

Meats Service: al servizio dell'industria delle carni

Quest'anno si celebrano i primi vent'anni di attività di **MEATS SERVICE Srl**, società che fornisce personale qualificato, specializzato in macellazione, disosso, tolettatura, confezionamento carni. La storia dell'azienda inizia nel Napoletano, a Casavatore, con **LUIGI GANZERLI**, meglio conosciuto come *Gino*, terzo di cinque figli. Insieme ai fratelli **ENZO** e **FRANCESCO**, Gino inizia presto a lavorare nell'attività di famiglia, la *Macelleria e Tripperia "Gasparino"*, dal nome del loro papà, **GASPARE**, che dal 1948 è un'istituzione nella cittadina. Sono gli anni Novanta ed il giovane Gino, al rientro da scuola, aiuta a portare avanti l'attività. «In effetti, a quell'età facevo già il mestiere di una persona adulta e come macellaio me la cavavo bene», racconta

l'imprenditore quarantenne, ricordando l'infanzia. L'intelligenza, la lungimiranza e la capacità di ribaltare la sorte lo portano a modificare il suo percorso, trasformando il mestiere di macellaio in quello di **imprenditore della carne**. È il periodo della cosiddetta "mucca pazza" e alla fine degli anni Novanta nel settore c'è un calo delle vendite, che si riscontra anche nella macelleria di famiglia. Gino così decide di spostarsi a Bolzano e lavorare come dipendente di un'azienda. Dopo solo tre settimane accetta la proposta di creare una sua società.

L'azienda

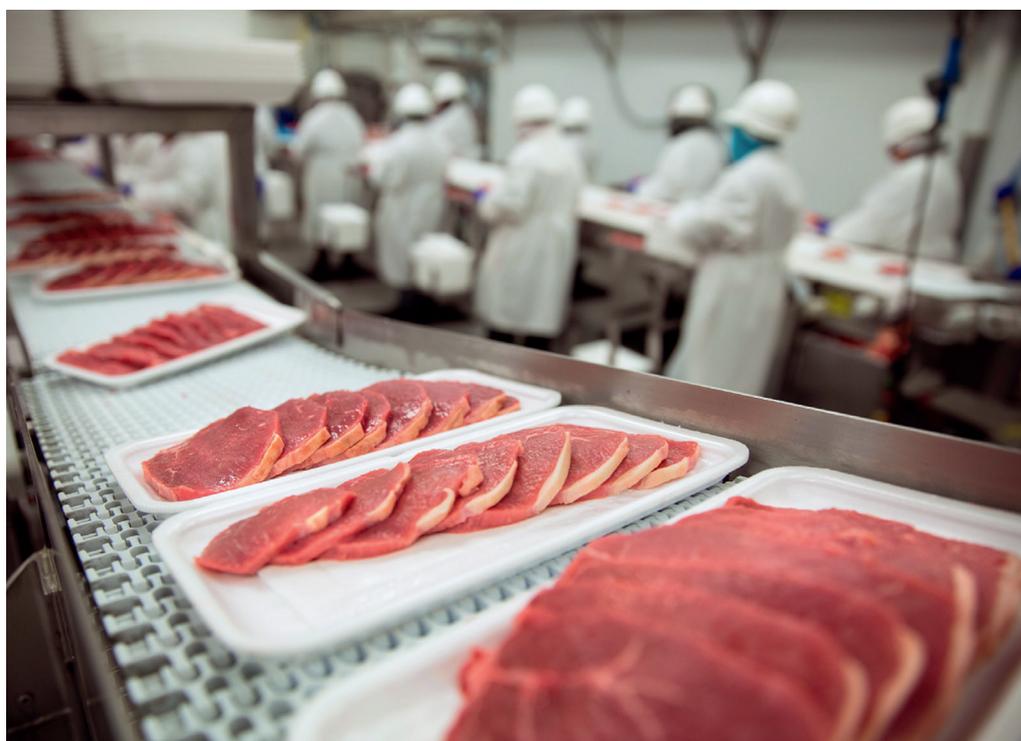
Nasce così nel 2001 la **MEATS SERVICE SRL** (lavorazione macellazione, disosso carni), col preciso scopo di fornire alle aziende ed agli im-

prenditori la propria competenza professionale in materia di macellazione, disosso, tolettatura e relativo confezionamento di carni bovine e suine. «I primi anni da pendolare sono stati nostalgici e lavorativamente parlando faticosi dal punto di vista mentale oltre che fisico», ricorda Luigi, raccontando di come sia stato impegnativo abituarsi alle responsabilità di amministratore.

Oggi, dopo un'esperienza maturata negli anni, conosce bene il settore ed è abituato a lavorare per obiettivi e ad operare in ambienti "delicati" come quelli delle industrie alimentari. Infatti, è un'attività che viene svolta in macelli ed industrie di lavorazione carni, dove la Meats Service Srl lavora adottando tutti i criteri tecnici del settore nel pieno rispetto delle normative vigenti, prestando vari servizi. Dalla macellazione di capi bovini, suini, ecc..., al disosso, la tolettatura ed il confezionamento di carni, fino alla gestione di picchi di lavoro non programmati. Un'azienda in grado di fornire manovalanza specializzata o generica, ma sempre adatta per ogni fase della lavorazione delle carni. Attualmente la società è presente in varie aziende, dislocate sul territorio nazionale, in particolare a Bolzano, Padova, Piacenza, Verona, Trento, Capua e Napoli.

Il restyling della sede operativa

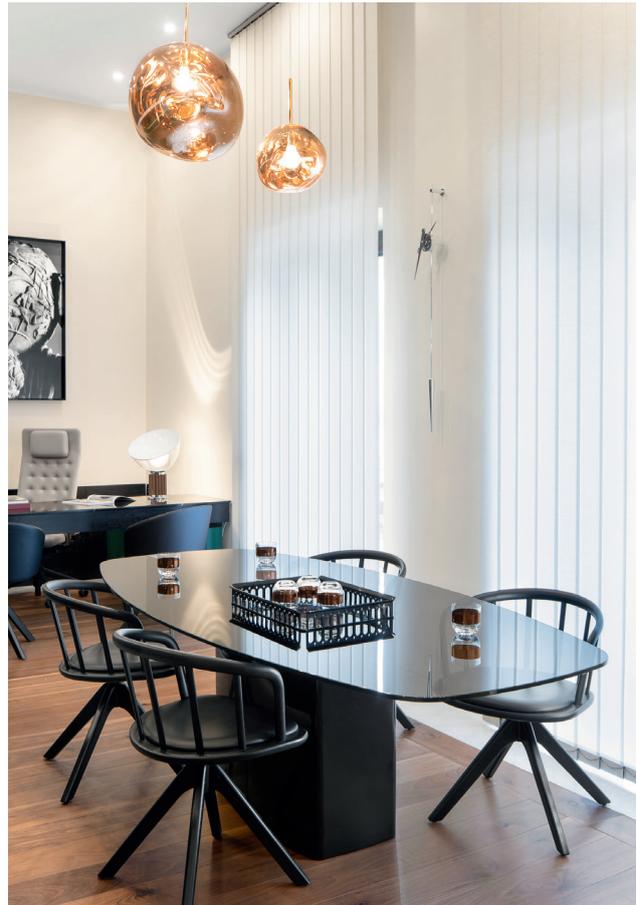
Luigi Ganzerli è il dirigente e amministratore unico della società; passa circa metà della settimana in giro per l'Italia e al rientro cercava un ambiente accogliente, lontano dagli stereotipi classici dell'ufficio. Ci troviamo all'interno del palazzetto di famiglia, dove al piano terra c'è la macelleria e tripperia storica. Il giovane architetto **CARMINE ABATE**, a cui è stato affidato il *restyling*, descrive così l'intervento: «La volontà del



Meats Service è specializzata nella fornitura di personale qualificato per i comparti della macellazione, disosso, tolettatura e confezionamento delle carni (photo © elnariz - [stock.adobe.com](https://www.stock.adobe.com)).



Luigi Ganzerli, titolare di Meats Service Srl a Casavatore (NA), con l'architetto Carmine Abate che ha curato il progetto di restyling degli uffici (photo © Carlo Oriente 2021).



Alcuni scatti che evidenziano il lavoro di riprogettazione degli spazi lavorativi di Meats Service svolto dall'architetto Carmine Abate. L'obiettivo era quello di unire architettonicamente memoria e innovazione in uno spazio di lavoro funzionale e al contempo accogliente. Il risultato è un ambiente molto contemporaneo, dalle linee essenziali e molto materico, grazie ai pregiati legno, vetro, battuto veneziano e marmi (photo © Carlo Oriente 2021).

Il restyling degli uffici di Meats Service a Casavatore, nella provincia di Napoli, sono stati curati dall'architetto Carmine Abate, che ha interpretato le esigenze del titolare Luigi Ganzerli. L'occasione per comunicare un messaggio chiaro e del tutto nuovo: unire architettonicamente memoria e innovazione. La memoria di un'attività familiare storica all'innovazione tecnologica e ad una visione personale ricercata e avanzata

committente era chiara: avere un posto dove poter rientrare e sentirsi subito a casa». E così che il nuovo ufficio di questa azienda di carni, che conta centinaia di dipendenti in tutta Italia, ha il carattere e l'atmosfera di una dimora, uno spazio quasi domestico, intimo, personale. Il restyling è stato l'occasione per comunicare un messaggio chiaro e del tutto nuovo: unire architettonicamente memoria e innovazione. La memoria di un'attività familiare storica all'innovazione tecnologica

e ad una visione personale ricercata e avanzata. Più che un ufficio come siamo abituati a trovare in opere ed esempi simili è un manufatto senza tempo, che appare nello stesso momento classico e contemporaneo, tradizionale e innovativo. Un modo per promuovere il mestiere di famiglia, che è diventato una realtà che opera dal Golfo alle Alpi.

Lo spazio si presenta come un doppio volume, i cui ambienti variegati sono caratterizzati dall'uso di materiali pregiati: legno, vetro,

battuto veneziano, marmi. Le foto alle pareti sono opere del fotografo LUIGI SPINA, della collezione "Diario mitico". L'intervento è chiaro: mantenere il sapore vagamente di classico unendolo ad una tecnologia specializzata. Il tutto avvolto in un ambiente che avesse l'immagine di una dimora più che di un ufficio. Così i legni per volontà del committente sono stati reperiti a Bolzano. Il battuto veneziano e il marmo del top della scrivania forniti da *Alfamarmi*. L'armadio, il banco e la scrivania sono stati realizzati su disegno dell'architetto Carmine Abate.

ms
meats service srl

Meats Service Srl

Via S. Pietro 3

80020 Casavatore (NA)

Telefono: 081 5730284

338 8618506

E-mail: info@meatsservicesrl.com

ms
meats service srl

Serietà e
Professionalità

Lavorazioni
disosso Carni

La Meats Service srl, è una società a responsabilità limitata che nasce nel 2001 con il preciso scopo di fornire alle aziende ed agli imprenditori la propria competenza professionale in materia di **Macellazione, Disosso, Toelettatura, Relativo confezionamento di carni bovine e suine, con specifiche pulizie dei locali adibiti a tali lavorazioni.** Siamo abituati a lavorare per obiettivi ed ad operare in ambienti "delicati" come quelli delle industrie alimentari. Infatti, la ns. attività viene svolta in macelli ed industrie lavorazione carni, dove provvediamo ad attenerci e conformarci

a tutti i criteri tecnici del settore nel pieno rispetto delle normative vigenti.

Vantaggi per l'azienda cliente

Sono diversi i vantaggi che l'azienda cliente può ricevere dalla collaborazione con la Meats Service srl:

• **Soluzione personalizzata:** Forza lavoro su misura, a seguito di analisi delle vostre esigenze;

• **Flessibilità:** La Meats Service srl mette a disposizione la forza lavoro di cui avete bisogno, a secondo degli

andamenti del Vostro business, permettendovi una maggiore economicità sui costi del personale ed una preventiva valutazione degli stessi;

• **Velocità:** La Meats Service srl dispone di un ricco archivio di personale qualificato per soddisfare velocemente ogni Vostra richiesta di forza lavoro; questo perché, la stessa si avvale di strategie di outsourcing;

petriellodesigner.it



meats service srl

Via S. Pietro, 3
80020 Casavatore (Na) - Italy
Tel./Fax +39 081 573 0284
cell. +39 338 86 18 506
info@meatsservicesrl.com
www.meatsservicesrl.com

Ieri e oggi di Gasparino 1948, Macelleria, Gastronomia e Tripperia storica a Casavatore

La storia di Gasparino inizia negli anni del dopoguerra. Anche a Casavatore, piccolo paesino del Napoletano, la situazione economica diffusa non è delle migliori e per una famiglia come quella di Elena, vedova con tredici bocce da sfamare, è davvero dura. Già a quel tempo questa zona a nord di Napoli era conosciuta per la presenza di vari mattatoi.

Sembra un giorno come tanti e invece si rivelerà di fondamentale importanza per la storia di questa famiglia. Infatti, proprio davanti all'abitazione di Elena, da uno dei tanti camion in transito per raggiungere i mattatoi, cade un maiale e la

donna, animata dalla disperazione, decide di prenderlo. Lo tiene in casa, nascondendolo per vari giorni, ma la fame è tanta e l'animale sembra l'unico rimedio per placarla. Oltre a sfamare i propri figli, dalla macellazione dell'animale Elena riesce anche a ricavarne parti da vendere. Ed è così che, col primo gruzzoletto messo da parte, mette in piedi velocemente un'attività di vendita di frattaglie.

La seconda generazione

Negli anni, l'attività viene perseguita dentro e fuori dalla bottega di famiglia dalla maggior parte dei figli maschi. Gaspare, detto *Gasparino*,

essendo il più piccolo, è l'unico che resta esclusivamente all'interno della *puteca*, la macelleria, non allontanandosi mai dalla madre, la quale, grazie alla propria intraprendenza e alle spiccate capacità imprenditoriali, riesce man mano a trasformare il piccolo basso napoletano in una bottega sempre più conosciuta nel quartiere. Non solo, perché da subito riesce ad inserirsi oltre la realtà locale, comprando e vendendo merce fino ai confini dell'Italia e allargando così sempre di più l'attività commerciale.

All'inizio degli anni Novanta, Gasparino, notando che Gino, il suo terzogenito, aiuta con sempre



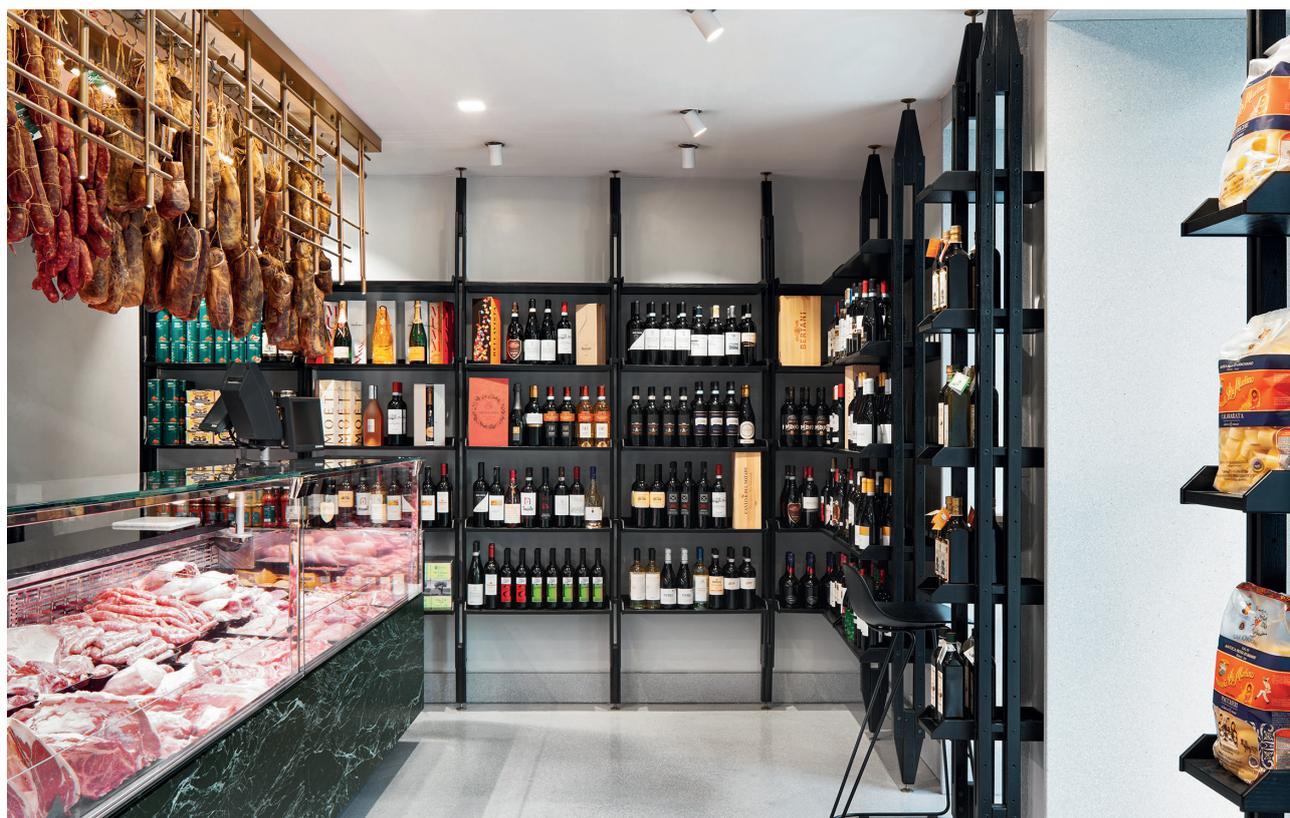
Lo staff della Macelleria, Gastronomia e Tripperia "Gasparino dal 1948".



Il banco carni della Macelleria, Gastronomia e Tripperia "Gasparino dal 1948".



In questa pagina e nella pagina a fianco i locali della Macelleria, Gastronomia e Tripperia "Gasparino dal 1948" sottoposti a restyling su progetto dell'architetto Carmine Abate.



più assiduità la nonna nella vendita, decide di ristrutturare e ampliare i locali, dando più importanza alla vendita delle carni insieme a quelle delle frattaglie.

L'intuizione di ingrandirsi si rivela giusta: infatti l'attività che procede sempre meglio richiede l'aiuto di altri due figli, ENZO, che ricoprirà il ruolo amministrativo, e FRANCESCO, che si dedicherà all'attività legata prettamente alla vendita.

La gestione attuale

Oggi sono Gino, Enzo e Francesco a guidare la **Macelleria, Gastronomia e Tripperia "Gasparino dal 1948"**. Due anni fa, con la positività e la grinta che ha accompagnato le generazioni precedenti, decidono di dare al negozio un'impronta fresca e al passo con i tempi, ma sempre legata alla tradizione e alla storia personale. Alla vendita di frattaglie e trippa, insieme alla macelleria e alla salumeria, aggiungono una cucina per la preparazione di piatti gourmet. Ed i locali della piccola bottega di quartiere assumono le vesti di una moderna gastronomia metropolitana.

Il restyling

Fortunato è l'incontro con l'architetto CARMINE ABATE, che interpreta alla perfezione le richieste della committenza, in cerca di qualcosa di bello, qualcosa che fosse più della normale macelleria a cui siamo abituati. Dimostrando gratitudine a chi c'è stato e mostrando il passaggio di guardia, al passo coi tempi.

Così il giovane architetto mette in scena materiali pregiati che fanno da quinta all'esposizione: tutta da gustare! Una boutique della carne, dove i prodotti sono esposti come oggetti preziosi. Fortuna è poterli mangiare.

Il punto di partenza dell'intervento è un nastro di ottone composto da tubolari orizzontali e verticali che segue l'andamento del bancone, un monolite in marmo verde Alpi. Le scaffalature in rovere tinto nero si ripetono con un ritmo preciso, nella forma e nella volontà espressiva, ovvero quella di omaggiare gli anni della fondazione. Il battuto veneziano accoglie l'area vendita, mentre quella di servizio aggiunge un tono ironico all'intervento, con piastrelle personalizzate, rigorosamente *custom made*.

È l'estate 2018 e Gasparino riapre con un'inaugurazione che è molto più che un evento, una festa sentita dalla proprietà, dai collaboratori e dalla comunità cittadina. Attraverso la cura del dettaglio e la ricercatezza dei materiali, l'architetto Abate rende l'ambiente distante dai canoni medi di attività analoghe, conferendo allo spazio personalità e carattere autonomo, apprezzato da utenza e committenza.



Gasparino dal 1948 – Macelleria, Gastronomia Tripperia

Corso Europa 31
80020 Casavatore (NA)
Telefono: 081 7313782
E-mail: gasparinomacelleria@gmail.com
Web: www.facebook.com/gasparino1948 – www.instagram.com/gasparino1948

Nota

Photo © Carlo Oriente 2021.