

TERAMO: MACELLERIA-LABORATORIO, INVENZIONI PER AGEVOLARE LAVORO

20 Luglio 2012



TERAMO – “Io sono la mente, Vittorio è il braccio. Insieme mettiamo a punto delle piccole invenzioni che ci aiutano a smaltire in poco tempo, operazioni che altrimenti prenderebbero delle ore. Stiamo cercando qualcuno che ci aiuti a brevettarle e perché no, a venderle!”.

Lo racconta ad *AbruzzoWeb*, Claudio Pilotti, proprietario di una famosa macelleria teramana su viale Giovanni Bovio. Claudio e Vittorio sono amici, si conoscono da tanto tempo e insieme hanno scoperto la loro passione per le invenzioni. Claudio sa cosa serve alla sua attività per accorciare i tempi, “spennare un pollo prenderebbe anche mezz’ora, con il nostro spennapoli ci vuole neanche un minuto”.

Vittorio Puri fa l’operaio in una nota azienda teramana e sa quali sono i materiali migliori per dare corpo, e a volte anche vita, ai pensieri di Claudio.

La macelleria è il loro luogo dei test, dove si incontrano loro due con tanti amici per mettere in opera le loro invenzioni e studiarne la riuscita.

Fornacella verticale per salsicce, spennapoli e dissossa prosciutti, sono le loro tre prime invenzioni, messe a punto nel giro di qualche mese e messe subito in opera per agevolare il lavoro di tutti i giorni.

La fornacella verticale per salsicce permette di cuocere la prelibata carne senza che il grasso scoli sulla brace, evitando così che la carne bruci.

La spennapoli, invece, è un macchinario che, dopo aver immerso il pollo nell’acqua bollente, gli fa girare delle barre di silicone strappandone, penna dopo penna, tutto il piumaggio.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

Il dissossa prosciutti, invece, è ancora in embrione. Vittorio e Claudio ce l’hanno nella loro mente e anche su qualche foglio, appena progettato, ma si stanno documentando su come realizzarlo al meglio, “già so che sarà uno strumento utilissimo – dichiara orgoglioso Claudio – dobbiamo iniziare a costruirlo”.

Iscrizione al R.O.C. n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli