

## L'ARTE DEL MESTIERE A SAN CRISTOFORO

### Fare il macellaio è un'arte

Via Plebiscito, una delle strade più caotiche di Catania, è un antico centro commerciale della città dove risaltano parecchie macellerie equine.

La macelleria del signor Rapisarda Giuseppe è una di queste. La bottega non è molto grande, ma ciò che risalta subito all'occhio è una lucidissima pentola in alluminio, nella quale il signor Rapisarda fa bollire la carne equina che poi vende già cotta ai suoi clienti.

Il signor Rapisarda, 66 anni, è una persona molto a modo, che ha un ottimo rapporto con la clientela e che si è reso subito disponibile a parlare di sé.

#### **- Signor Pippo fino a che età è andato a scuola?**

io a scuola non ci sono mai andato. Sono stato solo alla scuola serale quando facevo il militare a Torino e lì sono riuscito a prendere la licenza elementare. A tredici anni ho iniziato a lavorare in una macelleria e a sedici tagliavo già la carne. Io sono nato per fare il macellaio.

Quando ero ancora più giovane facevo il panettiere a San Cristoforo in via Iuvara. Avevo circa sette o otto anni, mi davano la bicicletta e portavo il "cufino" sulle spalle per portare il pane a domicilio. Ho fatto anche il capraio, in una traversa di via Ottanta Palmi.

Anche mia nonna abitava lì e aveva le capre per potere vivere. Girava per le strade e vendeva il latte portandolo a domicilio. Allora si camminava con le capre d'appresso e quando i clienti chiamavano si mungeva il latte direttamente dalla capra e se ne vendeva a richiesta. Era un latte genuino e senza conservanti, perché il latte appena spremuto era caldo e saliva anche la schiuma. Aveva tutto un altro sapore.

#### **- Come ha deciso di fare il macellaio?**

Era un lavoro che avevo visto fare ad altri e mi è piaciuto. E poi, a stare a contatto con le persone io ci sto bene.

Adesso vendo carne equina, ma quando facevo il militare a Torino lavoravo anche con la carne di vitello. Lì a Torino stavo bene, e poi i marescialli mi volevano bene. Avevo rispetto da parte loro....

#### **- Quando lavorava da bambino, come si comportavano con lei i suoi datori di lavoro?**

Diciamo che si comportavano "un po' schifosi", perché quando si era bambini si ricevevano sempre calci e rimproveri. Allora era così.

Io da bambino al lavoro non stavo male, ma quando mi minacciavano ne soffrivo molto. In tanti anni di lavoro non sono quasi mai stato messo in regola come sarebbe stato giusto. Pertanto, non avendo versato i contributi mi ritrovo con una pensione minima.

#### **- Da dove provengono i cavalli che vende?**

Da vari posti. Da San Filippo D'Agira, da Lentini e da alcuni paesi dell'Etna. Comunque sono locali, sempre dalla Sicilia. I commercianti mi chiamano, io vedo i cavalli e poi li compro.

Una volta una ragazza di Canicattì mi doveva vendere un cavallo e mi ha chiesto cosa ne avrei fatto. Appena la ragazza ha capito il lavoro che facevo, quasi mi alzava le mani e mi ha detto: "Che le dò il mio cavallo per farlo ammazzare?" e non me lo ha venduto.

Comunque provvedo io stesso a portare i cavalli al mattatoio per la visita medica e la macellazione.

Spesso mi aiuta mia moglie Maria , soprattutto nei momenti di maggior lavoro. E' come un uomo perché è all'altezza della situazione. Con il tempo ha imparato a lavorare bene. Una donna può fare i lavori più leggeri di questo mestiere, come ad esempio tagliare la carne, ma se deve sollevare i quarti di cavallo, diventa troppo pesante per lei.

A me piace insegnare l'arte del mio lavoro. A tutti i miei collaboratori ho insegnato a fare il macellaio e gli apprendisti che ho avuto adesso sono all'altezza di guadagnarsi il pane per conto proprio.

**- Ci sono giovani che vogliono intraprendere questo mestiere?**

Ci sono pochi giovani che sono interessati a questo mestiere. Questo è un lavoro particolare, noi siamo come i medici perché dobbiamo sapere dove mettiamo le mani. Insomma il nostro lavoro è un'arte e fino a quando sono in piedi lo voglio fare.

*Marcella Giammusso*