



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

FACOLTÀ DI AGRARIA

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE

ALIMENTARI

TESI DI LAUREA

LA CARNE E I MACELLAI ATTRAVERSO I SECOLI

DALLA BOTTEGA DEL BECCAIO AI VASTI IMPIANTI

INDUSTRIALI

RELATORE: CH.MO PROF. CATELLANI PAOLO

LAUREANDO: FRACASSO MICHELE

ANNO ACCADEMICO 2007-2008

INDICE

Sommario		4
Premessa		5
Cap. I – Dalla scoperta dell’America all’età elisabettiana (XVI sec.)		
1.	I CAMBIAMENTI DELL’ALIMENTAZIONE	
1.1.1	Il Nuovo mondo	7
1.1.2	Il gallo d’India	7
1.1.3	Il passaggio all’alimentazione moderna	8
Cap. II – Dagli stati assoluti alle grandi rivoluzioni civili (XVII-XVIII sec.)		
2.	LA CARNE IN EUROPA PRIMA DELL’ERA INDUSTRIALE	
2.1.1	La dieta del contadino	11
2.1.2	Le beccherie in Piemonte	12
2.1.3	I consumi di carne	14
2.1.4	La variazione di consumo dei diversi animali	16
2.1.5	Le sostanze grasse	16
Cap. III – La restaurazione, la borghesia e le rivoluzioni industriali (XIX sec.)		
3.1	L’EVOLUZIONE DELLE MACELLERIE FRANCESI	
3.1.1	Prima di Napoleone	18
3.1.2	La creazione dei mattatoi	18
3.1.3	Le disposizioni igieniche e sanitarie	19
3.1.4	La lotta per l’igiene	21
3.1.5	Il vuoto giuridico	22
3.1.6	Millantato credito	24
3.1.7	Altrove in Europa	25
3.2	GERARCHIA SOCIALE DELLA CARNE IN FRANCIA	
3.2.1	La carne a Parigi	26
3.2.2	Il cambiamento del mercato	27
3.2.3	Carne, marcatore sociale	28

3.3	IL MACELLO DI SAN GIOBBE	
3.3.1	La zona di San Giobbe	30
3.3.2	Il periodo storico	30
3.3.3	Il primo progetto	31
3.3.4	Dalla rivoluzione al Regno d'Italia	32
3.3.5	I primi allargamenti	33
3.3.6	Le modernizzazioni	35
3.3.7	La vita quotidiana	36
3.4	GLI STRUMENTI E GLI SPAZI DEL BECCAIO	
3.4.1	La situazione di Firenze	39
3.4.2	Il mestiere del beccaio	40
Cap. III – Gli inizi del Novecento e le grandi scoperte (XX sec.)		
4.1	IL PROCESSO DI INDUSTRIALIZZAZIONE ALIMENTARE	
4.1.1	Nuovi orizzonti alimentari	44
4.1.2	Un mercato mondiale	44
4.1.3	Il taylorismo	45
4.2	“NUOVE” TECNICHE DI CONSERVAZIONE	
4.2.1	L'intuizione di Appert	47
4.2.2	La catena del freddo	49
4.3	I MATTATOI GENERALI DI LA VILLETTE	
4.3.1	Una storia di divieti	51
4.3.2	La creazione di La Villette	52
4.3.3	La struttura	53
4.3.4	Gli ammodernamenti	54
4.4	I MACELLI DI CHICAGO	
4.4.1	La nascita della macellazione industriale	56
4.4.2	Cowboy, ferrovie e frigoriferi	58
4.4.3	Le condizioni del lavoro	58
	Considerazioni finali	61
	Bibliografia	63

SOMMARIO

In this thesis, the relationship between man and meat has been taken into analysis, from the late sixteenth century, starting by the discovery of America, till nowadays. Thanks to the increasing technology, the role of the butcher developed a lot. More attention was given also to the alimentary sector.

In the nineteenth century, the little slaughter shops were concentrated in bigger public slaughterhouses. Thanks to the new discoveries, the quality of life improved, favoured also by laws that sought to resolve the problems of hygiene and fraud. The industrial revolution, and its new work systems, changed the structure of the abattoirs, which really became meat industries, sustained by new conservation methods such as "appertisation" or "the cold chain". Finally, new telecommunications helped to establish a global market, which is the base of the present alimentary and social system.

In questa tesi di laurea è stato preso in analisi il rapporto che si è instaurato tra l'uomo e la carne, ripercorrendo la storia dalla fine del XVI secolo, dalla scoperta dell'America sino ai tempi nostri. La figura del beccaio si è molto evoluta con la crescita esponenziale delle tecnologie e le nuove situazioni politiche socio-economiche hanno portato allo sviluppo di un comparto alimentare di notevoli dimensioni.

Dalle semplici botteghe, nell'Ottocento, la macellazione artigianale si è trasformata in quella controllata del macello pubblico. Grazie alle nuove scoperte c'è stato un miglioramento netto della vita umana, favorita inoltre da leggi che hanno cercato di risolvere i problemi igienici e di frode. Con l'arrivo della rivoluzione industriale e dei nuovi sistemi di lavoro anche i mattatoi sono cambiati, diventando delle vere e proprie industrie della carne, supportate dalla creazione di metodi di conservazione nuovi come l'appertizzazione o la catena del freddo. Infine con le comunicazioni sempre più veloci si è creato il mercato globale costituendo la base dell'attuale sistema alimentare e sociale.

PREMESSA

La natura onnivora dell'uomo è qualcosa di inscindibile, formata dal lato carnivoro e da quello vegetariano. Diversi movimenti di pensiero, indicabili con il nome di vegetarianismo e che partono da lontano, cercano di far rinnegare all'uomo la parte onnivora considerata più violenta, cioè la propensione alla carne, all'essere carnivori. Purtroppo non si può eliminare una fetta di noi stessi, sviluppatasi con la nostra evoluzione, che fa parte di meccanismi ancestrali, di esigenze da sempre dentro di noi.

La mente, il fisico dell'uomo si è sviluppato in parte, proprio grazie alla necessità di ricerca della carne. La mancanza di peli sul corpo rispetto agli altri animali e la presenza di milioni di ghiandole sudoripare, hanno permesso all'uomo di diventare un grande cacciatore, dove però la forza non stava in grandi zanne che potevano trafiggere la preda, ma nella sua intelligenza ad attuare una caccia di inseguimento. Il corpo umano, sviluppato per affrontare lunghe distanze, sudando, riusciva a mantenere lo sforzo, finché l'animale crollava sfiancato. Ed è così che, dopo cacce non sempre fruttuose e spesso pericolose, l'uomo è passato allo stadio successivo, così da non dover più dipendere dall'esito della fortuna, della natura. Ha cominciato a costruirsi il mondo attorno a se, ha inventato l'agricoltura, ha chiesto un rapporto di simbiosi con gli animali, un patto nel quale si impegnava a proteggerli, nutrirli e loro in cambio gli davano la vita. Ed è forse in questo modo che l'addomesticazione degli animali ha avuto inizio, dando inizio a un rapporto che dura fino a oggi, un legame oramai non più scindibile e che non bisogna mai scordare.

Con sacrifici, compiuti attraverso precisi rituali, l'animale veniva consumato e l'uomo ha potuto continuare ad esercitare la sua indole carnivora e appagare quel bisogno che si è trasformato nei secoli, in un'arte, dove abili mani hanno saputo differenziare in innumerevoli parti la carne e altrettante mani fantasiose hanno saputo trasformarle in piaceri per il palato.

In questa tesi di laurea è stato preso in analisi quel rapporto che si è instaurato tra l'uomo e la carne, tra il macellaio e la sua vittima, tra il luogo di produzione, il macello, e la città. Si è ripercorsa la storia partendo dalla fine del XV secolo, dalla scoperta dell'America, avvenimento che ha sconvolto l'Europa e che ha coinciso con il passaggio dell'alimentazione

all'età moderna. Tutto grazie a nuovi importanti cibi che sono andati pian piano ad affiancarsi ai presenti e ad aiutare a risolvere, purtroppo solo nell'Occidente, il problema della fame.

La figura del beccaio si è molto evoluta e il salto è stato soprattutto negli ultimi due secoli. La crescita esponenziale delle scoperte e le nuove situazioni politiche socio-economiche hanno portato allo sviluppo di un comparto alimentare di notevoli dimensioni.

Dalle semplici botteghe rinascimentali, alle beccherie del Settecento, non si sono avute variazioni evidenti, se non nei nuovi animali che si macellavano, come il tacchino proveniente dalle Americhe, o negli aumentati volumi di carne che sono andati a coprire i fabbisogni della nuova borghesia.

Ma è stato con l'inizio del XIX che considerevoli cambiamenti hanno portato la macellazione artigianale alla dimensione molto più organizzata dei macelli pubblici. Grazie alle scoperte di scienziati come Pasteur, Koch e molti altri che hanno posto le basi per una corretta igiene, associata a cibi più sicuri, si è arrivati a un miglioramento netto della vita umana. Inoltre si sono promulgate leggi per favorire la concentrazione dei macelli in un unico luogo, così da ovviare ai problemi sanitari che creavano nelle città e regolamentare questo settore. Si sono cercate di combattere le frodi istituendo il servizio veterinario e cominciando a dare importanza anche al benessere dell'animale prima dell'uccisione.

Con l'arrivo della rivoluzione industriale e dei nuovi sistemi di lavoro anche i mattatoi sono cambiati, suddividendo le varie mansioni e dotandole di un impiegato specializzato; questa trasformazione è stata soprattutto adottata negli impianti industriali statunitensi, luogo dove è nata la macellazione industriale. La grande produzione di carne di questi macelli è andata a sopperire la cresciuta domanda, data dalla massa di persone accorse nelle città per lavorare nelle fabbriche. Questo ha dato impulso alla creazione di metodi di conservazione nuovi, come l'appertizzazione o la catena del freddo grazie al frigorifero. Con le comunicazioni sempre più veloci è andato creandosi il mercato globale costituendo la base dell'attuale sistema alimentare e sociale.

Diverse erano ancora le cose da migliorare, come l'igiene e il benessere degli animali, anche se le basi già c'erano per le moderne industrie della carne.

I CAMBIAMENTI DELL’ALIMENTAZIONE

1.1.1 IL NUOVO MONDO

Con la scoperta dell’America numerosi prodotti furono introdotti nel Nuovo Mondo dagli europei, come altrettanti prodotti tipici americani furono portati nella vecchia Europa. Soprattutto lo scambio si concentrò sulla flora (batate, peperoncini, mais, ananas), ma numerosi furono anche gli animali (pappagalli, tacchini, conigli).

Quando giunsero i primi prodotti alimentari in Europa ci fu gran stupore. L’incontro di due sistemi alimentari produsse una situazione di attrazione e rifiuto, caratteristica del suo essere onnivoro dell’uomo. Da una parte l’attrazione di ampliare e diversificare le proprie risorse alimentari, dall’altra il rifiuto, la gelosia verso ciò che è sconosciuto, forse pericoloso, considerato primitivo perché proveniente da un paese inferiore rispetto la civilizzata Europa. La ricerca di metalli preziosi che aveva spinto gli europei a nuove esplorazioni, fu invece sorpassata da tesori più grandi quali i nuovi prodotti alimentari.

Una rivoluzione che portò l’alimentazione nell’epoca moderna, cambiando le linee fondamentali derivanti dal basso medioevo basate sulla triade pane, vino e carne.

1.1.2 IL GALLO D’INDIA

Per mantenere lo stile di vita a cui era abituati, gli europei esportarono cavalli, asini, muli, vacche, maiali, capre, pecore e volatili da cortile, portando nelle appena scoperte Americhe una gran dote di animali. Tra gli animali che vennero invece introdotti in Europa per l’alimentazione, il più famoso è il tacchino.

Come tutti i nuovi prodotti americani, il tacchino non cambiò il sistema alimentare europeo, ma cercò il proprio spazio accanto a prodotti simili. La sua somiglianza agli altri volatili da cortile, gli permise di essere velocemente accettato, diventando la carne più apprezzata dell’epoca. Fu molto valorizzato rispetto ad altre derrate: lo si trova ad esempio citato nel *Don Chisciotte* di Cervantes e il famoso Brillat-Savarin lo cita nella sua *Fisiologia del gusto* affermando che “*il tacchino è sicuramente uno dei più bei regali che il Nuovo Mondo ha fatto all’Antico*”.

Fu inoltre uno dei primi prodotti americani a comparire nei ricettari di corte. Nel *Libro del Arte de Cocina* di Diego Granado del 1599, troviamo numerose ricette di arrostiti, pasticci, stufati e brodi di tacchini, tacchine, galli e galline delle Indie e polli delle indie, in Italia il tacchino figurava nei ricettari più prestigiosi, come in quello di Bartolomeo Scappi, cuoco del Papa che nel 1570 dava la ricetta per “*arrostire il gallo & la gallina d’India*”. Pure molto menzionato in Francia e Inghilterra, era solito apparire arrostito nei pranzi offerti ai visitatori illustri e si vendevano nei mercati regolarmente in epoca elisabettiana.

I nobili e le corti consumavano tacchini con frequenza, mentre nei ceti più agiati lo si poteva trovare una o due volte all’anno in occasioni speciali, come in una famiglia catalana del Seicento di commercianti benestanti, per festeggiare il Natale, o nel convento di San Francesco d’Assisi a Barcellona, dove il volatile era presente nelle grandi celebrazioni francescane.

Nel secolo XVIII, il tacchino mantenne il suo prestigio in tutta l’Europa, raggiungendo aree sempre più vaste di popolazione e il fatto che fosse presenti nei menu di feste tradizionali come il Natale, ci fa capire quanta importanza avesse nell’alimentazione europea.



Fig. 1 - *America*, particolare del quadro, con in primo piano uccelli esotici fra cui troneggia il tacchino, JAN VAN KESSEL (1666), olio su rame, Alte Pinakothek, Monaco.

1.1.3 IL PASSAGGIO ALL’ALIMENTAZIONE MODERNA

Tra la fine del XV e la seconda metà del XVII, ci furono due importanti trasformazioni dei gusti, non dovute alle nuove scoperte. Innanzitutto per prima, come per gli alimenti vegetali, si vide una decisa riduzione delle specie consumate nelle tavole dei ricchi. Animali come il cormorano, la cicogna, il cigno, la gru, il tarabuso, la spatola, l’airone, il pavone (tutti i grandi uccelli che magnificavano i festini del Medioevo), vennero a scomparire dai mercati e dai libri di cucina. Stessa cosa avvenne per i mammiferi marini, scomparve il lardo di balena (insostituibile durante la Quaresima), la lingua di balena, le focene e le foche; delle specie anfibe, considerate dalla Chiesa pesci, solo la melanitta, anitra di mare, resistette fino al

Settecento come cibo di magro. Si passò da un consumo dipendente dai rischi della produzione a una produzione controllata, che guardava di più alle preferenze alimentari.

Questo lo si può riscontrare specialmente nei consumi delle classi più ricche. Dai libri di cucina e i mercati di rifornimento, a partire già dal XIV e XV secolo, i cuochi delle famiglie nobili disprezzavano carni da macelleria derivanti dal caprone, dalla capra, dalla pecora e dall'agnello; se era il caso si usa carne di vacca o frattaglie particolari come le mammelle o quelle di capretto, consigliate dai dietologi del tempo. Alla fine del XVIII secolo queste carni furono cancellate dalle tavole, il capretto si trovava ancora da poche parti e la vacca venne sostituita dal ritrovato bue, il cui valore commerciale da basso a partire dal 1939 arriva a eguagliare quello del vitello o della pecora.

La seconda trasformazione è il cresciuto interesse verso i diversi tagli di carne. Normalmente nei ricettari veniva citato l'animale per la preparazione, ma non la parte, cosa che è cominciata a cambiare nei ricettari moderni. Stessa cosa avveniva per le interiora: alle mammelle e alla lingua di bue (1490) s'aggiungono il palato e la coda a partire dal 1545; alla testina di vitello (1490) il piede e il fegato nel 1545, le animelle e il rognone di vitello nel 1651, le «tettine di vitella» nel 1660, le orecchie nel 1691, gli occhi nel 1746. Alla rete di pecora (1490) s'aggiungono la lingua, i piedi, la coda di pecora, la testa di capretto, il fegato di pecora e di capretto nel 1545, il fegato, la testa e le interiora di agnello nel 1651, la coratella d'agnello nel 1660, la trippa di pecora nel 1674. Con il passare del tempo i nomi dei tagli si diversificano e divengono più numerosi.

Eccezione fatta per la carne di maiale che era già diversificata a partire dal medioevo, si parlava di polmone, musetto, fegato, coratella, *haste-menue* (milza e fegato), orecchie, piedino e coda. Anzi si ha una diminuzione delle definizioni con l'avanzare dei secoli: nei vari ricettari e mercati si poteva trovare menzionato il lombo e la lonza, le costole, la coscia, la lombata, il filetto, il prosciutto, lo stinco, il cosciotto e la punta di petto, ma nel XVI e XVII secolo resistono bene solo il prosciutto e il lardo. Questo perché era ritenuta una carne volgare, adatta a venir messa sotto sale ed essere consumata dai poveri, per cui più che diversificare i pezzi si guardava a selezionarli.

XTV-XV	1490	1545	1651	1660	1674	1691	1746
				MANZO			
Nomblet							
Trumeau	Fesse	Côtes Cuisse	Aloyau Pièce	Aloyau Pièce	Aloyau Pièce ronde Pièce tremblante Tranche Cimier Charbonnée	Cuisse Aloyau Tranche Cimier Culotte Filets Poitrine Rouelle	Trumeau Aloyaux Pièce ronde Tranche Charbonnée Culotte Filet Poitrine Tendons Gîte-à-la-noix
				VITELLO			
Épaulé			Épaulé	Épaulé	Manche d'épaulé		Épaulé
Longe		Longe	Longe	Longe	Longe	Longe	Longe
Rouelle		Rouelle	Rouelle	Rouelle	Rouelle	Rouelle	Rouelle
Poitrine		Poitrine	Poitrine	Poitrine	Poitrine	Poitrine	Poitrine
	Fesse						
Gigot	Gigot	Gigot	Gigot	Gigot	Gigot	Gigot	Gigot
	Hamoste						
			Haut côté	Côtelettes	Côtelettes	Côtelettes	Côtelettes
			Jarret	Jarret	Jarret	Jarret	Jarret
				Quartier devant	Quartier devant		
				Quartier derrière			
					Fricandeau	Quartier	Quartier
					Collet	Fricandeau	Fricandeau
					Morceau	Collet	Collet
						Carré	Carré
						Croupe	Croupe
						Cuisse	Cuisse
							Casi
							Noix
							Tendon
Côte		Haut de côte	MONTONE,	AGNELLO,	CAPRETTO		Côtelettes
Épaulé	Épaulé		Haut côté	Haut côté	Épaulé	Épaulé	Épaulé
			Manche	Manche			
			d'épaulé	d'épaulé			
Cuisse	Gigot	Gigot	Gigot	Gigot	Gigot	Éclanche	Gigot
	Membre	Membre	Membre	Membre	Membre	Membre	
	Longe	Longe	Longe	Longe	Longe		
		Poitrine	Poitrine	Poitrine	Poitrine		
		Quartier de	Quartier d'agneau	Quartier d'agneau	Quartier d'agneau		Poitrine
		mouton					Quartier
		Collet					d'agneau
			Haut bout		Bousseigneux	Bousseigneux	Bousseigneux
					Morceau		
						Pièce	
						Carbonnades	
						Carré	Carré
						Croupe	
						Fesse	
						Filet	Filet
						Rôt-de-bif	Rôt-de-bif
						Rouelle	

Fig. 2 - Tagli di macelleria in Francia nell'età moderna.

LA CARNE IN EUROPA PRIMA DELL'ERA INDUSTRIALE

2.1.1 LA DIETA DEL CONTADINO

Al giorno d'oggi, i nutrizionisti dividono con attenzione i lipidi dai protidi, anche se praticamente si trovano assieme nei prodotti animali, mentre un tempo, per esempio per descrivere la zuppa contadina, si ponevano nello stesso piano. Quando era benestante, l'agricoltore della Borgogna mangiava "una zuppa al brodo di porco salato" che diventava "una zuppa all'olio di noce o anche ai semi di canapa" in caso di povertà. I contadini tenevano nelle loro riserve, la carne di porco salato insieme ai grassi prodotti nella regione, prodotti negati ai poveri braccianti. Consultando i dati si può vedere come ad esempio in Alvernia, un grosso fattore di nome Gilbert Aubert, possedeva nel novembre 1787, 80 libbre di lardo e 15 di strutto, insieme a 30 libbre di olio di semi di canapa e 40 di olio di noci; Antoine Blateyron, più modesto mezzadro, aveva 7-8 libbre di lardo di maiale e 7-8 libbre di olio; infine un povero contadino come Jean Lenègre, di Entraigues, non possedeva che 2 libbre di burro, un po' di grasso e un po' di strutto.

Il maiale, animale che si pensava semplice da allevare, era presente non uniformemente nelle regioni e il suo allevamento ha avuto un marcato declino nel Settecento. Intorno all'area



Fig. 3 - *Metzgerladen mit Flucht nach Ägypten*, macelleria, PIETER AERTSEN (1551), olio su legno, University Art Collections, Uppsala University, Svezia.

parigina, dove si estendevano campi di cereali e pochi boschi, non si trovavano nemmeno dieci maiali per villaggio, al contrario dei paesi di montagna, dove quasi tutti, se non i più poveri, ne possedevano uno.

Nella regione dell'Alsazia, fino a metà del XVII secolo, quasi tutti i coltivatori ne possedevano uno, ma in seguito alla situazione

economica meno favorevole, oltre la metà non ne allevava più. Agli inizi dell'Ottocento era tornata, la carne di maiale, ad essere per gli alsaziani il principale nutrimento durante tutto l'anno; nelle famiglie si uccidevano uno o due maiali l'anno e si consumava porco affumicato due o tre volte alla settimana. Consultando i registri, nel 15-50 per cento si trovano menzionate travi piene di prosciutti appesi, di pezzi di lardo affumicato, di sanguinacci o salsiccie di carne tritata grossolanamente e salatoi carichi di salumi.

Nella Provenza l'allevamento del suino si attestava solamente al 7 per cento sul totale bestiame nel XVII e XVIII secolo. Anche se nei secoli precedenti, il 30-40 per cento degli abitanti dei villaggi lo possedevano per il consumo personale.

Le carni bovine non erano abituali, in 300 registri alsaziani compaiono solo dieci volte; in montagna si mangiava capra salata, come nelle basse Alpi, nelle Alpi Marittime, nell'Ardèche e nell'Ariège, invece nelle regioni di Nizza, di Mentone o a Céret, nei Pirenei orientali si preferiva il castrone ingrassato. Stagionalmente durante le feste, si abbattevano agnelli, capretti, oche o galline.

Per ovviare ai pochi grassi animali, venivano usati i più diversi tipi di olio, come quello di noce, di semi di canapa, di lino, di papavero, ecc. L'olio era usato nei giorni di magro di ogni paese cattolico, ma in certe province come la Bretagna, la Normandia o le Fiandre riuscirono ad ottenere l'autorizzazione a usare il burro, perché l'olio era troppo costoso.

2.1.2 LE BECCHERIE IN PIEMONTE

A cavallo del Seicento e del Settecento, il Piemonte, che faceva parte del Regno di Sardegna, era un gran produttore di carni e riusciva non solo a coprire il fabbisogno interno, ma pure ad a esportare. Il consumo era ben consolidato, soprattutto di vitelli e un po' meno di vitelloni e buoi. D'inverno, con l'uccisione del maiale, anche se sempre minore rispetto ai bovini, aumentavano le vendite di carni suine, come anche quelle di montone e castrato.

Il bestiame condotto dai postieri, veniva portato nella piazza di Moncalieri (comune nella periferia di Torino), dove ogni venerdì si teneva il mercato all'ingrosso della capitale, mentre un piccolo drappello riforniva di vitelli del Canavese, il mercato in borgo Dora. Per essere postiere bisognava essere autorizzati dall'Ufficio del Vicariato e si aveva l'obbligo di rispettare le regole fissate dai bandi, fare acquisti in zone predefinite e di assicurare la costanza delle forniture.

Nel mercato di Moncalieri, si assisteva a un evento raro per l'epoca e cioè il potere di privilegio dei macellai torinesi rispetto ai privati e agli altri commercianti di altre comunità. In pratica avevano la precedenza e potevano entrare due o tre ore prima che le contrattazioni avessero inizio. La bandierina con le insegne della città veniva esposta e così i macellai della città, i direttori dei macelli della città e quelli privilegiati (della real casa, degli ospedali e della guarnigione svizzera) e successivamente i macellai di Moncalieri (dal 1738), avevano l'esclusiva sulla compravendita delle carni, finché la bandiera non veniva tolta e il mercato diventava libero.

Come per gli altri generi alimentari, per il commercio della carne si doveva sottostare a delle

Fig. 4 - Elenco degli animali condotti al macello dal 2 all'8 maggio 1865 suddiviso per macellerie (ASCT, *Vicariato*, vol. 261).

disposizioni, come non accordarsi in precedenza sul prezzo prima dell'inizio del mercato, i postieri dovevano portare tutte le bestie acquistate nelle settimana al mercato e non da altre parti, le quali venivano poi controllate rigorosamente su qualità e sanità.

Situato nei pressi dei mulini di Dora, al macello venivano

portate tutte le mandrie, qualunque fosse il compratore. Essendo proibito il passaggio degli animali nella città, il bestiame raggiungeva il mattatoio seguendo la riva destra del Po ai piedi della collina. Infatti, dalla metà del Seicento, i macelli erano stati allontanati dal centro della città, essendo già dal Cinquecento proposto il loro trasferimento a causa degli odori nauseabondi, soprattutto d'estate che emettevano i banchi, bensì i macellai seguissero le norme di non riversare il sangue nelle vie cittadine o non abbandonare a terra i visceri.

Per quasi tutto il XVII secolo in città non c'erano più di una ventina di macellerie, ma dagli inizi del secolo successivo ebbero un forte incremento, arrivando a più di 80 nel 1718. Il vicario, per regolamentare il fenomeno, che creava problemi di controlli e di concorrenza a causa della frammentarietà, dispose la riduzione e la localizzazione dei punti vendita in

quattro zone della città: a Porta Palazzo, vicino alla porta di Po, presso la Cittadella, vicino alla Consolata nei vecchi quartieri militari. Questo fece sì che per esempio nel 1747, la città che aveva più di 55.000 abitanti, poteva contare solo 34 macellerie (28 di vitello e sanato, 5 di erbaiole e una di buoi), verso la fine del Settecento la cittadinanza era diventata di 74.000 abitanti e i macellai erano 49 (42 di vitello e sanato e 7 di bue e manzo).

Il sovrastante dei macelli aveva il compito di esaminare gli animali, sia dal punto di vista della salute che del peso, marchiandoli differenzialmente in base al tipo, vitelli, erbaiole, buoi, che venivano macellati in luoghi differenziati. La vendita della carne era regolata da un prezzo massimo di vendita, calcolato una volta al mese, dal vicario, in base alla media dei prezzi di mercato e del rendimento del singolo capo, delle spese e guadagni del commerciante.

Negli ultimi decenni del XVIII secolo, il comune, per contenere i prezzi, prese in gestione vari macelli che assicuravano la carne a buon mercato; meno costose erano le carni suine o ovine, commercializzabili solo durante il periodo che andava da fine ottobre ad inizio Quaresima. Queste carni erano però spesso soggette a frodi, come la macinazione di carni di pessima qualità, talvolta avariate, con quelle fresche e, per nascondere gli odori, si usavano spezie ed erbe aromatiche. A causa della pericolosità di queste manipolazioni, che poteva causare gravi intossicazioni esisteva una normativa accurata e rigorosa per salvaguardare il prodotto carneo.

2.1.3 I CONSUMI DI CARNE

Alimento da sempre ricercato dall'uomo, simbolico, gerarchico, la carne ha avuto un ruolo importante nell'alimentazione e le fluttuazioni della sua presenza sono molto significative.

Il consumo della carne può darci importanti informazioni sul livello di vita di una determinata nazione. Si può capire quanto fosse presente e in quali fasce di popolazione, mostrando la situazione socio-economica di un paese. Si può affermare che con l'avvicinarsi ai nostri giorni i consumi di carne, nell'occidente, sono aumentati. Sempre più fasce della popolazione hanno potuto avere accesso a proteine animali, ma il mutamento non è stato uniforme, chiaramente è variato secondo la situazione del paese.

Ad esempio la Francia ha avuto una continua crescita negli anni, ma a ritmi diversi. Nel decennio tra il 1781-90, la razione *pro capite* era di 19 chili all'anno, passata a 26 negli anni 1845-54 e a poco meno del doppio, 44 chili, cinquant'anni dopo, nel decennio 1895-1904. Tra

il 1935-38 il consumo si attestava sui 58 chili, che passano a 70 nel 1955-59 e ai 79 del 1960-64, confermando tutto ciò che il livello di vita è sempre cresciuto negli anni.

Si ritiene che la popolazione contadina e quella cittadina abbiano avuto meno carne da consumare nei secoli XVI, XVII, XVIII e che il calo sia continuato fino alle guerre, come per la Grecia che consumava solo 11 chili a testa annui nel 1948-50 o la Spagna che nel 1954-56 arrivava appena a 14 chili.

In Italia la situazione cambiava in ragione della regione o della città. Nel 1878-79, partendo da chi aveva medie più alte, c'era al primo posto il Lazio con 29 chili *pro capite*; 12-13 chili nell'Emilia, nella Toscana, nella Liguria e nella Sardegna. Un po' meno nella Lombardia e Veneto, per passare ai 7-11 chili dell'Umbria, delle Marche e della Sicilia, ai 5 chili di carne delle regioni meridionali adriatiche. Nelle città tra il 1860 e il 1912 si osservano degli aumenti, del 24 per cento a Milano e del 5 a Torino, come pure delle riduzioni, come a Roma che diminuisce il consumo dell'11 per cento. Su una stima delle 346 città più importanti italiane, la razione nel 1903 era di 16 chili, passata nel 1908 all'incirca sui 25 chili.

In un popolo del nord come la Germania, la razione di carne aumentò di 3,5 volte fra il 1850 e il 1975. L'anno con il picco più basso si ha nel 1855, dove era inferiore ai 20 chili annui, cosa strana guardando i vicini francesi, dove era di 30 chili circa, in un popolo che non ha mai avuto una gran fama di mangiatori di carne. Dopo di ciò i fu una crescita costante fino al 1899, anno in cui si era oramai passati ai 47 chili ed è restata sempre intorno a questa cifra fino alla prima guerra mondiale, dove si è arrivati a cavallo delle due guerre a 50 chili per due volte. Dal 1950 la crescita è diventata forte arrivando al raddoppio in 25 anni, da 37 chili a circa 85 nel 1975.

Nella carnivora Inghilterra, la fortuna derivante dall'impero coloniale ha permesso di essere in vantaggio rispetto alle altre nazioni. Dopo un calo dei consumi di carne tra il 1800 e il 1850, nel decennio 1903-13 il consumo era di 61 chili all'anno, mentre in media i francesi ne mangiavano 48 chili a testa e i tedeschi 45, per poi attestarsi sui 60-65 chili tra le due guerre mondiali.



Fig. 5 - *Die Köchin mit Geflügel*, cuoca con il pollame, Joachim Beuckelaer (XVI secolo), olio su legno, Kunsthistorisches Museum, Vienna.

2.1.4 LA VARIAZIONE DI CONSUMO DEI DIVERSI ANIMALI

Fra l'Ottocento e il Novecento sono cambiate anche le quantità di consumo delle varie tipologie di carne. In Francia, la carne di maiale, che fra il 1789-1862, sul totale delle carni rappresentava il 40 per cento, nel 1862 e il 1938 era solamente del 33 per cento. La quota di carni bovine era inferiore al 50 per cento prima del 1840, mentre nel periodo tra il 1840 e il 1967 sarebbe stata intorno al 50-55 per cento. Le carni degli ovini e caprini fluttuavano circa sull'8-17 per cento.

In Germania il consumo di vitello, calato leggermente da 2,3 a 2,1 chili fra il 1850 e il 1882, è cresciuto a 3,3 chili nel 1909, restando sui 3 chili durante le due guerre e a 2 dopo la seconda. Il bue ha avuto un incremento lento passando da 7 nel 1850 a 14 chili nel 1909, con una stagnazione durante le guerre e una ricrescita da 50 chili nel 1950 a 22 nel 1970. Il montone ha avuto il calo più rilevante, confronto alle altre carni che sono tutte aumentate. Se il consumo, fra il 1850 e il 1868 è cresciuto da 2,5 a 3,5 chili, è poi disceso a 1,2 chili *pro capite* nel 1913 a meno di 1 nel 1935. Oscillando su 1-1,8 chili, ha poi ripreso a salire dal 1965, con l'arrivo di immigrati turchi e iugoslavi.

Per quel che riguarda la carne bianca, la razione annua era piuttosto esigua, 2,2 chili nel 1850, 1,8 nel 1913, ma ha avuto un *boom* nel dopoguerra, da 1,2 chili negli anni '50 a 9 chili nel 1972. Tutto questo grazie alle migliori condizioni di vita e ai grandi allevamenti specializzati che hanno fatto crollare i prezzi. Ma soprattutto in Germania è il maiale l'animale che ha visto il più forte incremento, da 6,6 chili a testa nel 1850, si è passati a 25 chili nel 1899 e a 30 nel 1937. Dai 20 chili che era arrivato negli anni cinquanta del dopoguerra, è salito a 45 nel 1975, ovvero più della metà del consumo totale della carne.



Fig. 6 - *Stilleben*, cacciagione e vegetali, ALBRECHT KAUF (1678), olio su tela, Kunstmuseum, Berna.

2.1.5 LE SOSTANZE GRASSE

Come per le carni, i consumi delle sostanze grasse sono aumentati considerevolmente nei secoli XIX e XX, variando a seconda del paese. Prendendo la Francia, si può vedere come in 150 anni i consumi di burro siano quadruplicati, da 1,8 chili a testa tra il 1815-24, a 4 nel 1905-

13, a 5,3 nel 1935-38 e infine 7,8 chili nel 1960-64. Lo strutto si è triplicato tra il 1781-90 e il 1935-38, passando da 1,3 a 4 chili, scendendo nel 1960-64 a 3,8 chili. In quasi due secoli, 1781-1964, gli oli e i grassi vegetali sono aumentati di ben otto volte, da 1,8 a 9,2 chili, soprattutto dopo il 1845, il cui consumo prima era di appena 1,32 chili.

In Germania si usava più di tutto grassi derivanti dalla macellazione, fra cui lo strutto, più che quadruplicato, passando il consumo da 2 chili nel 1850 a più di 9 nel 1899. Verso le guerre comincia un calo che va verso dagli 8 chili a persona nel 1900-13 a 6 nel 1950-75. Opposto è l'andamento dei grassi vegetali con una discesa da 4,7 chili nel 1850 a meno di 2 chili fra il 1882 e il 1887; poi risalita a poco più di 5 chili nel 1913, a un po' più di 11 chili nel 1933 e a 14,5 chili nel 1955. Da allora, la curva si è stabilizzata fra i 13-14 chili, ma ha maggior consistenza la parte svolta dalla margarina piuttosto che quella dell'olio.

La somma dei grassi vegetali e dei grassi ottenuti dalla macellazione è dunque cresciuta regolarmente in Germania, passando da 6,8 chili a persona nel 1850 a 8 chili negli anni 1880-90, 12 verso il 1900, 13,4 nel 1913, 17 fra le due guerre e circa 20 dopo il 1955. Mentre in Francia la crescita è stata lo stesso regolare ma più contenuta, 4,07 chili nel 1850, 5,8 chili negli anni immediatamente successivi al 1880, 8,6 chili alla vigilia della prima guerra mondiale, poi 9,62 chili fra le due guerre, infine 13 chili dopo il 1955.

L'EVOLUZIONE DELLE MACELLERIE FRANCESI

3.1.1 PRIMA DI NAPOLEONE

Nella capitale i mattatoi non sono stati creati prima del XIX secolo; prima l'uccisione era regolamentata dalle corporazioni e quella di Parigi, la *Grande Boucherie*, era una tra le più potenti della città, impegnata spesso nelle lotte politiche. Nelle città più piccole si trovava, sia un solo mattatoio, sia più spesso, una strada di macellai, o della macelleria, dove erano riuniti i macellai che uccidevano gli animali a casa propria.

I macellai avevano l'abitudine di uccidere gli animali in prossimità delle loro bancarelle, e questo nonostante gli sforzi del sindaco e degli assessori di Parigi che cercarono senza successo, nel XVII secolo, di riunire le uccisioni in un solo luogo, alle estremità delle periferie.

3.1.2 LA CREAZIONE DEI MATTATOI

Fu Napoleone I a rompere la resistenza secolare della corporazione dei macellai, che si opponevano al trasferimento dei macelli al di fuori di Parigi e che decise di creare, con decreto del 9 febbraio 1810, cinque macelli nella periferia di Parigi. Tre di essi furono edificati sulla riva destra della Senna: quello di Rochechouart, chiamato in seguito macello di Montmartre; quello di Popincourt, rinominato macello di Ménilmontant, e una più piccolo, quello di Roule.

Gli altri due furono costruiti sulla riva sinistra: il macello degli Invalides, chiamato mattatoio di Grenelle e infine, quello di Ivry, allora chiamato di Villejuif o dei Deux-Moulins.

L'apertura dei cinque macelli si svolse in virtù di una ordinanza di Polizia del 11 settembre 1818, che prescriveva che a



Fig. 7 - *Im Schlachthaus*, squartamento di un bovino dentro un macello, LOVIS CORINTH (1893), olio su tela, Staatgalerie, Stoccarda.

partire dal 15 dello stesso mese, il bestiame non poteva più essere condotto all'interno di Parigi, alle stalle e macelli privati. I 387 macellai di Parigi furono suddivisi tra i cinque macelli. Nel corso degli anni, il loro numero non smise di crescere.

Terminati di costruire solo nel 1818, i macelli di Roule, Montmartre e Popincourt furono rimpiazzati successivamente, così come quelli dei comuni annessi di Batignolles, La Villette e Belleville, in un unico macello generale, quello di La Villette aperto il 1° gennaio 1867.

La creazione di questi cinque macelli fu all'origine del commercio all'ingrosso. Difatti, due tipologie di commercio molto diverse, la vendita all'ingrosso e al dettaglio, fecero comparsa nella macelleria da quel momento.

Un forte contingente di apprendisti macellai, alcuni dei quali conoscevano bene il bestiame vivo, venne dalla provincia. Questi uomini, assunti per rafforzare il personale delle grandi macellerie, erano impiegati per il lavoro di macellazione in stabilimenti di minore importanza.

Tra questi lavoratori, alle dipendenze di uno o più venditori al dettaglio, costantemente o saltuariamente e noti con il nome di *volontaires*, se ne trovava qualcuno che spendeva il tempo del riposo per percorrere il mercato del bestiame ad acquistare degli animali per conto dei loro padroni. Alcuni si fissarono un loro prezzo e fu così che il commercio all'ingrosso fece la sua apparizione.

3.1.3 LE DISPOSIZIONI IGIENICHE E SANITARIE

Con il Decreto del 15 ottobre 1810 e l'Ordinanza Reale del 15 aprile 1838, i macelli pubblici figuravano tra gli stabilimenti insalubri di prima classe che dovevano essere lontani dalle case private e non potevano essere aperti senza l'autorizzazione dell'autorità amministrativa (Ordinanza Reale, 14 gennaio 1845; Decreto, 31 dicembre 1866). La creazione di un pubblico macello portò il divieto delle uccisioni private nel comune:

Ai sensi dell'articolo 2. Ordonnance royale, 15 aprile 1838, la messa in funzionamento di qualsiasi macello pubblico comporta in pieno diritto la soppressione delle macellazioni private situate nella località e questa soppressione non può dar luogo ad alcun risarcimento.

Infine, un decreto del 1° agosto 1864, diede ai prefetti il diritto di decidere sulle proposte aventi per oggetto la creazione di macelli e determinò le norme secondo le quali dovevano essere stabilite le imposte di macellazione.

La maggior parte degli atti di autorizzazione dei macelli, eccezionalmente consentiva la macellazione dei suini a domicilio per il consumo personale degli abitanti, ma in un luogo chiuso e separato dalla via pubblica.

La lontananza di una visione crudele, anche se ebbe la sua parte, non fu decisivo nell'esilio delle macellazioni. Il macello in periferia rappresentava il primo modo per risolvere un problema ambientale che durava da secoli.

La sostituzione dei macelli privati, per quelli pubblici, fu reclamata a lungo e all'unanimità dalle relazioni annuali che, i Consigli d'igiene e della salubrità, indirizzavano al Comitato consultivo d'igiene pubblica.

A parte i problemi di inquinamento derivanti dalle uccisioni, sparse qua e là, mal organizzate e la cui molteplicità garantiva invulnerabilità del settore, ulteriore conseguenza stava nello sviluppo di microrganismi patogeni che compromettevano l'azione igienica che si era tentata di intraprendere, come riporta O. du Mesnil nel suo trattato sulla soppressione delle macellerie private (1883):

Le uccisioni private nei pressi di Parigi, oltre ai loro inconvenienti già noti, di lasciare colare per le strade le acque di lavaggio cariche di sangue, di materiale intestinale e di emanare ad intervalli degli odori forti, sgradevoli per il quartiere, hanno soprattutto la colpa più grave di annullare con i loro effetti tutte le misure di igiene e di polizia sanitaria adottate nel nostro tempo. Essi sono colpevoli di facilitare lo spaccio fraudolento di carne malsane e di farne scomparire clandestinamente gli animali affetti da malattie contagiose, essi sottraggono i proprietari colpevoli all'azione della legge del 21 luglio 1881.



Fig. 8 - *Le vendeur de saucisses*, il venditore di salsicce, JEAN-BAPTISTE GREUZE (intorno al 1758), inchiostro di china, collezione privata, Parigi.

Dunque, la politica igienica tradizionale, che consisteva nel preservare prioritariamente le città, fu la causa di effetti perversi difficilmente superabili. Così, la creazione di abbattitori destinati a sostituire le macellazioni dentro le mura, provocarono la moltiplicazione delle macellazioni private nelle periferie delle città.

Si portavano gli animali con buone probabilità di essere rifiutati al macello pubblico, e la loro carne, una volta "ornata", "lavorata", "adattata" (il vocabolario delle falsificazioni è inesauribile) entrava in città sotto la forma di "carne da bancarella". Questa carne, in ragione del suo basso prezzo, era adatta al consumo del povero e traeva profitto, a questo titolo, di tolleranze che aggravavano la professione del macellaio.

L'enormità della frode era tale, che i macelli pubblici non ricevevano praticamente più animali malati. Tutti passavano per i mattatoi privati nelle vicinanze. A Bucarest, la decisione di indennizzare i proprietari di animali dichiarati non idonei al consumo, aumentò dal 2 al 30% la quantità di bestie uccise dai macelli. L'Europa intera, sempre più consapevole dei problemi di contagio, si mosse.

3.1.4 LA LOTTA PER L'IGIENE

La soluzione appariva solo che nella moltiplicazione dei macelli pubblici e nell'abolizione concomitante delle macellerie private del loro quartiere. Alcuni sindaci emanarono delle delibere in questo senso dal 1887. Tale sindaco di Neuilly le fece approvare dal Prefetto e fu seguito allo stesso modo dal sindaco di Clichy nel 1889. Comunque, l'ordinanza municipale di Clichy andò a offuscare il cielo sereno della città e a mobilitare i suoi commercianti in un caso abbastanza esemplare per l'igiene di quei tempi.

La storia ebbe inizio per la condanna di un macellaio di Clichy a un anno di carcere. Aveva venduto carne di maiale infestata da tenia, reato represso fin dall'antichità. Il sindaco di Clichy, che era un medico e igienista, colse l'occasione per eliminare tutte le macellazioni private e, al fine di supplire economicamente, prese un accordo con il macello pubblico di un comune vicino, includendolo nel suo territorio (Levallois). Immediatamente, i beccai si appellarono al Ministro del Commercio e, per una prassi a cui era abituato, seguì l'opinione del Comitato delle Arti e Manufatti, un vecchio nemico dell'igiene, costituito soprattutto da chi aveva problemi con l'autorità sanitaria.

E qui che il comitato, andò a scoprire una vecchia ordinanza che era solo applicabile nella fattispecie e che il decreto contestato non era stato vidimato. Ora, il testo *pré-pastorienne* (prima delle scoperte di Pasteur), conteneva una parola che innescò una guerra di quasi cinque anni:

la messa in funzionamento di ogni macello pubblico e comune legalmente stabilito, comporta in pieno diritto l'abolizione dei mattatoi privati situati nella località.

Il problema era capire cosa si intendesse per località, un comune, più comuni?

Per il Consiglio di Stato, era ancora più piccolo a quello di comune e il termine "località" non poteva essere inteso "come interdizione portante di istituire un macello privato in un punto qualsiasi sul territorio del comune". Così, per il Senato, una distanza di 1500 metri tra un mattatoio e una macelleria li poneva in località differenti. Dunque, il decreto del sindaco di

Clichy, assimilava imprudentemente il senso della parola "località" a quella di comune, estendendo le disposizioni dell'ordinanza del 1838 e usurpando così le funzioni che solo una legge poteva svolgere.

Gli igienisti non si fecero ingannare: nelle loro rivendicazioni, non dimenticarono di prevedere una modifica dell'Ordinanza del 1838 nel caso in cui il resto della loro argomentazione non fosse stata valida.

Il parere negativo del Comitato delle Arti e Manufatti non fece che scatenare rabbia:

Dopo aver letto questo parere, ci si chiede in verità a che cosa servono le Commissioni, i Consigli, il Comitato d'igiene, quello delle epizoozie, perché delle Società di medicina pubblica, si basino su decisioni prese da una commissione qualsiasi, quella del Commercio o dei Telegrafi, per ostacolare tutto, compromettere tutto (O. du Mesnil).

E proprio dietro questa battaglia di parole, si giocò l'importantissima questione della competenza per discutere di questioni di salute.

La legge del 21 luglio 1881 e il decreto del 22 giugno 1882 posero la salute degli animali e dei macelli sotto l'autorità del ministro dell'Agricoltura e del Comitato delle epizoozie.

La stessa ordinanza del 1838, con il suo articolo 4, caricava della sua esecuzione due ministeri che ne formavano tre sotto la terza Repubblica, il Ministero del Commercio, il Ministero dell'Agricoltura e il Ministero degli Interni. Allora, la Società di medicina pubblica e d'igiene professionale andò ad inviare, a nome dell'igiene, una richiesta presso il Ministro degli Interni. Quest'ultimo inoltrò la richiesta al Comitato consultivo d'igiene di Francia e, il 18 gennaio 1894, un decreto del Consiglio di Stato finalmente donò soddisfazione all'igiene incaricando il Prefetto di delimitare il campo di applicazione delle soppressioni nelle macellazioni private.

Questa vittoria dell'igiene sul Comitato delle Arti e Manufatti fu importante, perché fu la prima e confermò l'interesse crescente del potere politico a questioni di sanità pubblica alla fine del XIX secolo.

Per quanto riguarda la storia della eliminazione delle macellerie private, le cose si sono del tutto risolte nel XX secolo, ma la grande legge del 1905 diede una forte spinta nel facilitare, attraverso imposte e sussidi, la creazione di macelli pubblici nelle città.

3.1.5 IL VUOTO GIURIDICO

La Rivoluzione del 1789 fu all'origine di una anarchia singolare nella regolamentazione del commercio delle carni. L'eliminazione dei privilegi e delle corporazioni portò alla scomparsa

di tutti le prescrizioni igieniche regolamentari che le carte doganali dei comuni, gli statuti dei macellai e di altri documenti analoghi avevano faticosamente stabilito.

Per cercare di trovare soluzione a un tale deserto giuridico, i comuni emanarono ciascuno, separatamente, dei decreti che non fecero altro che produrre un grande disordine normativo. Per più di un secolo e mezzo, la richiesta di una legislazione uniforme non smise di essere richiesta a gran voce da avvocati, medici e alcuni amministratori come Bizet, direttore dei macelli generali *de la Ville de Paris*, che scrisse nel 1847:

Come è possibile che i comuni, se limitati nella loro libertà d'azione, dal momento che sono considerati marginali e non hanno alcun potere, senza una legge, di prendere in prestito un biglietto di 500 franchi se ne hanno bisogno, come è possibile che vengano considerati così importanti e tutti pieni di sapienza e prudenza, quando si tratta di salute pubblica? Forse la nostra salute ha meno valore di uno scudo mal impiegato? Che anomalia bizzarra nelle leggi umane !...

Gli strumenti giuridici andarono tuttavia progressivamente messi in pratica, come la legge

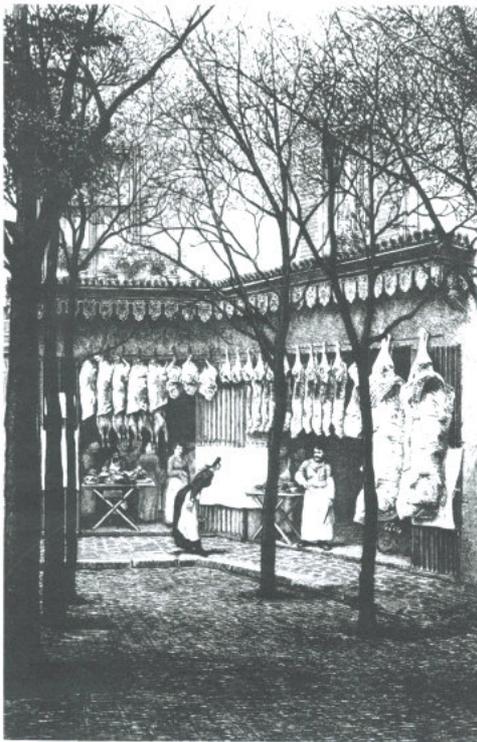


Fig. 9 - Una macelleria parigina nel 1880, Cabinet des Arts graphiques, Musée Carnavalet, Parigi.

del 27 marzo 1851, che, insieme agli articoli 423 e 477 del Codice Penale, puniva le frodi alimentari e la legge del 21 luglio 1881, con la confusione dei suoi decreti e ordinanze sulla polizia sanitaria degli animali. Ma le prescrizioni erano vaghe e venivano interpretate in modo molto diverso dai sindaci eletti e, pertanto, influenzavano diversamente tutti i grandi uomini della città.

Questo perché i rischi dell'ispezione, quando veniva organizzata, erano impressionanti. Un regolamento della pubblica amministrazione del 22 giugno 1882, la poneva "sotto la sorveglianza" dei veterinari, ma una libera interpretazione di questa formula fece sì che, in alcuni comuni, l'ispezione fosse data direttamente a dei veterinari, mentre in altri si poteva

vedere semplicemente, dei veterinari nominati (per non dire cooptati), esercitare la loro sorveglianza nell'esaminare una dozzina di animali macellati e spesso "ornati" di visceri sani.

3.1.6 MILLANTATO CREDITO

Come spiegare la "scomparsa" di animali malati nelle statistiche dei macelli di tutta Europa, se non con la frode e la prevaricazione stessa?

Era il millantato credito il reato che faceva da sfondo a tutte queste storie di ispezione sanitaria. E alcuni si vantavano pure che, grazie alla raccomandazione dei loro amici, erano stati in grado di far accettare la loro carne avariata presso il macello.

Una circolare spagnola, diffusa in tutta la letteratura igienica francese e belga, dimostrava che nessun regime politico era esente da tali pratiche:

È un peccato che alcuni comuni vengano meno al sacro dovere di tutelare la salute dei loro cittadini e si rendano colpevoli di una negligenza riprovevole e nel lasciarsi andare a deprecabili condiscendenze nei confronti dei proprietari di animali e delle macellerie.

Il rifiuto delle ispezioni non era d'altronde dovuto ai soli macellai disonesti; spesso si contestavano le decisioni degli ispettori presenti nei mattatoi, poco sostenuti dai comuni (che tendevano a seguire il parere dei macellai più che quello dei veterinari), perché i macellai pensavano di conoscere il loro mestiere e ignoravano le scoperte di Pasteur.

“Non vi è nessun bisogno di microscopio o telescopio per vedere se la carne è cattiva” esclamava un portavoce dei macellai nel corso di una seduta del Consiglio comunale di Dijon, il 17 ottobre 1888. Dovunque veniva organizzata un'ispezione, si coalizzavano per ottenerne l'annullamento. A Lisbona il comune, spaventato dall'unione dei macellai e dei mattatori, installò una stazione di polizia al macello. Ma l'impotenza della guardia civile obbligò allora la città a cercare di mettere i mattatori al suo soldo, causando uno sciopero generale che si risolse solo con la creazione tassativa di macellerie comunali.

Tuttavia, questa è un'eccezione. Spesso, i comuni si organizzavano a minare l'influenza degli ispettori e talvolta anche a ridurre il loro onorario. Una rigorosa applicazione del regolamento della pubblica amministrazione del 1882, fu sufficiente del resto per renderli praticamente inefficaci.

La revoca dell'ispettore-veterinario da parte di un sindaco non era ancora fissata dalla giurisprudenza, che già gli igienisti protestarono la necessità di modificare l'articolo 88 della legge 5 aprile 1884 (sulla organizzazione comunale) che avrebbe consentito una tale infamia. Per screditare l'ispettore spesso si usavano contro esperti, generosamente corrotti, che rimettevano subito le cose in ordine sotto l'occhio benevolo del sindaco che l'aveva scelto. Un ispettore, il cui parere era confutato, veniva screditato per un lungo periodo di tempo.

Per cui, tutti i pareri erano possibili perché non vi era un elenco di casi di sequestri totali o parziali. Così, si poteva vedere bestie troppo magre o troppo giovani, respinte dagli ispettori dei mercati generali centrali, *les Halles*, e accettate dagli ispettori di La Villette.

3.1.7 ALTROVE IN EUROPA

In Inghilterra, il *Public Health Act* dell'11 agosto 1875 (38 e 39 Vict., C. 55., Art. 169) diede alle autorità cittadine, vale a dire nei villaggi agli assessori e al consiglio, il diritto di stabilire i macelli, di fare i regolamenti per la loro gestione e di fissare le tariffe delle tasse da riscuotere. *La City of London sewers Act* 1851 (14 e 15 Vict., C. 91) conferì alla commissione della rete fognaria (*commissioners of sewers*) il diritto di rilasciare permessi per i macelli in città. In altre parti della metropoli, l'autorizzazione era concessa dai giudici di pace in accordo con l'ufficio di lavoro (*Board of works*).

In Belgio, i macelli venivano autorizzati dalla giunta permanente del consiglio provinciale. (Ordinanza Reale 29 gennaio 1863).

In Prussia, la legge del 18 marzo 1861, integrata dalla legge del 9 marzo 1881, permetteva alla municipalità di interdire i mattatoi privati dai comuni in cui era stato stabilito un macello pubblico, e di organizzare un controllo sanitario sulle carni macellate. A Berlino, la macellazione privata, fu vietata nel 1883. Un macello pubblico centrale, situato vicino al mercato del bestiame e collegato ad una linea ferroviaria, comprendeva tre macelli per i bovini (135 *échaudoirs*), due mattatoi per i suini, le stalle e i porcili, un mercato della carne, e una fonderia del sego.

GERARCHIA SOCIALE DELLA CARNE IN FRANCIA

3.2.1 LA CARNE A PARIGI

Si può affermare che ciò che mangiamo rappresenta chi siamo, il modo di mangiare rivela l'appartenenza sociale. Proprio la relazione con la carne ha definito la società e le abitudini alimentari dei parigini del XVIII secolo.

Nell'*Ancien Régime* la gerarchia della carne corrispondeva alle divisioni sociali gerarchiche che c'erano nella popolazione. La carne era così per i parigini segno di identità sociale; per la maggior parte era un lusso, per le persone devote era un oggetto di restrizione alimentare, mentre diventava una necessità per le classi *d'élite*, dove accanto alla vecchia nobiltà, cominciò ad affiancarsi una ricca borghesia.

Parigi alla fine del diciottesimo secolo contava circa 500.000 abitanti ed era servita da un mercato della carne capillare, che permetteva alla metropoli di essere ben rifornita tutto l'anno. Si contavano approssimativamente 300 attività, fra macellerie e botteghe della carne, dove lavoravano circa 200 mastri macellai insieme a una forza lavoro che si aggirava tra i 200 e i 400 operai a giornata. Due assi tagliavano la capitale e attraverso queste arterie, un macellaio poteva muovere il bestiame dal mercato al macello privato. I macellai assumevano dei facchini che portassero nelle case dei ricchi, i fianchi di bue, che si aggiravano come peso sulle sessanta libbre, mentre i macellai di campagna, di numero compresi fra 100 e 200 e gli altri 200 venditori di trippa, giravano la città strillando, con dei carri che diventavano dei banchi mobili da dove la carne veniva venduta.



Fig. 10 - Una cliente dal macellaio (XVII secolo). Cabinet des Arts graphiques, Musée Carnavalet, Parigi.

3.2.2 IL CAMBIAMENTO DEL MERCATO

Nel corso del diciottesimo secolo il mercato delle carni, rappresentato da manzo, vitello e montone, crebbe, grazie a una estesa rete di approvvigionamento, a un controllo dei prezzi e una reale regolamentazione da parte della polizia. Grazie a nuove fortune da parte di commercianti e artigiani, la *viande de boucherie* (carne da macello), divenne accessibile a nuovi strati sociali e l'utilizzo di carne rossa diventò più di moda fra le élite urbane. Di conseguenza si ebbe un drammatico cambiamento della qualità della carne all'interno della società parigina.

I macellai, causa della crescente domanda, dovettero cercare di diversificare la preparazione e distribuire in maniera più funzionale l'aumentata produzione di carne fresca e di qualità. I tagli venivano venduti in base al pezzo e al peso e c'erano così tagli dispendiosi e porzioni economiche che provenivano dagli avanzi di carne, inclusi collo, membra e parti molli del ventre dell'animale. La plebaglia riusciva a trovare carne soprattutto grazie alla presenza di venditori illegali che non appartenevano alle corporazioni, aumentati a causa della nuova situazione. Le porzioni più piccole e i tagli selezionati venivano riservati per i ricchi e i potenti di Parigi, al contrario i tagli di minor qualità erano lasciati al popolo.

Per contrastare questi abusi, la polizia regolava il prezzo della carne nei banchi di vendita pubblici. Vari documenti risalenti al 1725, contengono disposizioni dettate dal procuratore reale alla polizia di Parigi a Châtelet, affinché quest'ultima limiti il prezzo della carne di bassa qualità, così da garantirla a una larga fetta della popolazione della città. Qualsiasi macellaio che contravveniva alle regole incorreva in una multa di 200 sterline e potenzialmente poteva andare in prigione.

Nel 1717 la *basse boucherie* (carne di scarsa qualità) costava 6 spiccioli o mezzo penny (in francese *sous*) per libbra. A metà del XVIII secolo il prezzo era di 8 *sous* per libbra e questo permetteva a esempio per un lavorante alla giornata, pagato nel migliore dei casi 15-20 *sous* al giorno, di poter integrare delle proteine animali durante la settimana alla dieta di pane e minestra.

Anche il prezzo delle frattaglie veniva controllato dal governo comunale, visto che erano considerate cibo per i poveri, riservate a loro. A metà diciottesimo secolo il loro prezzo era di 2 *sous* per il fegato di manzo, 5 *sous* per il cuore e 9 *sous* per la trippa pronta. Nella *basse viande* si trovava anche la lingua, il piede di vitello e la *tête de veau*.

3.2.3 CARNE, MARCATORE SOCIALE

I macellai di Parigi, oltre al profitto, vendevano le varie porzioni di carne con lo scopo di mantenere l'ordine sociale. Vale a dire che le porzioni più grandi di carne fresca, appena macellate, venivano vendute alle élite urbana, il resto veniva tenuto nei banchi per la vendita al pubblico.

Essendo che la polizia permetteva di lavorare con una definizione di carne selezionata molto vaga, i mastri macellai vendevano a peso o a pezzo qualsiasi parte carnosa o varietà di quadrupedi con lo zoccolo. Per questo era importante per i cliente avere una relazione di fiducia con il macellaio e la scarsa informazione sul prodotto, rendeva d'obbligo il mercanteggiamento per i pezzi migliori di carne fresca, compresi per i tagli di *haute* o *basse boucherie* (alta o bassa macelleria). La pratica comune era quella di dare più prezzi alla carne, a seconda del consumatore. La maggior parte dei libri contabili, tuttavia, non specifica che tipo di carne i macellai vendevano a prezzi diversi e, se queste differenze corrispondevano alla varietà o al taglio, resta incerto.

È per questo che i macellai presero la fama di imbrogliatori, perché il consumatore non aveva nessuna sicurezza sulla natura della carne e sul suo reale prezzo, in quanto per carne era considerata quella di vitello, come quella di vacca, di manzo, di montone e di capra.

I cittadini erano frustrati da questa situazione di comprare carne senza sapere da che animale provenisse, situazione vista anche da Louis-Sébastien Mercier, drammaturgo francese, che aveva capito che il prezzo era un elemento di discriminazione verso i consumatori più poveri.



Fig. 11 - Sopra: « *Eh ben ! puisque vous voulez qu'les bouchers soient libres, pourquoi qu'vous voulez m'empêcher d'mettre que z'os dans la balance ?... J'vous trouve drôle, vous encore, la p'tite mère !...* ». La libertà della macelleria (1858).

Fig. 12 - Sotto: Macellaio minaccia una cliente (1857). Vignette entrambe di Honoré Daumier, caricaturista francese (1808-1879).



In qualsiasi altro luogo vi è una differenza nei prezzi delle carni; qui sul mercato la vacca viene venduta allo stesso prezzo del bue giovane: una tassa eccessiva per i poveri, un'autentica offesa all'approvvigionamento pubblico. Un nuovo prezzo potrebbe essere completamente equo; perché io pago lo stesso prezzo per la carne di vacca e per quella di bue giovane? E perché mi si dà la vacca quando chiedo il bue giovane? È solamente a Parigi che una così cattiva usanza è consacrata, nonostante le lamentele quotidiane della popolazione.

Le pratiche in uso, dei macellai di Parigi, andavano al di là delle leggi di controllo e invadevano pure la sfera delle relazioni sociali: in altre parole la compravendita di carne misurava anche l'identità sociale. I macellai si comportavano come mediatori culturali.

La cittadinanza parigina, che comprava carne rossa per il proprio piacere e/o desiderando di salire di livello sociale, evitava di mercanteggiare per piccoli tagli di carni e comprava quelli un po' più grandi, sapendo che difficilmente gli sarebbero stati venduti i migliori pezzetti di carne. Al contrario, i signori delle ricche case, facevano comprare direttamente dal macellaio i quarti di manzo e montone, o i fianchi di agnello e vitello, e li facevano sezionare dai domestici esperti.

Verso la fine del XVII secolo, la pratica di servire nelle migliori tavole, grossi tranci di carne per arrosti, terminò; al loro posto i cuochi, puntando sulla delicatezza e misura, preparavano carni in porzioni più piccole.

IL MACELLO DI SAN GIOBBE

3.3.1 LA ZONA DI SAN GIOBBE

L'area di San Giobbe a Venezia fu da sempre, data la sua posizione periferica rispetto la città, destinata ad accogliere le industrie, che per caratteri igienico-sanitari, non potevano stare nei quartieri più popolosi. La vicinanza alla terraferma favoriva i trasporti e, nel XV secolo, si insediarono varie attività, come fornaci per laterizi, squeri, piccole tintorie, cererie e piccoli macelli. Nella prima metà dell'Ottocento, l'amministrazione comunale decise di istituire un unico macello pubblico che subì varie modifiche e ampliamenti nel corso degli anni, e che oggi troviamo trasformato nella sede del Polo di Economia dell'Università Ca' Foscari di Venezia.



Fig. 13 - Veduta aerea della zona di S.Giobbe.

3.3.2 IL PERIODO STORICO

Con la caduta della Repubblica per mano dei francesi e il caotico periodo del primo governo Austriaco, Venezia, sotto il nuovo governo Napoleonico, rivisse una nuova fase sia amministrativa che economica. Questo avvenne grazie a nuove idee politiche e al coinvolgimento di nuove classi sociali che andarono a occupare posizioni nel governo della città. Inoltre, avvenne un ammodernamento vero e proprio, con una riqualificazione e costruzione degli edifici e dei servizi di Venezia, come erano già presenti a livello europeo. Dall'altra parte, per finanziare le campagne militari, il governo Napoleonico soppresse gli ordini religiosi confiscandone le proprietà, impose pesanti tasse e il reclutamento militare. Tutto questo, in aggiunta all'embargo marittimo inglese, provocò un impoverimento e spopolamento dei territori della Serenissima, che portò all'abbandono di molte strutture, a carestie e al decadimento delle situazioni igieniche con la ricomparsa di malattie come il tifo.

Il ritorno della dominazione Asburgica nel 1814, fu visto dalla gente come una liberazione, e gli austriaci ebbero l'astuzia di mantenere tutti i benefici e gli ammodernamenti che i francesi avevano portato alla città. Oltre a ciò, di impegnarono in una nuova programmazione socio-economica e igienica, ricostruendo e riconvertendo le strutture esistenti, incentivando il turismo, intensificando il lavoro nei cantieri dell'Arsenale, riorganizzando il sistema giudiziario, il consiglio comunale e altre amministrazioni.

Tuttavia il Lombardo-Veneto era ritenuto per l'impero la sua colonia più ricca, quindi da sfruttare per sviluppare le altre regioni imperiali; i commerci veneziani venivano per questo limitati, per avvantaggiare Trieste come porto principale Asburgico.

3.3.3 IL PRIMO PROGETTO

Fu durante questo clima politico e economico che nel 1832 furono presentati i progetti per la costruzione di un nuovo macello pubblico. La dispersione dei macelli nella città provocavano problemi di igiene e di decoro; proprio per risolvere questa situazione l'ingegnere civile Giuseppe Salvadori propose al consiglio comunale di accentrare le uccisioni in un'unica area, chiamata San Giobbe.

La locazione era stata ben studiata: la posizione era in periferia, ma in un posto appropriato perché facilmente raggiungibile per lo scarico del bestiame proveniente dai porti di Marghera o Mestre; la zona era circondata da profondi canali, le cui forti correnti di acqua salata trasportavano velocemente nella laguna le acque reflue, provenienti dalle fasi di lavorazione e pulizia; infine, una sorgente locale riforniva l'impianto di acqua potabile.

Dai 5.600 mq del progetto iniziale, si arrivò ai 18.000 mq nel 1872, con uno spazio che andava dal canale di Cannaregio al Rio della Crea.

Il consiglio comunale approvò il piano che fu invece respinto dal delegato reale, che ritenne l'opera troppo sfarzosa. Doveva essere limitata, così da escludere l'idea di lusso e poter operare in economia, così Salvadori riprese a valutare il progetto, in collaborazione con l'architetto Giovan Battista Meduna.

Nel 1834 fu presentata la revisione, che venne valutata positivamente per l'estetica dalla commissione per l'approvazione, ma non dalla tesoreria comunale; comunque gli austriaci volevano vedere il progetto in cantiere, per questo il consiglio, con la clausola di ricevere gli

utili netti derivanti dalla macellazione, considerò di cedere il progetto, costruzione e amministrazione, a una compagnia privata.

Negli anni successivi, dal 1834 al 1841, varie aziende private proposero altri progetti, con revisioni del progetto di Salvadori, il comune ebbe ripensamenti sulla possibilità di un intervento diretto, ma alla fine fu con Giusto Robustello, proprietario del vecchio mattatoio per bovini a Punta S. Giobbe, che il comune stipulò il contratto. Robustello accettò il piano di Salvadori-Meduna che fu terminato il 4 maggio 1842 e occupava l'equivalente di due campi trevisani. Secondo altre fonti l'opera iniziò nel maggio del 1843 per un costo di 300.000 lire, anticipate da Robustello, che vennero poi restituite dalla città 15.000 ogni anno, derivanti dalle tasse per la macellazione. In pratica dopo venti anni il macello passò di proprietà comunale.

Il nuovo macello era uno dei primi di una serie di grandi e moderni mattatoi europei, che andava ad aggiungersi a quelli già esistenti di Padova (1821), Vienna (1825) e Roma (1826).

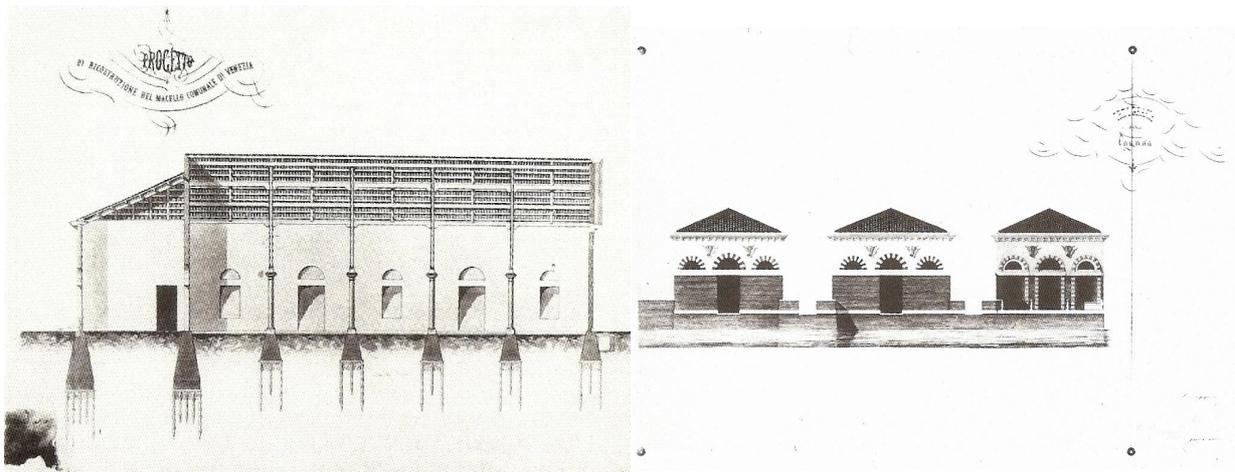


Fig. 14 - Sezione longitudinale di una sala di macellazione, in cui si può osservare le fondamenta, progettato dall'architetto ingegnere Romano nel luglio del 1873 (a sinistra) e, di fianco, piano per la realizzazione del nuovo capannone per il macello con vista sul rio di San Giobbe.

3.3.4 DALLA RIVOLUZIONE AL REGNO D'ITALIA

L'intolleranza verso la dominazione austriaca fece scoppiare moti insurrezionalisti, che sfociarono con l'insurrezione del 16 marzo 1848. Il popolo si ribellò, invase le prigioni liberando Daniele Manin e Niccolò Tommaseo, e il 21 marzo Venezia fu liberata con l'instaurazione della Repubblica di San Marco. Sotto l'assedio austriaco, il macello divenne struttura fondamentale per la sopravvivenza della popolazione e doveva essere rifornito di notte con rotte di contrabbando che spesso venivano intercettate. Ma la resistenza della città

venne poco a poco a mancare, a causa dei massicci bombardamenti delle batterie austriache. Il macello era facile bersaglio essendo verso il lato della terraferma, come anche il ponte della ferrovia. Così temporaneamente dovette essere riaperto il vecchio macello nei pressi di Rialto, ma la fame, le pesanti perdite e l'epidemia di colera dovettero far arrendere la città, che il 23 agosto 1849 firmò la resa.

Il ritorno alla normalità sotto la terza dominazione austriaca fu lento e segnato dalla povertà. L'insurrezione aveva segnato pesantemente la città, chiese, palazzi e il ponte della ferrovia erano stati danneggiati dalle circa 23.000 bombe lanciate dagli austriaci. Molti erano scappati, soprattutto i nobili e fame, epidemie, disoccupazione aleggiavano nel territorio veneto. La crisi economica comprendeva tutte le fasce della popolazione e l'impero Asburgico, per ovviare al malcontento cercò di ridare tono all'economia riprendendo gli appalti pubblici dei lavori di ricostruzione e restauro, e promuovendo il turismo nelle classi *d'élite*.

Negli anni tra il 1850 e il 1863 il macello venne ripristinato e nel 1866, anno in cui il Veneto fu annesso al Regno d'Italia, fu teatro dello sbarco dei primi corpi delle truppe reali italiane. I macellai di Venezia impressero l'evento il 19 ottobre 1866 con una pietra commemorativa in quel punto.

3.3.5 I PRIMI ALLARGAMENTI

Nel 1866, per adeguarlo ai requisiti pubblici e modernizzarlo, il comune chiese uno studio comparativo che però non andò a buon fine, a causa di problemi amministrativi ed economici. Per non far passare altro tempo, nel 1872, il consiglio comunale decise di istituire un comitato, composto anche dallo stesso direttore (il veterinario) del macello, che stabilì di affidare all'ingegnere Giovanni Antonio Romano, un studio che soddisfacesse i nuovi necessari requisiti funzionali ed igienici.

Il progetto che presentò prevedeva: la costruzione di uffici di servizio, dove far alloggiare il direttore veterinario, posizionati al centro per un rapido e facile controllo degli abbattimenti; la costruzione di stalle di ricovero a sud-est del complesso, lontane dalle zone di attività; la disposizione per l'approdo delle oltre 50 barche che ogni giorno trasportavano le carni nel canale di Cannaregio, pensata in base ai venti della zona; il posizionamento delle tripperie nella laguna ed infine l'uso diretto dell'acqua marina per le pulizie, che era più efficace e faceva risparmiare acqua potabile che sarebbe provenuta anche dalla nuova

realizzazione di una cisterna per la raccolta dell'acqua piovana. Inoltre, l'ingegnere Romano pianificò le tubazioni per le acque pulite e sporche e pose le basi dei collegamenti futuri del mattatoio con la ferrovia.

In questo modo la struttura poteva tenere 100 vitelli, 132 vacche, 300 fra capre e pecore e 90 suini, oltre alle bestie nelle stalle di ricovero, e poteva macellare giornalmente 66 vitelli, 99 vacche, 240 capre e pecore e 90 suini.

Presentato nel luglio del 1873 il progetto fu subito approvato nel maggio dell'anno successivo, affidando i lavori ai signori Gortanuti e Fagarazzi, che avrebbero ricevuto 70.000 lire all'anno fino all'estinzione dei costi dell'opera.

I lavori iniziarono nel 1879, andando a rilento a causa di varie diatribe. I macellai presentarono una petizione per avere chiarimenti sul progetto; di risposta l'ingegnere convocò un'assemblea, dove ascoltò le richieste e apportò dei cambiamenti, come la sostituzione degli scalini di approdo con delle rampe e la costruzione di edifici dove lavorare il sangue o per l'uso degli escrementi di alcuni animali, immediatamente presi dagli intestini, che erano usati per curare le pelli (fanghi zootecnici). Romano ebbe il compito di dirigere sia i lavori del macello che quelli di pianificazione per il passaggio degli animali dalla stazione al complesso. A causa delle lamentele dei macellai, i progetti furono cambiati da Annibale Forcellini, capo ingegnere civile, scelto come ispettore delle opere.

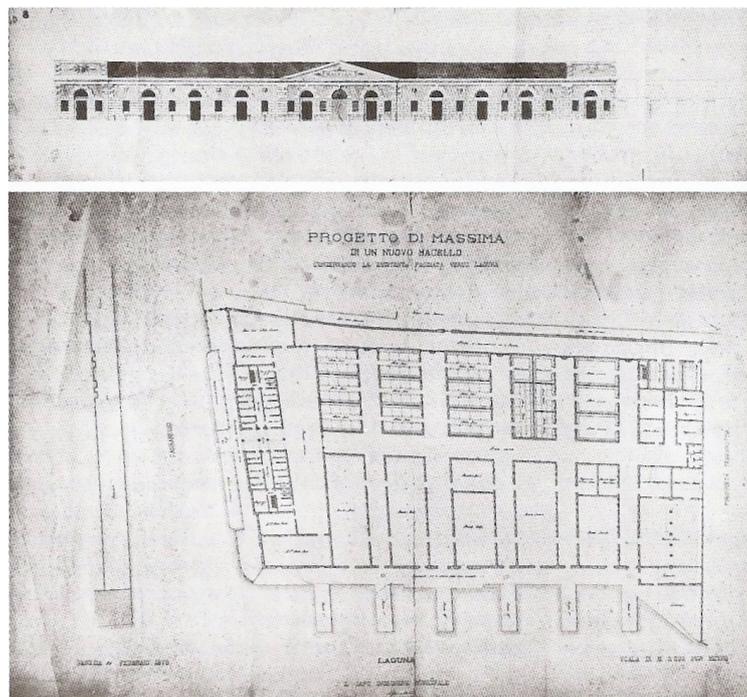


Fig. 15 - Piani e prospettive del nuovo mattatoio lungo il fronte laguna, disegnati nel 1879 dall'ingegnere Annibale Forcellini.

Il nuovo piano prevedeva la conservazione del preesistente prospetto fronte laguna, ma aumentava il numero di punti per lo scarico degli animali, separava e modernizzava i locali di macellazione dei maiali e istituiva vicino ad essi una tripperia. I lavori avrebbero dovuto essere terminati nel 1885, ma in realtà proseguirono fino al 1893, anno in cui furono costruite le aree mancanti, quella per insufflare aria sotto la cute degli ovini macellati per scuoiarli più facilmente, l'area per raccogliere il sangue e quella per i trattamenti con i fanghi zootecnici. L'interno delle pareti dei locali, alte fino a 2 metri, erano ricoperte di marmo lucido e sopra sporgevano larghi ripiani con forti ganci di ferro; anelli di ferro erano attaccati ad intervalli regolari lungo i muri e i pavimenti. La pavimentazione era di porfido, asfaltata in seguito in alcune stanze, inclinata verso la laguna. Lungo l'asse principale, verso l'interno del macello in corrispondenza i locali di uccisione, c'erano le stalle rettangolari con sopra il deposito del fieno e della paglia.



Fig. 16 - Particolare del macello: anelli dove venivano legati gli animali.

Un tubo, installato nel 1885, collegava l'acquedotto cittadino al macello, completando le varie riserve idriche della struttura. In particolare serviva le sale di macellazione e la tripperia.

A sud si trovava un cortile dove sostavano gli animali e venivano esaminati, come da normativa, prima di essere smistati nelle stalle e al mercato del bestiame. I veterinari ne controllano possibili malattie infettive, soprattutto negli animali da latte, e stimavano la capacità riproduttiva.

Non c'erano solo gli alloggi del direttore, dei custodi e dei funzionari dell'ufficio delle imposte, ma pure gli uffici degli altri ufficiali veterinari e degli assessori. Gli animali oltre che arrivare dal porto, venivano dalla terraferma grazie al trasporto ferroviario e un ponte di ferro proposto da Romano, ma costruito nel 1893 da Forcellini, connetteva il terminale con il macello e consentiva di attraversare da solo al bestiame il rio Crea.

3.3.6 LE MODERNIZZAZIONI

Fra la fine del XIX e gli inizi del XX secolo furono compiuti degli ammodernamenti, installando un complesso sistema di binari all'interno dei locali di macellazioni dei suini. La carne correva su tre linee che portavano fino alla laguna, dove attendevano le barche di caricare le carcasse. Fu assunto nel 1893 un timbratore che oltre ai suoi normali compiti, come custodire i timbri, apporli, controllare i beni confiscati e aprire e chiudere i locali col

guardiano, si occupava pure della manutenzione delle caldaie e delle tubature dell'acqua calda. Acqua calda usata non solo per il riscaldamento, ma principalmente per la scottatura e depilazione dei maiali e per la tripperia.

Il custode del macello provvedeva a garantire la distribuzione di acqua e l'illuminazione a gas, sostituita poi con quella elettrica.

Nel 1849 furono macellati 22.174 animali, 60.729 nel 1870, 53.014 nel 1890, 58.405 nel 1900, 64.982 nel 1913 e 67.414 nel 1922.

anni	buoi	vacche	tori	vitelli		agnelli	castrati		suini	totale
1860	5.086	5.679		4.453		10.182	26.511		2.615	54.526
1861	5.581	5.945		4.682		9.394	28.058		2.235	55.895
1862	4.954	264	282	4.602		9.330	23.817		2.613	45.862
				maggiori	minori			pecore		
1863	3.950	5.916	305	163	4.147	9.516	31.265	7.284	2.836	65.382
1864	3.963	5.909	315	150	4.391	6.939	23.748	5.246	2.757	53.418
1865	3.911	5.617	289	137	4.445	7.809	21.502	4.950	3.193	51.853
1872	3.495	5.579	297	18	5.628	10.135	26.753	2.378		54.283
1873	3.806	3.441	300	17	3.805	7.390	10.277	2.622		31.658
1874	5.068	2.968	265	18	4.831	9.335	22.362	3.221		48.068
1875	5.419	3.660	216	27	7.705	8.710	29.420	3.161		58.318
1876	4.719	4.488	360	7.530		8.777	27.242	9.064		62.180
1877	4.816	3.925	907	6.876		8.163	26.546	3.212		54.445
1878	4.367	3.991	285	6.665		6.900	25.191	3.211		50.610
1879	3.509	5.433	336	7.416		6.615	25.486	3.561		52.356
1880	3.702	5.840	307	8.379		6.354	24.969	3.109		52.660
1881	4.615	4.709	386	8.050		5.833	22.185	3.335		49.113
1882	5.030	4.789	326	8.513		6.376	23.185	3.276		51.495
	buoi e manzi	vacche e tori		vitelli		agnelli	castrati		suini	totale
1883	6.511	4.288		9.069		6.877	25.788		3.925	56.458
1884	4.532	5.456		7.017		6.973	23.218		3.909	51.097
1885	4.789	4.665		6.739		6.715	23.629		4.475	51.022
1886	5.718	5.859		7.339		8.517	20.908		4.085	52.426
	bovi	vacche	tori	vitelli		agnelli	castrati pecore montoni		suini	
1871	4.071	5.412	276	7.446		13.103	25.478		3.105	58.891
1901										58.706
1900										58.405
1902										57.336

Fig. 17 - Animali macellati annualmente nel Macello Comunale (1860 - 1902)

3.3.7 LA VITA QUOTIDIANA

Attorno al macello comunale ruotava una consistente forza lavoro rappresentata in primo luogo dai bechèri (i macellai), i salumieri, i commercianti all'ingrosso e gli addetti alla movimentazione, custodia e macellazione del bestiame, ma anche da chi portava la paglia e il fieno, da chi provvedeva alla pulizia del mattatoio e da chi trasportava le carni.

L'amministrazione comunale controllava il lavoro attraverso il direttore del macello, che era il capo veterinario, che a sua volta controllava il proprio personale costituito da veterinari, custodi-dazieri, macchinisti-fuochisti e ispettori annonari.

La tipica giornata nel macello, regolata dall'orologio e dalla campana sopra il timpano centrale della facciata lagunare, si svolgeva nel seguente modo. Ogni mattina, prima

dell'alba, il bestiame giungeva tramite il trasporto marittimo o la ferrovia, e veniva radunati all'interno della struttura nel *campazzo* centrale. Prima della selezione della destinazione, gli animali venivano pesati con le due bilance coperte poste di fianco all'edificio del Dazio e la macellazione veniva preceduta dalla visita *ante-mortem* del veterinario. Le carni, gli organi e i visceri potevano giungere alle celle frigorifere o alla tripperia, dopo aver ricevuto la bollatura ad inchiostro con la sigla VS (Visita Sanitaria), che attestava di aver superato l'ispezione *post-mortem*.

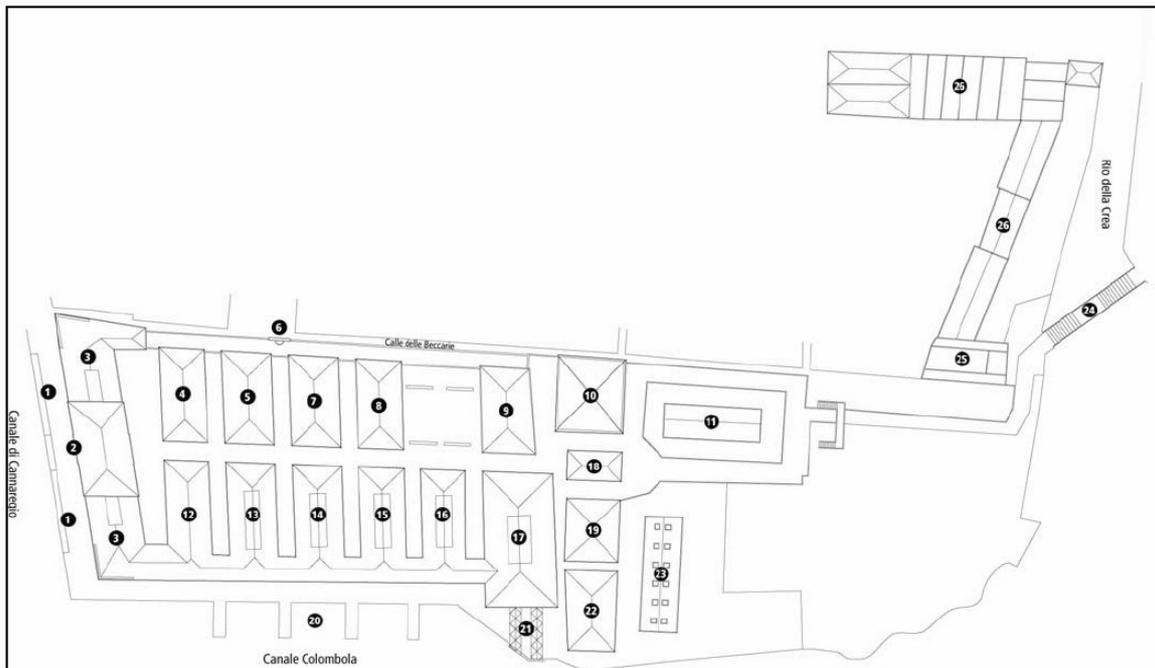


Fig. 18 - Planimetria del macello di S.Giobbe.

Dalle 6.00 del mattino (d'inverno dalle 7.00), gli abbattimenti proseguivano fino alle 14.00, quando si procedeva con la pulizia dei locali usati e delle stalle, il bestiame veniva alimentato e abbeverato e le carni venivano portate alle barche che aspettavano di fronte alla Direzione, lungo le *Rivette*, gli scali inclinati.

Mentre le carni suine venivano spostate attraverso le guidovie alle barche sul fronte laguna, e finché erano condotte a remi, si poteva assistere ad una specie di regata per il rifornimento delle macellerie cittadine.

Macello di San Giobbe	
1 - Rivette di sbarco/imbarco	14 - Macellazione bovini adulti
2 - Entrata principale	15 - Macellazione vitelli
3 - Direzione e uffici	16 - Macellazione ovini e caprini
4 - Celle frigorifere	17 - Macellazione Suini
5 - Stalla bovini adulti	18 - Locali del Dazio
6 - Portale d'ingresso	19 - Locali bollatori
7 - Stalla bovini adulti	20 - Scivoli di sbarco/imbarco
8 - Stalla ovini e caprini	21 - Guidovie
9 - Stalla ispezione sanitaria	22 - Locali caldaie
10 - Stalla bovini adulti	23 - Tripperie
11 - Stalla sosta bovini importati	24 - Ponte (demolito)
12 - Macellazione equini	Mulino Passuello
13 - Macellazione bovini adulti	25 - Silos
	26 - Mulini

Dopo le 17.00 si fermavano i macchinari e si chiudevano gli uffici e i cancelli; giorno dopo giorno le attività continuarono sempre allo stesso modo, fino alla chiusura del macello nel 1972.



Fig. 19 - Il macello di San Giobbe negli anni '30. La rara foto ritrae un gruppo di addetti al servizio e precisamente, a sinistra a destra: un vigile urbano, due custodi-dazieri, un gruppo di macellatori, e ancora un custode o macchinista. Ben evidenti sulle spalle degli operai sono i vari tipi di mazze per lo stordimento delle diverse specie di animali e le mannaie per la sezionatura delle relative mezzene.

GLI STRUMENTI E GLI SPAZI DEL BECCAIO

3.4.1 LA SITUAZIONE DI FIRENZE

Firenze, al momento dell'Unità d'Italia, poteva contare su un'ampia rete distributiva della carne. Da un esame infatti della *Relazione della Camera di commercio ed arti di Firenze del 1865*, si può conoscere che erano censiti 96 esercizi di macelleria, affiancati da 25 esercenti pollaioli su un totale di 5.076 attività in tutta la città. Quasi cinquant'anni dopo, nel 1911, l'aumento della popolazione, dato da migliori condizioni di vita e del tenore alimentare, aveva fatto raddoppiare il numero degli esercizi. Secondo S.J. Woolf, in *L'alimentazione popolare nella Firenze di fine Ottocento*, il consumo di carne a Firenze negli anni di Giolitti, dicevano le statistiche fosse più del doppio della media in Italia: 35,8 kg di carne bovina per abitante della provincia, cifra seconda solo alla provincia di Milano, sette volte più di Trapani o Catanzaro.

L'esercizio del commercio della carne è sempre stato legato a problemi di tipo igienico-amministrativi che implicavano rapporti con le autorità e con il potere pubblico-locale. Vendere merci costose li rendeva sensibili alle evoluzioni congiunturali e alle crisi dell'economia cittadina, come pure ai cambiamenti dei consumi e degli stili di vita.

Il censimento del 1841 offre uno spaccato della composizione interna della categoria dei macellai, come mostra la tabella:

Garzoni	84
Aiuto soprintendente al macello	1
Macellare donne	2
Macellatori delle carni	2
Proprietari macellari	3
Macellaro e possidente	1
Macellaio piccolo-possidente	1
Macellaio possidente	12
Macellaio, macellajo, macellaro	227
Totale	333

Analizzando i dati vediamo che c'è un numero consistente di persone impegnate nel settore; non si hanno dati degli esercizi, ma ipotizzando che non siano superiori a quelli del 1865, si può dire che vi fosse una media di tre addetti per macelleria. Circa il 5% era classificato possidente, ma questa categoria possedeva almeno il 20% delle attività, se non più. Per quel

che riguarda l'età, per circa un terzo erano di età compresa tra i 19 e i 29 anni e per circa la metà non superavano i 30 anni. Nelle fasce successive si ha una certa gradualità di discesa, che fa presupporre una professione in fase di crescita in quegli anni.

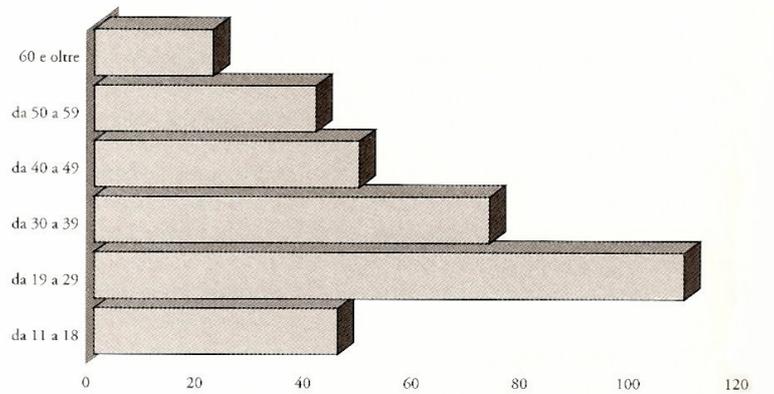


Fig. 20 - Composizione per età dei macellai fiorentini al censimento del 1841.

Nel censimento del 1881 si registra 158 tra macellai e "trippaiuoli" maschi e 7 femmine e 609 tra addetti del mestiere. Venti anni più tardi, nel 1901, c'è un altro aumento, passando a 232 macellai e "trippaiuoli", 13 femmine e 777 addetti.

3.4.2 IL MESTIERE DEL BECCAIO

Nella Firenze dell'Ottocento il luogo di vendita della carne non erano solo le botteghe, ma anche nei mercati principali della città: Sant'Ambrogio, San Frediano e San Lorenzo. Dalle notizie che si hanno, si può immaginare che le macellerie fossero dei chioschi aperti, con banco per tagliare e trinciare in primo piano e sullo sfondo la rastrelliera per le mannaie, i ganci, i coltelli, la bacinella per i rifiuti a terra. Come osserva A. Giuntini in *La carne lusso per pochi e abitudine quotidiana*, in "Maledetti beccari". *Storia dei macellai fiorentini dal Cinquecento al Duemila*:

nei mercati come nelle botteghe i macellai guardavano la clientela dall'alto, garantendo in tal modo ogni misura igienica e impedendo il contatto degli avventori con la carne. I banchi erano rivestiti di marmo, al di sopra del banco correva un grande tubo, sul quale erano appoggiati numerosi ganci, ognuno con un taglio diverso di carne o con un animale diverso. Tutti pendevano in bella mostra con il macellaio che li indicava e su richiesta li staccava per consegnarli all'acquirente.

Da un'analisi degli atti istruttori che precedono, accompagnano e seguono il fallimento, depositati al tribunale di commercio di Firenze, si è potuti risalire a importanti informazioni sulle attività dei macellai fiorentini. C'era bottega e bottega. Solitamente le descrizioni stereotipate del luogo di vendita e commercio del macellaio, non tengono conto che le macellerie potevano avere dislocazioni, grandezze, arredi molto diversi fra loro. Si sono

infatti trovate botteghe spaziose e curate in mano a personaggi agiati, come pure piccole botteghe di centro o periferia con un aspetto più povero, gestite da piccoli esercenti con scarsi proventi.

L'indicatore preso per valutare queste differenze è il prezzo. La bottega più costosa trovata nei documenti, è quella del macellaio Giovanni Giovannini al Canto alle Macine, venduta nel maggio del 1873 al prezzo di 25.000 lire. Era composta da un locale dove avveniva la vendita e un magazzino con due stanze annesse. Non si sa di preciso come fossero fisicamente questi esercizi, non ci sono descrizioni, ma gli inventari dei curatori fallimentari danno degli elenchi accurati degli oggetti presenti nei locali. Bisogna naturalmente considerare che quando arrivavano gli ufficiali giudiziari, parte dei mobili e arredi di maggior valore potevano essere già stati venduti.

pio nel caso sopra citato della macelleria del Canto alle Macine essi trovarono in ' tanti del di e generi esistenti nella taberna» merci e denaro per un valore complessi di 1.990,88 lire. Si trattava di una somma molto alta, ma bisogna tener conto del to che il proprietario era il fornitore del Regio Spedale degli Innocenti di Firenze, e quindi l'esercizio doveva avere un giro d'affari molto consistente

Di seguito viene riportato l'elenco dei beni trovati nella macelleria di Ottavio Zucconi, sicuramente una macelleria di ottimo livello, ma non al di fuori della media "alta" di questo tipo di locali. Certamente lo Zucconi non era stato colto di sorpresa dai curatori fallimentari dato che essi trovarono bottega solo tredici chili di carne; tuttavia l'arredo rimasto (per una somma plessiva di 435 lire, contro le 1.400 del Giovannini) denotava un certo valore.

Ecco infatti l'elenco stilato dai curatori in quella occasione:

Oggetto	Lire
Carne macellata Kg tredici e mezzo a lire una e centesimi quaranta il chilo	18,90
Carne macellata Kg tredici e mezzo a lire una e centesimi quaranta il chilo	18,90
Bottega principale:	
Un desco con montatura di marmo ad uso della rivendita in buono stato	200,00
Un banchino con piano di marmo.	20,00
Due stadere con piatto d'ottone della portata di cinque chili ciascuna e suoi accessori,	80,00
Una lumiera a gas con tre fiaccole,	20,00
Diverse coltella tre da colpo tre da disegno una squaltatoja,	15,00
18 ganci di ferro sei grandi e 12 piccoli,	5,00
diverse esche di ferro e uncini a voltojo	4,00

Come tutte le macellerie di un certo pregio, anche questa non disponeva solo di un locale principale, ma era provvista di altre due stanze. La prima, adiacente al negozio e separata da una tenda, doveva essere abbastanza piccola dal momento che comprendeva solo:

Un desco di querce a muro,	5,00
Due paja di carrucole doppie di legno con canapi da tirar su le bestie,	15,00
Una tenda lacera e un lume a petrolio,	1,00

La terza stanza, che aveva annesso un chiostro, dove si dovevano lavorare e salare le carni, comprendeva:

Due paja di stadere a mano della portata di chili 32 e uno detto marine,	25,00
n. 4 Subbi di legno con chivarde di legno	6,00
Una scaletta di legno due lumi a petrolio a mano ed un corbello	3,00
Una salataia di legno	3,00
Un canapè, uno sgabello, un ramo di legno lacero	3,50
5 correnti, due pezzi d'asse, e un azziatajo, tre bigoncioli e altri oggetti di legno inservibili	4,00
n. 5 ancore di ferro	2,00
Una taglia con suo canapo, un palchetto di legno	2,50
Tre panieri di vinco	1,50
Tre gomitoli di spago vecchio inservibili e una piccola lavagna	1,00

Il Bancone era il pezzo più importante e caratterizzante, da solo valeva quasi la metà del valore complessivo degli oggetti che si trovavano nei locali di vendita. In qualche caso era un oggetto talmente di pregiato che era già sparito all'arrivo degli ufficiali, è il caso di Lodovico Cozzi, macellaio modesto, nella quale bottega non viene trovato il desco, l'oggetto solitamente più ricco di significato dal punto di vista economico ma pure simbolico. Questa la situazione della bottega al momento dell'arrivo dei curatori fallimentari:

Una panca di legno del suo colore	5,00
Sette ganci di ferro grande	6,20
Due ganci grandi	1,80
Totale	8,00
Ripeto tutti i ganci in numero di 37 di varie grandezze lire	8
Tre ancore	1
Sei ganci varie dimensioni	1,20
Un alzatoio per le bestie completo	15,00
Due stadere a Piatto D'Ottone della portata di Kg 5 con reggitore in ferro	60,00
Arnesi da taglio in numero di sette compreso un acciaiolo	2,00
Quattro subbi e due paleggine	3,00
Una scala, una panca e un piccolo armadino, due torchetti ed un quadro rappresentante il Nazzareno,	3,00
Una Secchia di Rame	2,50
Apparecchio di gaz con bilancia a due fiaccole,	3,00
Una tavola, Uno scaleo, Una cesta da sevo, un Sarracco, due panieri e una botte,	6,00
Un barroccino con sala di ferro,	60,00
Una conca, Una carucola e fune del pozzo e vari legni quasi inservibili	4,00
Totale	143,70

In questo caso si tratta di una bottega più ridotta, rispetto a quella di prima, composta probabilmente da un solo locale, con un mobilio più modesto, ma munita di tutti gli arnesi principali del mestiere.

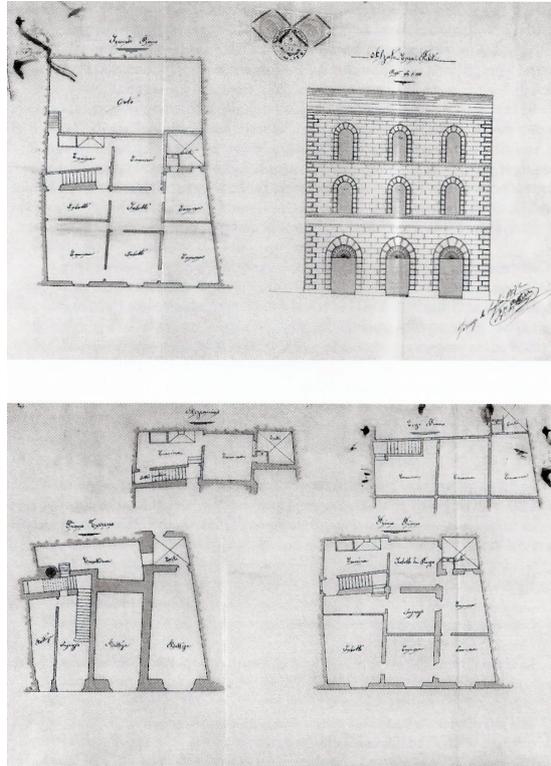


Fig. 21 - I locali della macelleria del Canto alle Macine nel 1873 (ASF, Tribunale di commercio di Firenze, Fallimenti, busta 42, fascicolo 393).

IL PROCESSO DI INDUSTRIALIZZAZIONE ALIMENTARE

4.1.1 NUOVI ORIZZONTI ALIMENTARI

Il rapido processo di industrializzazione partito dall'Inghilterra e in alcune regioni dell'Europa occidentale, crearono vari problemi sulle necessità di approvvigionamento delle popolazioni: la crescita industriale basata sul *factory system* portò ad un massiccio svuotamento delle campagne verso le città. I costi della "riproduzione" della manodopera urbana divennero molto elevati, a causa della difficoltà di trovare cibo, sia per i distretti industriali che commerciali.

Contemporaneamente si ebbe un incremento demografico che andò ancora di più, a sbilanciare il precario equilibrio tra, le risorse e la loro locazione, e il numero della popolazione e la sua distribuzione. Fu per questo che le condizioni di vita della classe operaia erano particolarmente dure, soprattutto nell'Ottocento, e i prodotti erano scarsi e conseguentemente costosi, perché i vecchi mattatoi e mercati non erano in grado di recepire più merci per soddisfare l'accresciuta domanda.

Tutte queste preoccupazioni economiche e problemi politici, diedero un forte impulso alla trasformazione del sistema produttivo europeo. Tra il XVIII e il XIX secolo esso riuscì a far aumentare il reparto cerealicolo come pure quello del bestiame, facendo nascere un nuovo settore industriale: l'alimentare. Con il fine di far cadere i costi di produzione, avere una maggiore efficiente commercializzazione come pure una razionale distribuzione, l'alimentare elaborava originali sistemi di produzione e di conservazione dei beni commestibili.

4.1.2 UN MERCATO MONDIALE

Le crescenti richieste alimentari dei mercati europei, nella metà del XIX secolo, si tramutarono in risposta nello sfruttamento dei paesi coloniali ed ex coloniali con la loro inesauribile disponibilità di terre. Si misero a coltura nuove immense superfici, per portare sul mercato europeo carni e cereali a prezzi decisamente inferiori; tutto questo grazie alle numerose scoperte e alla realizzazione di faraoniche infrastrutture, che consentirono veloci comunicazioni ferroviarie e marittime. Inoltre la formazione di eccedenze dell'industria

europea, che crearono materiale per scambi commerciali e la liberalizzazione di questi fra i vari Stati, favorirono il commercio delle derrate alimentari a grandi distanze.

Questo bisogno di carni bovine si concretizzò in una "bovinizzazione" più o meno forzata, da parte dell'Inghilterra, che coinvolse tutti i paesi che avevano climi adatti; si investirono milioni di sterline negli USA, in Argentina, in Cile, in Uruguay e in Australia per allevare sterminate mandrie di bovini da carne. I nuovi metodi di ingrasso, basati sui cereali, portarono a conseguenze drammatiche, come quando durante la grave carestia causata da una malattia delle patate che colpì l'Irlanda verso la metà del XIX secolo e che causò la morte per fame di un milione di persone e l'emigrazione verso gli Stati Uniti della metà degli abitanti sopravvissuti, montagne di cereali continuarono a essere esportati per ingrassare i bovini inglesi.

Soprattutto il grande sviluppo dell'allevamento bovino e della macellazione *in loco* di un gran numero di capi di bestiame costrinsero le imprese che commercializzavano beni alimentari, nel corso e verso la fine del XIX secolo, ad affrontare con nuove modalità sia la preparazione, sia la conservazione degli alimenti, problemi peraltro da sempre presenti nella società umana, ai quali nel corso dei secoli si era tentato di dare risposta con delle soluzioni empiriche.

Il XIX e il XX secolo sono contrassegnati da importanti sviluppi dell'industria alimentare e in particolare di quella conserviera, per il mantenimento a lungo termine di alimenti animali e vegetali, e dell'industria del freddo, volta soprattutto alla conservazione nel breve e nel medio periodo dei più pregiati prodotti animali, dal pesce alle carni bovine e suine.

4.1.3 IL TAYLORISMO

L'ingegnere Frederick Taylor fu il primo a teorizzare un'organizzazione scientifica del lavoro (Osl): egli aveva capito, in seguito alla sua esperienza come responsabile della produzione in aziende che trattavano principalmente materiale meccanico, che era molto importante in un'industria attuare un sistema di produzione mirante al massimo ma con il minimo della fatica e del tempo.

L'Osl consisteva nell'affidare a un organismo particolare (chiamato «ufficio delle procedure») il compito di scomporre un lavoro ripetitivo in un insieme di gesti elementari, di destinare a ciascuno di questi un tempo «standard», stabilito dall'esperienza, e sulla base di

ciò assegnare a ognuno dei lavoratori, incaricati di effettuare un'operazione produttiva, un tempo determinato per portare a termine questa operazione. Per ottenere ciò egli attuò la catena di montaggio, un sistema produttivo diviso in tante piccole unità semplici e ripetibili che non consentivano alcuno spreco di energia né di tempo. Gli operai della catena di montaggio dovevano cioè svolgere solo determinati movimenti sempre uguali per tutta la durata della giornata lavorativa. Chi aveva la capacità di essere straordinariamente veloce era anche incentivato economicamente con un premio di produzione.

I principi del pensiero di Taylor si possono riassumere in due punti principali. Il primo è il principio dell'One Best Way (= l'unico miglior metodo possibile): dinanzi a qualunque problema tecnico o organizzativo esiste una sola soluzione, non una serie di soluzioni alternative fra loro. Questo significa che la produzione migliore avviene se il lavoratore smette di pensare a quello che deve realizzare ma si concentra solo sui gesti sempre uguali legati al momento produttivo che gli è stato assegnato.

Il secondo è il principio dell'"operaio buro": il lavoratore deve fare solo quello che gli viene ordinato senza crearsi problemi e senza neanche chiederne la ragione. Deve rispettare regole, impegni e tempi previsti senza anticiparli, né attardarli.

Tutto questo si può trovarlo riprodotto in tutte le attività industriali. Così attività artigianali, come la macellazione degli animali, videro venire applicata la fredda logica della massima produttività nel modo più efficiente, cominciando, come si osservò nei macelli europei, a differenziare e rendere individuali le varie fasi del lavoro, per arrivare fino all'esasperazione produttiva dei macelli statunitensi.

“NUOVE” TECNICHE DI CONSERVAZIONE

4.2.1 L’INTUIZIONE DI APPERT

La necessità non solo di rendere più disponibili beni primari come pane e vino, ma anche di rendere disponibili alimenti, prima solo accessibili ai nobili, alle classi popolari, fece compiere delle sperimentazioni che portarono durante l’Ottocento, alla nascita dell’industria conserviera, così da rendere godibili carne e pesce pure alle classi meno agiate.

Si era oramai capito che se organismo vegetale o animale utilizzabile a fini alimentari, se staccato dal suo contesto vitale, diventava immediatamente soggetto a fenomeni di fermentazione prima e di putrefazione poi (teoria della “corruzione” dei corpi).

L’utilizzo del caldo o del freddo, aveva permesso di bloccare da un lato l’azione enzimatica e dall’altro l’infezione patogena, consentendo di conservare su piccola scala alimenti pregiati.

Lo scienziato francese Denis Papin, oltre a realizzare una rudimentale macchina a vapore, aveva sviluppato tra la fine del XVII e l’inizio del XVIII secolo molti esperimenti sulla conservazione dei cibi cuocendoli e conservandoli in recipienti chiusi ermeticamente, o ponendoli crudi in una soluzione zuccherina dentro vasi di vetro anch’essi chiusi ermeticamente. Papin aveva informato di questi esperimenti lo scienziato e filosofo Gottfried Wilhelm von Leibniz, che per primo pensò di utilizzare questo tipo di alimenti per l’approvvigionamento dei militari.

L’idea di inscatolare i cibi per conservarli per tempi relativamente lunghi e la sua realizzazione pratica appartengono a un pasticciere francese, Nicolas Appert. Non si sa se Appert conoscesse le sperimentazioni di Papin o se abbia affrontato *ex novo* e per proprio conto il problema della conservazione dei cibi.

Dopo aver aperto nel 1780 una *confiserie* a Parigi che gestì per 15 anni, cercò di risolvere il problema che gli si era posto davanti della conservazione dei cibi. Anticipando le idee di Pasteur, agli inizi del XIX secolo, riuscì a progettare un sistema di conservazione basato sulle sterilizzazioni, per eliminare sia i batteri che le spore che alteravano i prodotti. Capì l’azione distruttrice del calore: il metodo consisteva nel riporre, dopo averle scaldate, le sostanze animali o vegetali, in contenitori che venivano sigillati e sottoposti all’azione dell’acqua

bollente, con la conseguenza di andare a bloccare il processo di alterazione e decomponimento dei cibi. Così potevano conservarsi per anni.

Appert mise le sue scoperte in pratica su scala industriale, installando a Massy, nel 1804, una fabbrica di conserve che occupava circa 50 operai. Per conservare la carne se ne ponevano dei pezzi verso la fine della cottura dentro scatole di latta, si aggiungeva il brodo di cottura e poi si chiudevano ermeticamente le scatole saldandone il coperchio. I recipienti venivano quindi messi in caldaie con l'acqua in ebollizione, per tempi diversi a seconda del loro volume; completato il trattamento le scatole venivano tenute in osservazione per un certo tempo in ambienti a 30° centigradi: se non si dilatavano erano pronte per essere messe in commercio, perché il maggior pericolo di alterazione, segnalato da un aumento del volume, era definitivamente scongiurato.

I primi ad apprezzare le sperimentazioni di Appert furono da un lato le armate di Napoleone Bonaparte, che poterono dotarsi di un autonomo sistema di vettovagliamento durante le loro numerose campagne militari, dall'altro gli equipaggi delle navi, che, grazie a queste provviste di bordo, erano meno esposti alla mancanza di alimenti sulle rischiosissime rotte transatlantiche.

Le teorie che lo scienziato Louis-Joséph Gay-Lussac sosteneva, andarono a screditare il giusto lavoro che aveva fatto Appert. Gay-Lussac diceva che la fermentazione e la putrefazione derivavano dalla presenza di ossigeno dell'aria e che quindi il problema delle manifatture conserviere era quello di eliminare l'aria residua dai recipienti dove venivano conservate le sostanze alimentari. Questo sviò le forze dell'industria conserviera dai sistemi di Appert, verso un metodo per cercare di togliere l'aria dai cibi. Nicolas Appert venne considerato un maldestro empirico che non sapeva bene ciò che faceva ma continuò comunque con alterne fortune nella sua attività industriale, sostituendo i recipienti di vetro con delle scatole di ferro dolce e impiegando anche una primitiva autoclave per portare le scatole a più di 100° centigradi.

Louis Pasteur formulò qualche decennio dopo la teoria delle spore fornendo le basi scientifiche che consentirono di interpretare correttamente il metodo di Appert.

4.2.2 LA CATENA DEL FREDDO

La consapevolezza dell'azione conservante che aveva il freddo è antichissima e, si poteva trovare in ogni paese la "ghiacciaia" dove, nel sottosuolo, si conservava il ghiaccio raccolto in inverno, che veniva poi venduto durante le altre stagioni per mantenere le varie derrate. Man mano che durante il XIX secolo le domande di ghiaccio aumentavano, per cercare di fargli fronte, si ampliavano anche le ghiacciaie, tentando con raffinati sistemi di isolamento, di ritardare lo scioglimento del ghiaccio.

Per dare una risposta nuova e più funzionale sia alle industrie, che alle compagnie di trasporto di generi alimentari, grazie alle crescenti conoscenze scientifiche sui rapporti tra la variazione dei volumi dei gas e la variazione della temperatura, si sviluppò una macchina che realizzasse il freddo attraverso le tecniche di compressione e l'espansione di particolari gas che dilatandosi sottraevano calore all'ambiente circostante.

Il primo frigorifero basato sulla compressione e sull'espansione dell'aria, mosso da una macchina a vapore, venne brevettato nel 1851 negli Stati Uniti da John Gorrie ed era destinato a rinfrescare le corsie degli ospedali; altre macchine vennero messe a punto in Francia, in Inghilterra e negli Stati Uniti. La svolta avvenne due decenni dopo quando l'ingegner Charles Tellier, costruttore di macchine frigorifere per conservare la carne, riuscì a installarle su un piroscafo, il *Frigorifique*; questo in 105 giorni di mare trasportò nel 1876 della carne macellata da Buenos Aires alla Francia. Grande attenzione nelle attività commerciali fu data alle catene del freddo da quel viaggio, che ebbero in pochissimo tempo un grande sviluppo, in particolare negli Stati Uniti; questa tecnica di raffreddamento divenne di gran lunga la più usata per portare prodotti alimentari dai continenti extra-europei alle più importanti città europee.

Vennero attrezzati altri piroscafi che fecero le prime traversate dall'Australia, dall'Argentina e dagli Stati Uniti alla Francia e all'Inghilterra. Nei paesi di partenza l'allevamento era particolarmente sviluppato e conseguentemente i prezzi delle derrate alimentari erano particolarmente bassi. Già attorno al 1910 le carni macellate provenienti dai

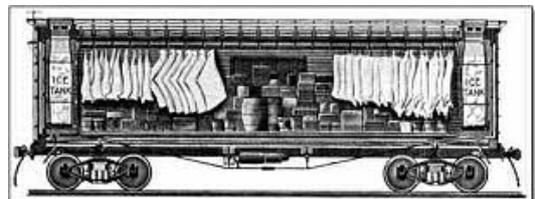


Fig. 22 - Carro ferroviario refrigerato. Realizzato con pareti isolate e con contenitori per ghiaccio nelle estremità. L'aria entrando dalla parte superiore dei contenitori viene raffreddata uscendo dalla parte inferiore, circolando così per conduzione naturale. Si sono ridotte le perdite del ghiaccio per fusione dall'80% al 20% a beneficio dei prodotti trasportati. Brevettato da J.b. Sutherland di Detroit, Michigan nel 1867.

continenti extraeuropei rappresentavano un commercio da 8 a 10 miliardi di franchi.

Malgrado una certa resistenza delle popolazioni a consumare prodotti conservati, il grande business dell'alimentazione industriale era decollato, aiutato dalle vicende e dagli stili di vita del XX secolo.

I MATTATOI GENERALI DI LA VILLETTE

4.3.1 UNA STORIA DI DIVIETI

Gli svantaggi e pericoli che erano presenti, dal punto di vista della salubrità e della sicurezza pubblica nella macellazione degli animali dentro le città, vennero riconosciuti dal sedicesimo secolo. Così, nel 1416, Charles VI ordinò l'allontanamento delle uccisioni al di fuori dalle mura. I macellai, che abbattevano dove e come volevano, crearono dei poli ridotti per una popolazione che era stata riluttante alle vicinanze di "uomini di sangue" e che veniva colta dal panico al puzzo di ogni putrefazione.

Ma presto si rivelò l'inefficacia della misura: la potente e pericolosa corporazione dei beccai, gente armata, vide rinascere i suoi macelli parigini ancora più numerosi. La storia dei mattatoi non altro che una lunga serie di ripetuti divieti, poiché non venivano mai rispettati. La prescrizione fu rinnovata senza molto effetto con il regolamento di Charles IX, del 4 febbraio 1567, con la quale i funzionari di polizia dovevano dare l'ordine di collocare le macellazioni e scuoiamenti del bestiame fuori delle città e vicino all'acqua. Si trova la stessa preoccupazione in un regolamento di Henri III, del 21 novembre 1577, che fu applicato se non a qualche città (Lione, Moulins, Tours, Nantes, ecc).

Lasciamo a Louis-Sébastien Mercier, il compito di evocare il triste spettacolo offerto da questi *écorcheriers*, scuoiatori:

*Le sang ruisselle dans les rues, il se caïlle sous vos pieds, et vos souliers en sont rougis. En passant, vous êtes tout à coup frappés de mugissements plaintifs. Un bœuf est terrassé, et la tête est liée avec des cordes contre la terre; une lourde massue lui brise le crâne, un large couteau lui fait au gosier une plaie profonde [...].**

La fusione del sego si faceva sul posto, i canali di scolo non esistevano e i rifiuti si accumulano, esalando degli odori sgradevoli. Una situazione che non poteva più essere tollerata e che doveva inevitabilmente portare alla dispersione delle macellazioni private.



Fig. 23 - *Geschlachteter Ochse*, bovino eviscerato, REMBRANDT HARMENSZ. VAN RIJN (1655), olio su legno, Musée du Louvre, Parigi.

* *Il sangue ruscella nelle strade, si coagula sotto i vostri piedi, e le scarpe divengono rosse. Passando, si è improvvisamente colpiti da muggiti lamentosi. Un manzo è abbattuto, e la testa è legata con delle corde contro la terra; una pesante mazza gli rompe il cranio, un grande coltello gli provoca una profonda ferita nella gola [...].*

4.3.2 LA CREAZIONE DI LA VILLETTE

In seguito al decreto del 24 febbraio 1858, che rendeva più libero il commercio della macellazione, il numero di malcostumi che operano nella vecchia Parigi aumentò ancora con una tale proporzione che la situazione divenne realmente preoccupante.

Fin dal 1855, una commissione composta dai membri del Consiglio comunale di Parigi, era stata incaricata di presentare una relazione concernente l'organizzazione della macelleria. A seguito della relazione, il Consiglio comunale invitò il Prefetto della Senna, a trasferire sotto le mura di Parigi i mercati del bestiame di Poissy e di Sceaux. Solo quattro anni più tardi, dopo le indagini effettuate dalla Sottoprefettura di Saint-Denis, i sindaci di La Villette, Pantin e di Parigi, decisero che il mercato venisse collocato a La Villette tra il Canal de l'Ourcq, la strada verso la Germania (oggi viale Jean Jaurès) e la cinta fortificata.

Questa decisione fu approvata il 6 aprile 1859 dal Consiglio di Stato. La legge del 16 giugno 1859, che annetteva alla città di Parigi i territori compresi con la cinta delle fortificazioni, consentì di realizzare questa gigantesca opera. Nel 1860, la città di Parigi acquistò tutti i terreni necessari alla creazione di un mercato e dei macelli per la somma di 8.500.000 franchi. Con la creazione di questo complesso, si assistette ad una doppia mutazione della funzione, concentrazione dei mattatoi e allo stesso tempo l'allontanamento nella periferia della città. Questo cambiamento su grossa scala fu possibile grazie al contributo delle nuove tecniche dell'epoca.

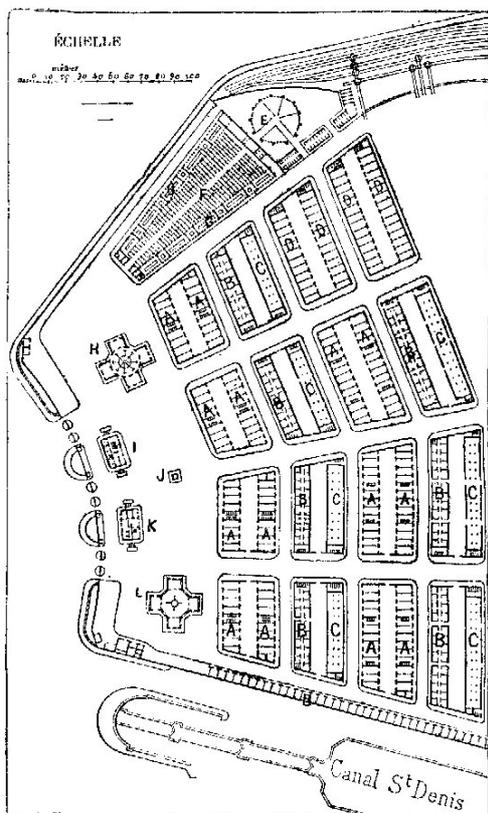
La costruzione di macelli La Villette furono il risultato di un progetto rispondente a numerosi requisiti: organizzazione della macelleria e della distribuzione di carne a Parigi; nuove tecniche di macellazione con la sostituzione nel 1872 della mazza per l'ascia inglese; nuove possibilità di trasporto del bestiame e della carne con decreto imperiale del 19 ottobre 1864 che dichiarava di utilità pubblica l'istituzione di una linea ferroviaria, adiacente alla cinta, che collegava il mercato del bestiame e i macelli.

Un nuovo avanzamento fu fatto nel 1890 con l'installazione dei Servizi veterinari e sanitari. I lavori del mercato e dei macelli generali, concessi il 20 gennaio 1865, furono eseguiti sui piani e sotto la condotta di M. Janvier, architetto, secondo progetti preliminari di M. Baltard, architetto della città di Parigi. Il costo della costruzione raggiunse nel 1886 la somma di 150.000.000 di franchi.

All'epoca, il più moderno d'Europa, il macello fu consegnato al commercio della macelleria il 1° gennaio 1867, mentre i cinque ex macelli di Parigi vennero successivamente abbandonati. Il mercato del bestiame entrò in servizio il 21 ottobre dello stesso anno. Fu da questo momento che il nome La Villette si identificò con quello dei macelli.

4.3.3 LA STRUTTURA

Lo stabilimento occupava, alla sua apertura, una superficie di circa 39 ettari, che furono portati a 54 ettari nel corso del tempo. La zona occupata era limitata dalla ferrovia dell'Est e



- Abattoirs de la Villette.
- | | |
|------------------|---------------------------|
| A. Echaudoirs. | H. Vente à la criée. |
| B. Bergeries. | I. Octroi. |
| C. Bouveries. | J. Horloge. |
| D. Porcheries. | K. Concierge. |
| E. Brûloir. | L. Bâtiment de l'adminis- |
| F. Pendoirs. | tration. |
| G. Dégraissoirs. | |

Fig. 24 - Pianta dei macelli di La Villette.

la strada militare, il canale dell'Ourcq e da Saint-Denis. Era attraversata in tutta la sua lunghezza da un corso detto del Centro, un corso del Nord e uno del Sud. La facciata principale, che dava su *rue de Flandre*, contava nove porte carrozzabili e sei porte per i pedoni; era chiusa da un cancello di circa 120 metri di lunghezza.

Costruito in modo da centralizzare la professione e concepirla inoltre come una successione di macelli privati con metodi artigianali, era all'epoca, il più grande d'Europa.

La struttura al momento della sua apertura, poteva ricevere nella sue stalle e nei suoi viali 1.360 capi di bestiame, 1.950 vitelli, 3.900 ovini e 3.240 suini.

Aveva 151 *échaudoirs* (luogo dove, dopo averli abbattuti, gli animali venivano immersi nell'acqua bollente, e poi scuoiati) e 23 laboratori di macellazione.

Era composto da due elementi, un parco che accoglieva il bestiame per la macellazione e che fungeva da mercato, e il macello vero proprio. Le due parti, divise fisicamente dal canale dell'Ourcq, erano collegate attraverso due ponti; questa differenza di livello serviva a separare la parte "più sporca" della zona di sosta, dai box di macellazione, perché grande importanza era stata data all'igiene.

Inizialmente, l'*Abattoir général* consisteva di nove "quadrati" di macellazione. Ogni quadrato comprendeva due file di *échaudoirs* separati da un cortile. I padiglioni, distribuiti a ventaglio, contenevano gli *échaudoirs* per la macellazione e le stalle dove soggiornavano manzi, tori e vacche. Gli *échaudoirs* erano dei box di circa 50 m², sommariamente dotati di un argano per sollevare le carcasse di bovini, dopo l'eviscerazione, su due travi di ferro chiamate "piste". Al massimo, per spazio venivano macellati 10 capi di grossi bovini, e ogni locale, assegnato secondo una graduatoria di anzianità, operava un preciso macellaio che abbatteva e macellava le bestie da lui condotte e che successivamente ritirava le carcasse per portarle al proprio banco di vendita o a quelli dei suoi clienti.

L'acqua, che proveniva da 250 rubinetti aperti a volontà, si scaricava dopo essere servita ai lavaggi, nelle fogne che correvano per più di dieci chilometri sotto i terreni costruiti.

Di 272 *échaudoirs*, che il macello conteneva inizialmente, 187 furono ceduti per il commercio. Un locale per la produzione del sego, che non poteva più essere utilizzato, fu destinato per la vendita all'asta della carne da macello.

Ogni animale veniva trattato con cura, sostava in grandi stalle con sopra i fienili e aveva il



Fig. 25 - Uccisione di un bue nel mattatoio di La Villette nel 1907.

proprio box.

I dati del 1882 mostrano come annualmente il macello di La Villette macellasse intorno ai due milioni di animali: 190.836 manzi e tori, 47.656 vacche; 197.941 vitelli; 1.585.040 ovini; 141.720 suini.

4.3.4 GLI AMMODERNAMENTI

Nel 1905, al Congresso della Macelleria francese, un alto funzionario del ministero dell'Agricoltura dimostrò, nel corso di una conferenza, che i macelli parigini non rispondevano più alle concezioni di ciò che si aspettava all'inizio del ventesimo secolo e lasciò intendere che il problema della loro ricostruzione sarebbe presto stato all'ordine del giorno.

Non occorre altro che una occasione per determinare la loro realizzazione. Questa si presentò l'anno successivo, a seguito di una denuncia degli agricoltori del nord e dell'est, denunciando al ministro dell'Agricoltura, il Mercato del bestiame e i mattatoi di La Villette come un focolaio pericoloso e permanente di contagio della febbre epizootica.

Non ci fu bisogno di altro perché, il presidente della commissione costituita per studiare le misure destinate a garantire la salubrità dei macelli e del mercato, affermasse che la ricostruzione dei macelli si imponesse, a causa della cattiva gestione e dello stato di fatiscenza in cui l'Amministrazione comunale aveva lasciato troppo a lungo i suoi edifici. Egli stimò che una ristrutturazione delle costruzioni del mattatoio era impossibile.

Infine, la Commissione espresse, per un volere unanime, la necessità di procedere senza ritardi alla costruzione di un macello moderno. Pertanto, condannò alla demolizione "*le cloaque de La Villette*", per usare l'espressione usata a quel tempo per designare i macelli. Nessuno immaginò allora che sarebbe trascorso mezzo secolo avanti che il primo colpo di piccone fosse dato. L'idea sarebbe stata ripresa intorno agli anni venti. Soprattutto nel 1927, la macellazione all'ingrosso, si pronunciò all'unanimità a favore del principio di un progetto di ricostruzione dei macelli di La Villette intitolato "*La Cheville*". I rappresentanti della corporazione considerarono questo progetto come l'unico in grado di salvare la propria esistenza commerciale minacciata da altri progetti che di carattere nettamente industriale che il Consiglio comunale rischiava di adottare.

Tra il 1920 e il 1927, non meno di otto proposte, relazioni e comunicazioni furono prese in considerazione dai governi, ma nessuno di questi studi ebbe successo. Fu fatta solo una riparazione parziale. Una volta rifatta l'Asta, furono costruiti altri due quadrati di macellazione. Furono messi a disposizione dei macellai all'ingrosso dei vitelli l'11 febbraio 1933; questo aprì l'era della specializzazione delle tecniche e degli impianti di macellazione, ogni macellaio all'ingrosso non poteva fare che la macellazione di una sola categoria di animali: bovini, vitelli o ovini e questo in locali separati.

I lavori di riparazione furono interrotti nel 1940, con l'occupazione nazista, che con la sua eredità di restrizioni, razionamenti e dirigismo - la modernizzazione dei macelli venne relegata in secondo piano. Il lavoro riprese lentamente nel corso degli anni cinquanta e infine i macelli vennero demoliti negli anni '70.

I MACELLI DI CHICAGO

4.4.1 LA NASCITA DELLA MACELLAZIONE INDUSTRIALE

La dimensione industriale che prese la macellazione a Chicago pose le basi per la moderna macellazione. L'abbassamento dei costi derivante da una produzione su larga scala consentì di sostituire la carne prodotta con metodi artigianali o domestici; inoltre i trasporti sempre più rapidi e meno costosi, affiancati dai processi di conservazione, resero accessibili zone distanti tra loro, ampliando il campo di sviluppo delle industrie alimentari.

Gli europei che visitarono i macelli americani, restarono sbalorditi da ciò che videro. Un vero e proprio incubo dove centinaia di migliaia di bovini, suini, ovini venivano macellati e messi in conserva. Fuori un'immensità di recinti dove gli animali sostavano, senza la minima cura, dove i vari industriali sceglievano le bestie da abbattere; una lunga fila si avviava verso i locali interni dove attendevano gli uccisori. Il bovino veniva immobilizzato e velocemente la mazza lo colpiva facendolo crollare a terra. L'addetto gli legava saldamente le zampe posteriori, lo attaccava ad un gancio, così che la bestia venisse sollevata e seguisse il tragitto della rotaia. A testa in giù il tempo di sostare pochi secondi sulla canaletta, dove gli veniva aperta la gola e fatto dissanguare, che subito il percorso meccanico ripartiva per andare al locale di squartamento, dove veniva scuoiato, gli si toglieva la testa e le zampe in non più di un minuto.

Il mattatoio era costruito in altezza, da tre a sette piani; gli animali attraverso rampe venivano portati all'ultimo piano dove si trovavano i locali della macellazione. Attraverso delle aperture sul pavimento venivano tolte dall'animale le varie parti, zampe, pelle, visceri, grasso, ecc., che andavano a cadere nei tavoli sottostanti dove altri



Fig. 26 - Veduta inizi '900 dei macelli di Chicago

operai facevano un'ulteriore divisione, ricavando carni, tendini, ossa. A loro volta venivano fatte passare ad un piano inferiore, dove si trovavano i rispettivi laboratori. Le carni verso la macelleria, le ossa verso il laboratorio di sgrassatura o della gelatina, i tendini e gli scarti usati per produrre seghi industriali, ingrassi, colle.

I flussi di bestiame dalla metà dell'Ottocento aumentarono in maniera esponenziale; agli inizi XX secolo gli addetti impiegati erano più di 100.000. Per questo i macelli di Chicago non sono una struttura ben progettata, ma l'aggregazione di vari edifici di legno costruiti un po'



Fig. 27 - Addetto al lavaggio delle carcasse nello stabilimento della Swift and Company's, Chicago (1909), Chicago Daily News, Inc., photographer.

alla volta, in base alle esigenze, diventando un agglomerato di carne infetta, con l'unico scopo dell'efficienza produttiva.

È dunque nella lavorazione a catena che fonda la sua organizzazione Packingtown*, nel concatenamento delle operazioni, nel ritmo collettivo che muove gli ingranaggi della macchina che non si può fermare, giorno e notte. Chicago e quarant'anni prima Cincinnati, diverranno la matrice di tutte le industrie di serie del Novecento.

I volumi di confronto fra La Villette, macello europeo e Chicago sono impressionati. Anche se nel 1860 Francia e Stati Uniti possedevano uguale popolazione, i macelli di Parigi abbattevano annualmente 2 milioni di animali, Chicago ne

abatteva ben 4 volte tanto che diventavano 12 considerando il numero degli ovini.

Il perché di questo risiede principalmente nelle dimensioni mastodontiche dei macelli di Chicago, costruiti apposta per trarre guadagno, per sfruttare l'immenso bacino di bestiame che lo alimentava.

* Letteralmente "Città dello scatolame", così era chiamato a Chicago il quartiere dei macelli e dell'industria della lavorazione della carne.

4.4.2 COWBOY, FERROVIE E FRIGORIFERI

La nascente rivoluzione industriale richiedeva enormi quantità di carne a poco prezzo per alimentare milioni di minatori e operai nei principali centri industriali degli Stati Uniti e della Gran Bretagna. Ben presto fu chiaro che la migliore soluzione a questa necessità di carne era l'allevamento di milioni di bovini nelle immense praterie degli Usa, ma per ottenerlo occorreva superare alcuni problemi. Il primo era costituito dal fatto che le praterie erano occupate da mandrie di milioni di bisonti e da tribù di pellerossa che ne dipendevano strettamente per l'alimentazione, il vestiario e l'abitazione e non erano del tutto disposti a farsi da parte. Il secondo problema era costituito dalle enormi distanze tra i *ranch* e le zone di macellazione e consumo. Entrambi i problemi furono risolti dall'alleanza tra cowboy e ferrovia. Già verso il 1870 le grandi praterie oltre a essere definitivamente liberate dai bisonti e dai pellerossa erano attraversate da migliaia di chilometri di strada ferrata su cui, oltre ai passeggeri, viaggiavano i bovini, che erano diretti ai grandi centri di macellazione di Kansas City e Chicago. In pochi anni il numero di capi di bestiame decuplicò e oltre al numero fu modificata anche la qualità del bestiame, in quanto gli ossuti bovini *longhorns*, introdotti dagli spagnoli e adatti a percorrere lunghe distanze a piedi, furono sostituiti dai più compatti *shorthorns* derivanti da quelle razze inglesi selezionate pochi decenni prima per la loro caratteristica carne grassa.

La crescita impetuosa della ferrovia, della refrigerazione industriale e dell'allevamento bovino, ebbe enormi conseguenze sul futuro assetto mondiale perché permise alla rivoluzione industriale, iniziata in Gran Bretagna circa un secolo prima, di consolidarsi e di espandersi e soprattutto diede agli Stati Uniti la possibilità di iniziare quell'egemonia commerciale ed economica sul resto del mondo che continua tuttora.

4.4.3 LE CONDIZIONI DEL LAVORO

"Macellare maiali per il mondo". Con queste parole fu definito lo Union Stock Yard, il macello di Chicago da Carl Sandburg, poeta nazionale americano. L'operosità di Chicago la rendeva sede delle imprese più grandi di import-export di inizio secolo, riuscendo la città a coprire le richieste del mercato americano ed in parte di quello europeo. Chi cercava lavoro era certo di trovarlo a Chicago: ovunque si potevano vedere immigrati alla ricerca di una occasione per



Fig. 28 – *Workers trimming meat*, operai rifilano la carne (1892), Chicago Historical Society.

riscattare la loro vita. E spesso finivano per trovare la propria collocazione proprio a Packingtown.

Lo “*stockyards smell*”, il puzzo dei macelli, impregnava l’aria per chilometri, anche se per le 100.000 persone che ci lavorano utilizzando il modello “taylorista” di montaggio al contrario, era sinonimo di occupazione.

Ma i ritmi e le condizioni di lavoro a cui si poteva assistere all’interno erano degni di un capitolo dell’Inferno di Dante. Nelle zone utilizzate per il dissanguamento stagnava un odore nauseabondo e si sguazzava in una fanghiglia sanguinolenta fetida, cercando di non scivolare sugli scarti che cadevano a terra. I locali erano senza nessuna predisposizione igienica, freddi da congelare d’inverno, caldi da morire d’estate e ovunque c’era il rischio di amputarsi gli arti a causa dei macchinari che il progresso di Taylor aveva portato.

Tutta questa macchina era spinta dalla forza lavoro immigrata; i primi arrivati furono i tedeschi e gli irlandesi, poi del 1890 si aggiunsero lituani e polacchi, seguiti dagli afroamericani. Ogni comunità aveva il proprio compito: i messicani erano addetti alle celle frigorifere, mentre gli afroamericani all’uccisione della bestia e al suo dissanguamento. Affiancati ai lavori più duri degli uomini, c’erano quelli riservati alle donne, meno faticosi ma non esenti da pericoli anche mortali. Per stipendi più bassi tagliavano il bacon, affumicavano le salsicce e preparavano le confezioni.

I ritmi alienanti, gli incidenti sul lavoro e le misere paghe finirono per far indire nel 1921 una raffica di scioperi che portarono, cinquant’anni dopo, alla chiusura dei macelli.

Lo “yard” venne raso al suolo nel giro di pochi mesi. Tutto fu cancellato di quella fabbrica di sangue perché tutto andava rimosso, tranne una cosa: la porta d’ingresso. Graziata dalla furia del martello pneumatico, assunse ad icona di un’epoca.

Quella porta d’accesso all’inferno che diede lavoro e offrì speranze a generazioni di immigrati e che regalò a Chicago, per quasi un secolo, la fama di “*Hog Butcher for the World*”.

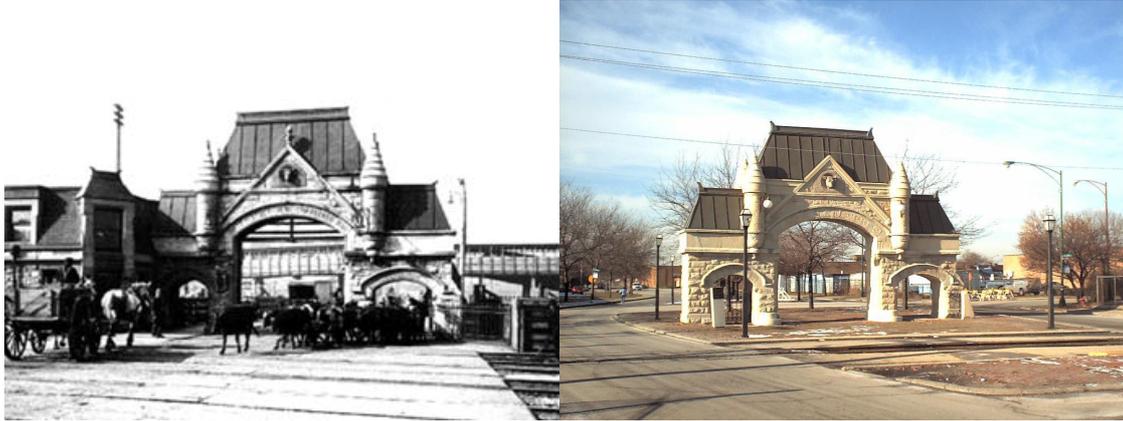


Fig. 29 – Ieri e oggi, *stock yards gate*, la porta d'ingresso dei macelli di Chicago.

CONSIDERAZIONI FINALI

È sorprendente vedere quanto un cibo come la carne corrisponda agli eventi della storia, quanto sia riuscita ad influenzarla.

I due scenari presenti agli inizi Novecento e cioè, da una parte la macellazione artigianale rappresentata dai macelli europei di La Villette, dall'altra quella industriale simboleggiata dai mattatoi di Chicago, sono le due realtà che possiamo trovare al giorno d'oggi. Le grandi industrie della carne non hanno preso il sopravvento sulle prime, ma anzi, sia i piccoli macelli, che le pratiche casalinghe hanno mantenuto la loro quota di mercato, dove il consumatore ricerca i vecchi sapori, le conoscenze che si sono trasmesse da persona a persona per la creazione di prodotti unici.

Ma pure ad un altro aspetto ci si dovrebbe soffermare.

La morte è per l'uomo fonte di dolore, di incompienza e sa nel suo inconscio che è sbagliato provocarla. Per ovviare alla necessità di nutrirsi della carne del proprio animale allevato, l'essere umano ha giustificato il suo gesto con l'antico modello del sacrificio animale che nel mondo contadino era legato ad una serie di ritualità collegate ai cicli delle stagioni e della vita.

Questi riti si sono perpetuati nei secoli, fino ad arrivare al XX secolo, con la quasi totale sostituzione della macellazione "rituale" con quella industriale. L'era industriale ha reso tutto una grossa catena di montaggio o anzi, per gli animali, di smontaggio.

Il consumatore non sente più quel rapporto che fino a poco tempo esisteva tra il proprietario e gli animali, da spiegarsi con l'abbandono della cultura rurale, conosciuta fino a poco tempo fa anche dagli abitanti delle città, per una cultura cittadina, che non sa e non vuole sapere da dove giunge ciò che mangia. L'uccisione, messa lontana dai suoi occhi, è come se non ci fosse e con questo se ne lava la coscienza. Il tutto favorito dall'industria alimentare che tiene quasi nascosto questo atto inevitabile per ricavarne la carne, ma che forse se fosse più presente nella mente del consumatore indurrebbe non più un uso eccessivo del cibo, smodato, cosa che sicuramente gli industriali non vorrebbero e che va contro la società consumistica.

Non si sta dicendo che l'uomo debba cambiare abitudini alimentari per avere la coscienza a posto, ma deve forse ritrovare un minimo di quella sacralità della morte dell'animale, per onorare quel patto di rispetto e di scambio che si è stabilito migliaia di anni fa con

l'addomesticazione. E passi in questo senso ad esempio si stanno compiendo in Europa con le nuove normative comunitarie sul benessere degli animali.

Così, con un po' più di rispetto e conoscenza di come vivono e muoiono gli animali domestici, quel meno di un quinto dell'intera umanità forse comincerà ad utilizzare con più parsimonia quelle risorse che dovrebbero poter essere di tutti e che magari in questo modo saranno più equamente distribuite.

BIBLIOGRAFIA

1. I CAMBIAMENTI DELL'ALIMENTAZIONE

- M. MONTANARI, F. SABBAN, *"Atlante dell'alimentazione e della gastronomia: Risorse, scambi, consumi-Cucine, pasti, convivialità"*, Torino, UTET (2004). Pag. 302-317

Immagini

Fig. 1 - M. MONTANARI, F. SABBAN, *"Atlante dell'alimentazione e della gastronomia: Risorse, scambi, consumi-Cucine, pasti, convivialità"*, Torino, UTET (2004). Pag. 317

Fig. 2 - J. L. FLANDRIN, M. MONTANARI, *"Storia dell'alimentazione umana"*, Roma, Laterza (2007). Pag. 516

2. LA CARNE IN EUROPA PRIMA DELL'ERA INDUSTRIALE

- J. L. FLANDRIN, M. MONTANARI, *"Storia dell'alimentazione umana"*, Roma, Laterza (2007) -
Parte sesta Dalla cristianità d'Occidente all'Europa degli Stati (secoli XV-XVIII) – XXXIII.
L'alimentazione contadina in un'economia di sostentamento. Pag. 478-479
Parte settima. L'età contemporanea (secoli XIX-XX) – XXXIX. Trasformazioni del consumo alimentare. Pag. 573 – 578
- http://www.comune.torino.it/archiviostorico/mostre/tavola_2004/teca5.html

Immagini

Fig. 3 - http://de.wikipedia.org/wiki/Bild:Pieter_Aertsen_005.jpg

Fig. 4 -

http://www.comune.torino.it/archiviostorico/mostre/tavola_2004/foto/047_Vicariato_261_p767unica-.jpg

Fig. 5 -

http://commons.wikimedia.org/wiki/Image:Joachim_Beuckelaer_K%C3%B6chin_mit_Gefl%C3%BCgel.jpg

Fig. 6 - http://commons.wikimedia.org/wiki/Image:Albrecht_Kauw_001.jpg

3.1 L'EVOLUZIONE DELLE MACELLERIE FRANCESI

- <http://fr.wikipedia.org/wiki/Abattoir>

- <http://www.encyclopedie-universelle.com/abattoir-paris.html>

Immagini

Fig. 7 - http://fr.wikipedia.org/wiki/Image:Lovis_Corinth_006.jpg

Fig. 8 - <http://documents.univ-lille3.fr/files/pub/www/recherche/theses/leteux-sylvain/Fig/p0000007.jpg>

Fig. 9 - <http://documents.univ-lille3.fr/files/pub/www/recherche/theses/leteux-sylvain/Fig/p0000030.jpg>

3.2 GERARCHIA SOCIALE DELLA CARNE IN FRANCIA

- F. MINACCIA, A. ZAGLI, *“L'Europa della carne”*. Storia e cultura di mercati e macellai, Firenze, Edizioni Polistampa (2003) – La gerarchia sociale della carne nella Parigi del diciottesimo secolo di SYDNEY WATTS. Pag. 39-49

Immagini

Fig. 10 - <http://documents.univ-lille3.fr/files/pub/www/recherche/theses/leteux-sylvain/Fig/p0000014.jpg>

Fig. 11 - <http://documents.univ-lille3.fr/files/pub/www/recherche/theses/leteux-sylvain/Fig/p0000026.jpg>

Fig. 12 - <http://documents.univ-lille3.fr/files/pub/www/recherche/theses/leteux-sylvain/Fig/p0000027.jpg>

3.3 IL MACELLO DI SAN GIOBBE

- P. ANTONETTI, *“The San Giobbe Slaughterhouse of Venice”*. The History of a Production Area (1843-1972), Venezia, Grafica Marghera (2003).

- <http://venus.unive.it/macellosangiobbe/index.html>

Immagini

Fig. 13 - <http://venus.unive.it/economia/new/xhtml/it/Facolta/Sedi/San%20Giobbe%20EST.gif>

Fig. 14, 15, 19 - P. ANTONETTI, *“The San Giobbe Slaughterhouse of Venice”*. *The History of a Production Area (1843-1972)* Pag. 6, 7, 14, 34, 35

Fig. 16 - <http://venus.unive.it/macellosangiobbe/DSCF1407.jpg>

Fig. 17 - <http://venus.unive.it/macellosangiobbe/animali%20macellati.htm>

Fig. 18 - <http://venus.unive.it/macellosangiobbe/pdf/planimetria%20macello.pdf>

3.4 GLI STRUMENTI E GLI SPAZI DEL BECCAIO

- F. MINACCIA, A. ZAGLI, *“L’Europa della carne”*. *Storia e cultura di mercati e macellai*, Firenze, Edizioni Polistampa (2003) – *Al di là della corporazione: beccai e macellai a Firenze dall’Unità al Fascismo* di ANNA PELLEGRINO. Pag. 75-116

Immagini

Fig. 20, 21 - F. MINACCIA, A. ZAGLI, *“L’Europa della carne”*. *Storia e cultura di mercati e macellai*, Firenze, Edizioni Polistampa (2003) – *Al di là della corporazione: beccai e macellai a Firenze dall’Unità al Fascismo* di ANNA PELLEGRINO. Pag. 78, 113

4.1 IL PROCESSO DI INDUSTRIALIZZAZIONE ALIMENTARE

- J. L. FLANDRIN, M. MONTANARI, *“Storia dell’alimentazione umana”*, Roma, Laterza (2007) - Parte settima L’età contemporanea (secoli XIX-XX) – XLII. Industria del cibo e nuove tecniche di conservazione. Pag. 610-612

- F. BURLINI, *“Gli animali domestici nella storia”*, Verona, Cierre Edizioni (2004). Pag 136-141

4.2 “NUOVE” TECNICHE DI CONSERVAZIONE

- J. L. FLANDRIN, M. MONTANARI, *“Storia dell’alimentazione umana”*, Roma, Laterza (2007) - Parte settima L’età contemporanea (secoli XIX-XX) – XLII. Industria del cibo e nuove tecniche di conservazione. Pag. 614-622

- F. BURLINI, *“Gli animali domestici nella storia”*, Verona, Cierre Edizioni (2004). Pag 136-141

Immagini

Fig. 22 - <http://www.trasporti.atp.it/generale/immagini/carroferr.jpg>

4.3 I MATTATOI GENERALI DI LA VILLETTE

- M. MONTANARI, F. SABBAN, *“Atlante dell’alimentazione e della gastronomia: Risorse, scambi, consumi - Cucine, pasti, convivialità”*, Torino, UTET (2004) Pag. 384-388

- <http://www.encyclopedie-universelle.com/abattoir-histoire.html#ancre889657>

Immagini

Fig. 23 - http://fr.wikipedia.org/wiki/Image:Rembrandt_Harmensz._van_Rijn_053.jpg

Fig. 24 - <http://www.encyclopedie-universelle.com/images/Image591.gif>

Fig. 25 - M. MONTANARI, F. SABBAN, *“Atlante dell’alimentazione e della gastronomia: Risorse, scambi, consumi-Cucine, pasti, convivialità”*, Torino, UTET (2004). Pag. 385

4.4 I MACELLI DI CHICAGO

- M. MONTANARI, F. SABBAN, *“Atlante dell’alimentazione e della gastronomia: Risorse, scambi, consumi - Cucine, pasti, convivialità”*, Torino, UTET (2004) Pag. 384-388

- F. BURLINI, *“Gli animali domestici nella storia”*, Verona, Cierre Edizioni (2004). Pag 136-141

- S. UPTON, *“La giungla”*. Milano, Net, (traduzione di Maffi M.) (2003).

- <http://www.mondointasca.org/nonsoloviaggio/articolo.php?id=144>

Immagini

Fig. 26 - Copertina del libro *“La giungla”* di S. UPTON.

Fig. 27 - <http://fr.wikipedia.org/wiki/Image:Slaughterhouse1909.jpg>

Fig. 28 - <http://www.encyclopedia.chicagohistory.org/pages/3405.html>

Fig. 29 - 1 <http://img.groundspeak.com/waymarking/display/dc8f824e-14c0-41a8-beb7-66405bb67026.jpg>

- 2 <http://chicago101.freesevers.com/indexstockyardsstockyards01.jpg>