



**A TUTTI GLI ASSOCIATI
LORO SEDI**

Padova, 7 maggio 2013

Circolare n. 3/2013

Oggetto: «S.cuola Ve.neta M.acellai®» – corso di “Addetto di macelleria”.

Spettabili Associati,

tra circa un mese avrà termine la prima edizione del corso a qualifica in oggetto, per cui si ritiene già fin d'ora doveroso ringraziare tutti coloro che hanno creduto nel progetto e hanno prestato il proprio aiuto alla riuscita dello stesso.

Questa prima esperienza, che con sincero orgoglio è possibile definire vera e propria “apripista” nel settore di riferimento, sta scivolando via lasciando in tutte le persone, che a diverso titolo hanno partecipato all’iniziativa, una certezza e cioè quella di essere stati protagonisti di un “evento”, destinato rapidamente ad entrare nell’interesse di tanti.

Il successo del progetto, riconosciuto in maniera integrale dai protagonisti, andato oltre ogni più rosea aspettativa, è il frutto di ore e ore di lavoro di ideazione, gestione e controllo ed è la conferma che la serietà, la programmazione, la tenacia, restano valori grazie ai quali è possibile ambire a qualsiasi traguardo.

Non è stato semplice organizzare tutto quanto, la pressione è stata tanta, ma la volontà di non deludere ed accontentare tutti ancora di più.

Un grazie sentito va a tutti coloro che sono stati decisivi per l’iniziativa, che hanno creduto nel progetto, consentendo di offrire un corso di formazione di alto profilo:

- gli sponsor:
 - Angelo Po Grandi Cucine SpA – Carpi (MO);
 - Coppiello Giovanni Snc – Vigonza (PD);
 - Criocabin SpA – Teolo (PD);
 - E. Rossato Sas – Due Carrare (PD);
 - Fattoria alle Origini – Bovolenta (PD);
 - Greci Industria Alimentare SpA – Parma (PR);
 - Guzzon F.lli Snc – Este (PD);
 - Il Ceppo Srl – Vicenza (VI);
 - Maragno SpA – Padova (PD);
 - Pantano Carni SpA – Arre (PD);
 - Pollo Estuario SpA – San Donà di Piave (VE);
 - Rosa Carni Srl – Camposampiero (PD);
 - Sirman SpA – Curtarolo (PD);
 - Federcarni - Federazione Nazionale Macellai – Roma (RM);
 - Azienda ULSS 16 – Padova (PD);
- i maestri macellai docenti:
 - Allegro Raffaele;
 - Bellucco Giancarlo;
 - Bortolato Sandro;
 - Collesei Francesco;
 - Longato Tiziano;
 - Michelotto Roberto;

- Pastore Fabio;
- Peron Massimo;
- Piovan Gianni;
- Rangon Maurizio;
- Ruggero Augusto;
- Tardivo Giorgio;
- Zulian Lucio;
- le macellerie associate ospitanti gli stage:
 - Babetto Macelleria Snc di Babetto G. & C.;
 - Fattoria alle Origini Srl;
 - Longato Tiziano;
 - Macelleria Euganea Snc;
 - Macelleria Nicoletto Giorgio Snc;
 - Martin Paolo;
 - Pasqualotto Ivano;
 - Ponchia Adriano;
 - Pregolato Cesare e Diego Snc;
 - Rangon Maurizio;
 - Tardivo Giorgio;
- tutti gli altri docenti, anche se qui non vengono menzionati per mere questioni di spazio.

Si ritiene che gli associati che leggono la presente sapranno certamente tenere in debito conto degli sponsor di prodotti di interesse per la macelleria – attrezzature, carne di tutti i tipi, prodotti gastronomici, imballaggi, etc. –, i cui nominativi sono stati sopra indicati e della qualità indiscussa dei loro prodotti.

In questa lettera non ci si può dimenticare di dare particolare lustro a coloro che tra i maestri macellai formatori hanno voluto testimoniare con un ruolo attivo la fiducia verso la scuola, mantenendo la promessa di esserci e avendo onorato il corso della loro presenza “quotidiana”: un grazie speciale va, dunque, ai signori Augusto Ruggero e Gianni Piovan, sempre impegnati con grande veemenza, innanzitutto coordinatori del corpo docente dedicato in massima parte agli aspetti pratici, rilevanti più di ogni altra materia in un corso di questo genere.

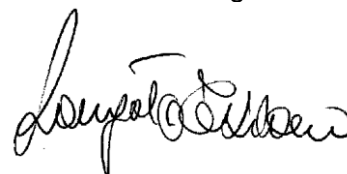
Un grazie parimenti importante va a «EN.A.I.P. VENETO», senza la cui gestione l’iniziativa non sarebbe stata realizzabile; all’Ente va tutta la riconoscenza per aver posto in essere un lavoro di indubbio pregio.

Il successo riscosso non solo rende molto fieri per l’ottimo risultato raggiunto, ma sprona a continuare con impegno e tenacia su questa scia.

Un arrivederci a tutti alla prossima edizione, per rinnovare questo “vivace appuntamento”.

Cordiali saluti.

Il Presidente
Tiziano Longato



Il Segretario
Dott. Pietro Canova

