territorio: Pilotto Nicola, con altri quattro rappresentanti di diversi profili lavorativi, è venuto a scuola per raccontarci la sua storia di studente e imprenditore facendoci così conoscere anche la realtà della sua azienda.

Le insegnanti che ci hanno accompagnato sono state per la nostra classe le professoresse Pegorin, Bizzotto e il professore Guarnieri; mentre per l'altra classe le professoresse Crivellaro e Galazzi.

Il giorno prima, la professoressa Pegorin ci aveva letto il regolamento riguardo alle norme di comportamento, regole di sicurezza e norme igienico alimentari, che dovevamo seguire durante la nostra visita al Centro Carni.

La mattina del 12 gennaio 2024, appena arrivati a scuola, siamo partiti a piedi per raggiungere il Centro Carni accompagnati oltre che dalle insegnanti anche da una vigilessa del Comune di Tombolo; per arrivarci ci abbiamo impiegato circa una quarantina di minuti.

Arrivati in azienda, ci ha accolto una ragazza di nome Silvia Pilotto che, dopo il benvenuto, ci ha personalmente accompagnato in una stanza particolarmente spaziosa, dove c'erano anche Nicola Pilotto e il dottor Paolo Garofalo. In seguito abbiamo scoperto che ci trovavamo in uno spazio speciale: la “MEAT SCHOOL”, un' accademia di formazione, informazione e diffusione della cultura della carne. Silvia ci ha spiegato che a questa scuola non accedono solo le persone giovani che iniziano

a lavorare nella loro azienda o i loro dipendenti, ma possono partecipare anche coloro che lavorano nel settore della carne bovina come i macellai che hanno già una loro attività ma vogliono arricchire le loro conoscenze.... questo mi ha molto colpito e l'ho trovata una cosa molto utile e interessante.

Dopo Silvia ha passato la parola a Nicola che ci ha parlato delle lavorazioni in cui si è specializzata l'azienda: la lavorazione della carne anatomica, la lavorazione dei preparati (hamburger, macinato, polpette) e la lavorazione dei prodotti che noi consumatori troviamo al supermercato.

Inoltre ci ha detto che in questa azienda lavorano più di 160 persone, e ci ha spiegato che il 20% dei prodotti che producono viene esportato all'estero e cioè in 23 paesi della Comunità Europea, in Egitto, Nord Africa, Giappone, Cina e Hong Kong.

Durante il suo discorso Nicola ha detto delle cose molto importanti e che mi hanno fatto anche molto riflettere. Lui ci ha spronato a impegnarci sempre a scuola in modo tale da acquisire delle competenze per il nostro futuro, sia per la vita di tutti i giorni sia per il lavoro, e soprattutto ha affermato che ogni lavoro è importante e che bisogna farlo sempre con passione.

Alla fine del discorso il giovane imprenditore ha dato la parola a Paolo Garofalo che ci ha illustrato il programma della mattinata. Le professoressa ci hanno suddiviso in quattro gruppi: due gruppi sono andati a vedere la produzione accompagnati uno da Marco e l'altro da Silvia più un professore per la sorveglianza, mentre gli altri due gruppi sono andati in un'altra sala a fare " MEAT SCHOOL " assieme a Paolo, questi sarebbero andati a vedere la produzione con il turno successivo. Il mio gruppo era accompagnato da Silvia che per prima cosa ci ha raccontato l'interessante storia dell'hamburger, nato ad Amburgo in Germania e successivamente esportato in America, in particolare negli Stati Uniti.

Successivamente siamo andati in un'altra parte dell'azienda dove abbiamo dovuto indossare, per questioni igienico-sanitarie, camice, cuffia, guanti, mascherina e calzari. Siamo così finalmente entrati nel reparto di produzione. Nel primo reparto, cioè quello di controllo della merce, abbiamo visto l'arrivo del furgone con la carne che veniva controllata per vedere che non ci fossero anomalie.

A causa del troppo rumore, Silvia ci ha accompagnati in una cella frigorifera in modo da poterci illustrare, con più calma e facilità, tutto il processo della produzione: dal controllo fino al confezionamento. Successivamente ci ha portati nel reparto del disossamento.

Questa parte della produzione mi ha molto colpito perché innanzitutto ci ha spiegato che non è semplice trovare persone che vogliono fare il lavoro del disossatore e che soprattutto abbiano la capacità per farlo, in quanto non è un lavoro per tutti perché avendo dei coltelli affilatissimi devono indossare dei guanti di protezione in ferro per non tagliarsi, questi sono molto pesanti, per cui si fa molta più fatica.

Poi siamo passati al reparto di confezionamento e imballaggio, dove abbiamo visto i lavoratori confezionare la merce. Dopo siamo andati al reparto della separazione delle merci cioè dove la merce viene collocata in magazzini dove successivamente viene spedita ai vari compratori. Nel reparto di separazione vi è poco personale in quanto il lavoro è svolto soprattutto dalle macchine. Qui Silvia ci ha mostrato i robot in azione e io sono rimasto affascinato dal fatto che questi sapessero sempre dove disporre in modo esatto le varie carni, e cioè macinato con macinato, hamburger con hamburger. Infine siamo andati a vedere il reparto produzione, che sarebbe stato in mezzo al disossamento e al confezionamento, che però abbiamo visitato da una stanza posta al di sopra di questo reparto perché qui non si poteva entrare per ragioni igienico-sanitarie. In questo reparto abbiamo osservato la lavorazione del macinato, degli hamburger e delle varie carni come la tagliata, la fiorentina, ecc. e dove tra tutte le lavorazioni mi ha molto colpito in particolare quella del macinato della tagliata.

Infine Silvia ha concluso dicendo che all'interno dell'azienda ci sono più di venti ruoli e che è molto importante per questo lavoro osservare le varie regole igieniche. Poi siamo andati a toglierci le varie protezioni igieniche che ci avevano fatto indossare all'inizio e siamo andati di nuovo nella sala in cui erano rimasti gli altri due gruppi di compagni, la " MEAT SCHOOL ". Lì abbiamo fatto una pausa di circa trenta minuti: una merenda a base di patatine, salatini e bibite varie, offerta dall'azienda. Poi sono partiti gli altri due gruppi per visitare tutta la produzione, e il mio gruppo e l'altro siamo rimasti nella " MEAT SCHOOL " dove Paolo ci ha spiegato in modo esauriente ed esaustivo il significato di "filiere" e cioè il

ciclo completo di produzione della carne, dall' allevamento alla produzione.

Poi ci ha parlato dell'allevamento, ci ha mostrato diversi concimi che bisogna dare ai bovini come la paglia o il grano e ci ha raccontato delle diverse razze di bovini che esistono, facendoci vedere anche i colori attraverso delle pelli che erano appese al muro. Tra questi il bovino che mi è rimasto più impresso è il Black Angus che è originario della Scozia, ha il pelo nero e non ha le corna. Inoltre ci ha spiegato anche la differenza tra la lavorazione della nostra carne e la carne Halal, cioè quella islamica, e la carne Kosher, cioè quella ebraica. Poi ci ha parlato delle diverse parti di cui è composta una mucca mostrandoci la sua parte posteriore e anteriore e illustrando quali tipi di carne si possono ricavare in base al taglio che viene effettuato. Successivamente ci ha fatto di nuovo un breve riassunto sulle fasi di produzione della carne e ci ha spiegato in cosa consiste l'imballaggio delle carni in vaschette, e cioè nel prolungare la durata di conservazione della carne fresca grazie alla riduzione della percentuale di ossigeno. In seguito ci ha insegnato a leggere un'etichetta della carne bovina; grazie a una domanda da parte di un ragazzo della 3^aA, ha espresso il suo parere sulla carne sintetica. E a questo proposito Paolo ha detto che quando la metteranno in commercio la assaggerà di sicuro, solo dopo deciderà anche lui se metterla in commercio oppure no. Alla fine, quando anche gli altri due gruppi avevano terminato il giro nei vari reparti della produzione, ci siamo riuniti tutti nella sala spaziosa in cui ci avevano accolti all'inizio per scattare una foto di gruppo, in ricordo di questa mattinata diversa che ci ha permesso di fare scuola in un modo alternativo ma altrettanto significativo. Solo dopo abbiamo preso i nostri zaini, abbiamo indossato i nostri cappotti, abbiamo salutato e ringraziato tutti e sempre a piedi siamo tornati a scuola.

Per me, la visita di oggi al Centro Carni Company è stata molto utile perché anche nella scuola in cui ho deciso di iscrivermi l'anno prossimo, e cioè l'Istituto Tecnico Agrario " Domenico Sartor " di Castelfranco Veneto, è presente un laboratorio che consente la trasformazione dei prodotti animali, carni suine, in alimenti tradizionali. Quando noi alunni di Terza siamo andati a visitare l'istituto, nella giornata dedicata all'Open-Day, alcuni ragazzi delle Superiori ci hanno illustrato i vari procedimenti fino ad ottenere il prodotto finito. Qui però, ci hanno spiegato la

cosiddetta “filiera corta” e cioè una filiera produttiva che è caratterizzata da pochi passaggi produttivi, infatti per esempio il disossamento viene fatto da un'azienda esterna e poi il prodotto viene venduto attraverso mercati locali o commercianti locali.

Per me l'esperienza di oggi è stata molto interessante e costruttiva perché mi ha permesso di conoscere meglio un'azienda del nostro paese, Tombolo, e di arricchire le mie conoscenze imparando cose nuove... qualcosa in più da aggiungere al mio bagaglio culturale.