

ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI
BOLOGNA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-
ALIMENTARI
CAMPUS DI CESENA

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

**Storia della macellazione pubblica
nella città di Cesena**

Tesi in
29597 - Innovazioni nella filiera dei prodotti carnei e ovoprodotti (c.i.)
(67484 - Innovazioni e sicurezza dei prodotti di origine animale)

Relatore:

Prof. Petracchi Massimiliano

Candidata: Pasini Licia

Matricola N° 931601

Anno Accademico 2021/2022
Sessione unica

Mi è doveroso dedicare questo spazio del mio elaborato alle persone che hanno contribuito, con il loro supporto, alla realizzazione dello stesso.

Un sentito grazie al mio relatore Petracchi Massimiliano, che mi ha seguito, con la sua infinita disponibilità, in ogni passo della realizzazione dell'elaborato.

Ringrazio il personale dell'archivio di stato di Forlì- Cesena sezione di Cesena e della Biblioteca Malatestiana per l'immensa disponibilità. Un grazie particolare va alla Dott. ssa Petruzzelli che mi ha dato utilissimi suggerimenti per condurre al meglio le mie ricerche.

Un ringraziamento particolare va a Biguzzi Valeriano per l'aiuto fornito durante la ricerca del materiale.

Ringrazio l'azienda Martini S.p.A per il materiale fornitomi. Un grazie particolare va alla Dott. ssa Martini Carla e al Dott. Re Umberto.

Ringrazio Santi Vania per gli utili suggerimenti sulla ricerca delle fonti.

Ringrazio l'Ufficio Veterinario A.S.L di Ravenna. In particolare, il Dott. Ghinassi Paolo e la Dott. ssa Ferrari Paola.

Ringrazio lo studio dell'ingegnere Neri Davide per le informazioni fornitemi.

Ed infine ringrazio di cuore i miei genitori per avermi sempre sostenuto durante il mio percorso universitario.

Indice

Capitolo 1: <i>Evoluzione del consumo di carne</i>	1
1.2 Dalla preistoria al medioevo	4
1.3 Il medioevo	7
1.4 Dal XV al XVIII secolo	9
1.5 Situazione Europea nel XIX secolo	15
1.6 Rivoluzione industriale	16
1.6.1 Contrapposizione fra macelli francesi ed americani	18
1.7 Situazione nel 1900 in Italia	20
1.7.1 Macelli attuali	21
1.8 Macellazione rituale	25
Capitolo 2: <i>Macellazione nella città di Cesena</i>	29
2.1 Cesena fino al 1700	29
2.2 Dall'Unità di Italia fino al periodo fascista	38
2.3 Dal dopo guerra ad oggi	62
2.4 Macellazione a domicilio, pubblica ed industriale al giorno d'oggi	71
2.4.1 Macellazione pubblica	72
2.4.2 Macellazione a domicilio e in aziende di piccola dimensione	73
2.4.3 Macellazione nell'ambito di stabilimenti industriali	75
2.5 Conclusioni	77
Bibliografia	83
Sitografia	85
Fotografie	86
Archivi consultati	87
Appendice	89

Capitolo 1

Evoluzione del consumo di carne

La maggior parte delle società umane, durante il corso della loro storia, ha determinato il consumo di carne come una preziosa attività sociale che ha contribuito alla salute e al benessere generale (Smil, 2013). La carne è essenzialmente derivata dal tessuto muscolare scheletrico di un'ampia gamma di animali considerati adatti al consumo umano, sebbene in modo culturalmente contingente.

Le principali categorie di carni consumate oggi sono ricavate da suini, avicoli, bovini e ovini, anche se l'elenco delle possibili alternative è lungo (come ad esempio capra, cavallo, coniglio, cervo, cammello, selvaggina, rana, balena, ecc.). È interessante notare come il consumo di carne di alcuni di questi animali può essere molto desiderato in alcune culture ma impensabile in altre, questo a causa di tabù religiosi o di dissonanza emotiva dovuta allo status dell'animale come animale da compagnia (Joy, 2010). Quest'ultimo è particolarmente vero nei Paesi occidentali e nelle aree urbanizzate, dove la "cuteness" o "tenerezza" degli animali domestici (ad esempio il coniglio) è un fattore non trascurabile (Hoffman *et al.*, 2005; Wilkinson & Fitzgerald, 1997). In alcuni casi il consumo di carne può persino portare a profondi sentimenti di ansia, disgusto e turbamento emotivo, in particolare quando i riferimenti all'uccisione di animali sono espliciti, per questo motivo sono nate correnti di pensiero vegane e vegetariane in cui si ha la completa esclusione dalla dieta di carne proveniente da qualsiasi animale (Leroy & Degreef, 2015; Leroy & Praet, 2017).

Nel complesso, i processi che determinano le opinioni dell'uomo nei confronti del consumo di carne sono il risultato di lunghe e travagliate traiettorie evolutive che sono caratterizzate da una struttura biosociale (Leroy & Praet, 2015). A questo proposito, da un punto di vista antropologico, qualsiasi considerazione che sia esclusivamente biologica o culturale sarebbe insufficiente per giustificare lo studio della carne. È necessario sottolineare che la variabilità storica introdotta dalla cultura umana è inconfutabile, in modo che

nessuna narrativa unica e completamente esplicativa sulle interazioni uomo-animale e l'importanza della carne nelle diete umane possano essere avanzate (DeFrance, 2009). In effetti, i dati antropologici disponibili sono eterogenei, irregolari e spesso contraddittori. Come solo uno dei tanti esempi possibili, la carne può servire da nesso per creare e rafforzare linee gerarchiche all'interno di una società (Lokuruka, 2006) o, al contrario, per rafforzare l'egualitarismo tra i suoi membri (Suzman, 2017).

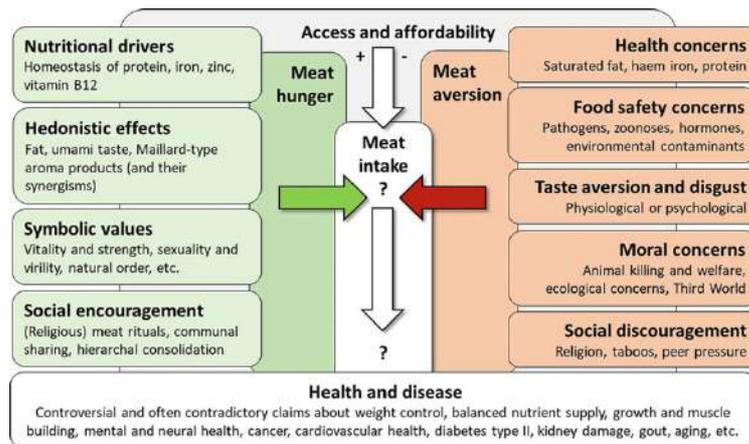


Figura 1.1. Schema delle attitudini dell'uomo nei confronti del consumo di carne sulla base della predilezione e dell'avversione in un determinato contesto socioeconomico, portando al consumo o all'astensione della carne ed interazioni sullo stato di salute e la comparsa di patologie collegate all'alimentazione (Leroy & Praet, 2015).

Nel quadro generale presentato in Figura 1.1, l'attitudine nei confronti del consumo di carne è rappresentata come il risultato degli effetti sottostanti della predilezione (atteggiamenti positivi) e dell'avversione (atteggiamenti negativi). L'effetto netto di questo insieme di atteggiamenti conflittuali dovrebbe essere preso in considerazione anche in un contesto economico di disponibilità e determinazione dei prezzi, che alla fine porta al consumo o all'astensione. Tra i meccanismi che modellano gli atteggiamenti generali nei confronti del consumo di carne, alcuni sono di natura più fisiologica e biologica (ad es. driver nutrizionali, effetti edonistici e preoccupazioni per la sicurezza alimentare), mentre altri appartengono ad aspetti culturali (ad es. valori simbolici, incoraggiamento sociale e preoccupazioni morali), senza pertinenza esclusiva di uno degli opposti binari.

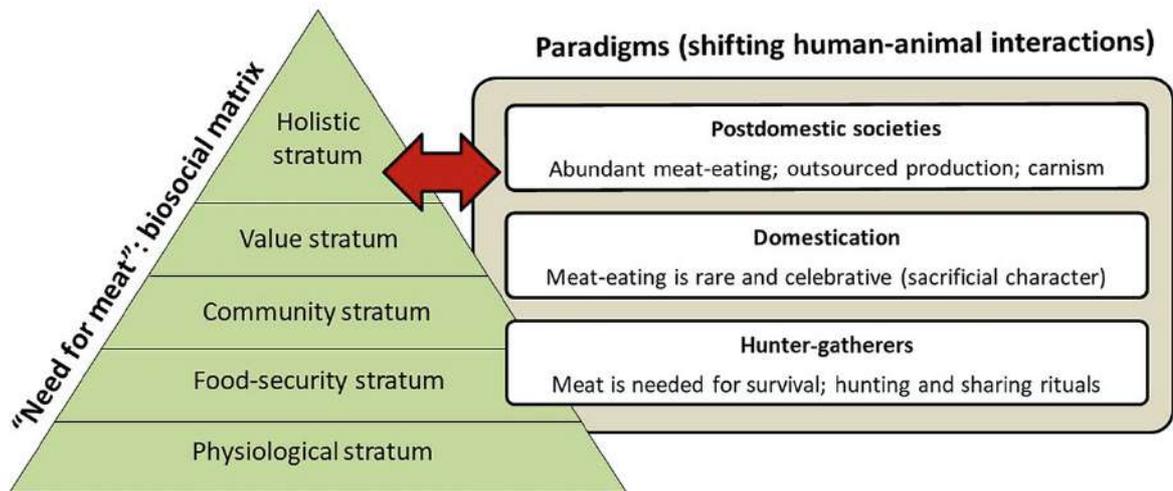


Figura 1.2. Panoramica dei processi evolutivi biosociali sottostanti che creano un bisogno di carne e si accoppiano a un quadro dinamico di mutevoli interazioni uomo-animale corrispondenti a diversi modelli sociali, (Leroy & Praet, 2015).

Nella figura 1.2, possiamo notare la presenza di una serie di paradigmi (mutevoli interazioni uomo animale):

- Società post- domesticazione → Abbondante consumo di carne, produzione esternalizzata, carnismo;
- Addomesticamento → Il consumo di carne è raro e celebrativo (carattere sacrificale);
- Cacciatori – raccoglitori → La carne è necessaria per sopravvivere, rituali di caccia e condivisione.

La carne e la caccia sono state al centro dell'evoluzione degli esseri umani per circa quattro milioni di anni permettendone lo sviluppo cognitivo e sociale (Abrams, 1987). La carne è stata quindi sempre più incorporata nelle diete ancestrali a causa della pressione ecologica, degli adattamenti comportamentali e fisiologici, innescando un chiaro passaggio dalle diete erbivore a diete onnivore (Aiello & Wheeler, 1995). La carne durante l'evoluzione umana è stata inoltre un importante fornitore di energia, micronutrienti e proteine (Leroy & Praet, 2015), tuttavia, per gran parte della storia la carne ha continuato a scarseggiare, con la piccola eccezione del periodo successivo alla peste che ha portato a popolazioni più piccole con più terra e bestiame da condividere (Fiddes, 1991).

Nel diciottesimo secolo l'abbandonate consumo di carne da parte dei soldati americani si diceva portasse a soldati alti e molto più robusti rispetto alla controparte, questo è attribuibile al fatto che l'evoluzione agricola in America era avvenuta più rapidamente rispetto al resto del continente e per questo la disponibilità di carne era molto maggiore (Kiple, 2007). Durante il XIX secolo, nonostante la carne non fosse più limitata solo all'élite potente e poteva essere acquistata a basso prezzo presso i macellai, non era ancora alla portata delle classi lavoratrici ordinarie per le quali persino la pancetta era considerata un lusso. Successivamente la carne divenne gradualmente più disponibile a seguito: dell'aumento dei redditi, delle politiche tariffarie liberalizzate e dei progressi nella tecnologia (Leroy & Degreeef, 2015).

Durante l'era pre-Seconda guerra mondiale i prodotti animali erano visti come vantaggiosi dal punto di vista nutrizionale, per questo motivo la Canadian Medical Association raccomandava quantità non inferiori a 3,6 kg di carne o pesce per famiglia (Renton, 2013). A seguito dell'elevato consumo di carne e grasso animale durante la Seconda guerra mondiale si verificò una scarsità di questi prodotti; solamente verso la seconda metà del ventesimo secolo grazie all'industrializzazione e la specializzazione dei sistemi di produzione animale supportata dai sussidi governativi, fu possibile l'aumento dell'offerta e del consumo di alimenti di origine animale, rendendoli ad oggi alimenti di base della dieta (Leroy & Degreeef, 2015).

1.2 Dalla preistoria al medioevo

Da sempre la carne ha avuto un ruolo centrale nella storia e nello sviluppo delle società umane. Si tratta di un alimento fondamentale non solo a livello nutrizionale ma anche dal punto di vista simbolico. La storia umana è stata, prima di tutto, ricerca continua di risposte ai suoi bisogni alimentari, in un tempo in cui il cibo costituiva l'essenziale ragione di sopravvivenza, il primo quotidiano ed ineludibile bisogno.

A partire dal paleolitico possiamo notare come l'uomo sia passato da un'alimentazione prettamente onnivora ad un'alimentazione carnivora, nel corso degli anni è quindi accresciuta la sua dipendenza dai prodotti di origine

animale (Richards, 2002). In quest'epoca l'uomo era considerato un raccoglitore, esso si procurava gli alimenti di origine animale tramite la raccolta selvatica, si nutriva infatti di carcasse di animali che erano già morti naturalmente o che erano stati cacciati da altri animali. Solo più tardi furono introdotti strumenti di cattura più efficaci come arco, frecce e trappole che permisero lo sviluppo della caccia e della pesca, tali strumenti rimasero fino al Neolitico le uniche forme di approvvigionamento dei prodotti di origine animale (Blumenschine & Cavallo, 1992) (Figura 1.3).



Figura 1.3. Raffigurazione del momento della caccia durante nel paleolitico (Repubblica, 2014).

Oggi sappiamo che il consumo di prodotti carnei è stato fondamentale per l'evoluzione encefalica degli ominidi, la disponibilità di acidi grassi polinsaturi a lunga catena, presenti soprattutto nelle carni rosse, ha giocato un ruolo fondamentale nella sua evoluzione (Arjamaa & Vuorisalo, 2010; Matassino *et al*, 2010). Questi uomini cacciatori – raccoglitori attribuivano alle prede uno status pari al loro, si sentivano al pari di quello che cacciavano e al pari dei predatori più forti di loro (Laterza, 2007). Solo successivamente, grazie alla rivoluzione agricola avvenuta circa 10.000 anni fa, l'uomo aveva cessato di essere un raccoglitore – cacciatore per diventare un produttore attraverso l'allevamento degli animali e l'introduzione della cerealicoltura.

Durante quest'epoca si ha quindi l'inizio dell'addomesticamento non solo di animali (come bovini e capre) ma anche di specie vegetali; questo fu possibile solo a seguito dello stanziamento di tribù che fino ad allora erano

nomadi. Vediamo quindi la creazione di un rapporto simbiotico tra gli animali e l'uomo, l'uomo si impegnava a proteggerli e nutrirli ma, allo stesso tempo, esso iniziò a pensare di possederli e quindi non si considerava più un loro pari ma bensì un essere superiore. L'uccisione degli animali avveniva tramite particolari rituali in cui le bestie venivano offerte in sacrificio, si trattava di un momento di condivisione tra i membri della comunità (Gunnel *et al.*, 2007).

Successivamente a quest'epoca, a partire dal XV secolo a.C. l'uomo ha legato le proprie esigenze nutrizionali ed abitudini alimentari alla disponibilità di cibi di origine vegetale e animale presenti nel proprio biosistema naturale. Nella cultura mediterranea il ruolo della carne è stato da sempre molto importante, anche se i greci preferivano il pesce in quanto la carne era considerata un alimento poco nobile ma allo stesso tempo molto costoso. Nell'antico Egitto le proteine animali erano fornite prevalentemente dalla carne, in particolare venivano consumate carni di maiale, ma anche di bovino e di ovino, nonché di volatili selvatici come oche, anatre e piccioni (Montanari, 2004).

Il consumo di carne nell'antica Roma era poco frequente e limitato alle grandi occasioni cerimoniali, essi curavano l'allevamento dei maiali ereditato dagli etruschi ed avevano un'alimentazione più equilibrata dei greci. Le carni più consumate erano quelle di agnello, capra e suino; la conservazione della carne di maiale avveniva attraverso la salagione di quarti di carne che venivano poi affumicati per completare il processo di asciugatura. Per gli antichi greci e romani il sacrificio animale era considerato il principale mezzo di comunicazione con la sfera divina, mentre la successiva distribuzione e consumazione della carne avevano funzione di rafforzare il tessuto sociale (Montanari, 2007). L'atto sacrificale, che avveniva al termine delle feste religiose, aveva la funzione di scandire il tempo nell'antichità, esso fungeva da ordinatore e organizzatore del regime e del ciclo agro-alimentare. La logica sacrificale si basava sul principio della spartizione, vi era una persona incaricata definita "lo spartitore" che aveva il compito di uccidere l'animale e prepararne le carni; si trattava di una figura che svolgeva contemporaneamente il compito di sacrificatore, macellaio e cuoco (Montanari, 2004).

Nell'antica Roma si adoperavano due tipologie di rito o il “*ritus Romanus*” o il “*ritus Graecus*”, che differivano sostanzialmente dal fatto che l'animale da sacrificare avesse rispettivamente la testa coperta o meno. Il rito solitamente cominciava all'alba con una processione che portava la vittima all'altare (il “*Victimarii*”), l'altare era cosparso di metalli preziosi e di vino. L'animale veniva adagiato sull'altare per compierne la consacrazione tramite la dispersione di farina salata sulla schiena e la colatura del vino sulla testa, successivamente si procedeva passando il coltello sacrificale dalla testa alla coda, l'animale a questo punto era purificato ed apparteneva alla sfera divina e quindi poteva essere ucciso. L'uccisione avveniva tramite il taglio della giugulare preceduta dallo stordimento dell'animale, lo stordimento probabilmente serviva ad evitare espressioni di paura nella vittima che, venivano prese come brutti presagi. La vittima sacrificale scelta per il sacrificio era generalmente una specie domestica, come il bovino, l'ovino o la capra (Gunnell *et al.*, 2007) (Figura 1.4).



Figura 1.4. Anfora riportante l'atto sacrificale di un vitello nell'antica Grecia (Palo, 2017).

1.3 Il medioevo

A partire dal IV-V secolo inizia quel periodo denominato dagli storici medioevo, periodo storico in cui lo status sociale dell'individuo determina la sua alimentazione e viceversa. La conquista da parte delle popolazioni barbariche della maggior parte delle province dell'Impero Romano determinò l'imposizione del modello di vita dei conquistatori. Si verificò quindi una vera

e propria guerra ideologica tra la cultura del pane e del vino contrapposta a quella della carne e dei cibi selvatici, si ha il passaggio da un'alimentazione in cui la carne veniva consumata occasionalmente ad un'alimentazione basata essenzialmente sul consumo di carne (Montanari, 2004).

La carne divenne nei secoli del Medioevo pieno e tardo un rivelatore sociale, esso costituì una chiara linea di demarcazione tra i gusti e le possibilità dei ceti meno abbienti delle campagne e quelli più abbienti delle città. Nel passaggio tra alto e basso Medioevo possiamo notare un cambiamento nei rapporti di proprietà e di produzione che progressivamente escluse i ceti rurali dall'uso delle risorse silvo-pastorali (Montanari, 1984). Il consumo della carne passò infatti dalle tavole contadine i quali allevavano le proprie bestie a quelle cittadine e delle élites aristocratiche (Montanari, 2008). La carne finì per acquisire, accanto alle sue qualità dietetiche e nutrizionali, il valore di un segno distintivo, assunse il significato di uno status symbol che rispondeva alle necessità di quella «semiotica sociale» che i ricchi, gli arricchiti e i nobili mettevano in atto per distinguersi dal resto della popolazione. Chi mangiava la carne, in altre parole, era importante, era cittadino, aveva uno stile di vita di qualità superiore (Nigro *et al.*, 1991) (Figura 1.5).

I gusti alimentari dei borghesi e dei nobili cittadini riconobbero alla carne una decisiva funzione sociale, simbolica e comunicativa, si creò quindi un corto circuito economico-produttivo e culturale in cui si capovolsse il quadro dei modelli di riferimento e delle abitudini alimentari avuti fino a questo momento. Come già menzionato precedentemente, se durante l'alto Medioevo l'opposizione dominante era stata quella tra il modello alimentare «germanico» fondato sulla carne e quello «mediterraneo» centrato sulla triade pane – vino – olio, ora, a distanza di qualche secolo, era venuto meno quello schema misto frutto dell'incontro e dell'acculturazione di due mondi e la contrapposizione fra la cultura della carne e la cultura del pane si era rivestita di un forte significato sociale (Montanari, 1981).

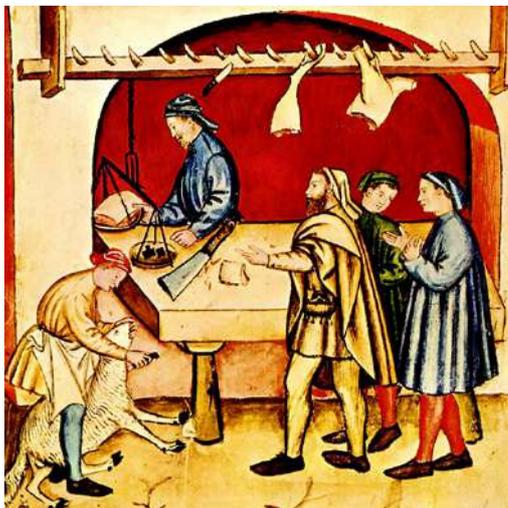


Figura 1.5. Banco di un macellaio nel medioevo (Pisanello, 2020)

Durante il medioevo si viene a rafforzare anche la figura del macellaio, nel latino medievale al termine macellaio (*carnifex*) era associato l'addetto alla preparazione e vendita delle carni. Così il termine macello/mattatoio (*macellum*) era, ed è ancora, definito come il luogo del massacro, di una carneficina che va oltre il sacrificio animale (Henschel *et al.*, 1884). Un'etimologia leggendaria risalente al I secolo d.C. vuole che l'origine del termine sia legata al massacro commesso da tale *Macellus* durante una festa nella sua villa romana, culminata con la strage di tutti gli invitati, ispirato dal sangue versato, Nerone avrebbe confiscato la villa per usarla come mattatoio per il bestiame (Zezzos, 1938). Un mestiere indispensabile alla città, ma nei confronti del quale la società ergeva, secondo la definizione di Le Goff, una vera e propria «frontiera del disprezzo», la stessa che separava e relegava ai margini della società cittadina altri mestieri imprescindibili, ma considerati sporchi come il boia, la prostituta, i tintori, i fabbricanti di corde, che in più di un'occasione, si trovano alla guida di rivolte urbane accanto agli uomini della carne (Feugeron, 2004).

1.4 Dal XV al XVIII secolo

Nel 1492 con la scoperta dell'America numerosi prodotti furono introdotti nel Nuovo Mondo dagli Europei come altrettanti prodotti tipici americani furono portati nella vecchia Europa come mais, peperoncino, patate, conigli e tacchini. L'arrivo di nuovi prodotti dall'America portò all'incontro dei

due sistemi alimentari, scatenando nella popolazione una situazione di contrapposizione tra attrazione e rifiuto; da una parte l'attrazione ad ampliare e diversificare le proprie risorse alimentari e dall'altra il rifiuto e la gelosia verso ciò che è sconosciuto. L'introduzione di questi nuovi prodotti alimentari determino una vera e propria rivoluzione nell'alimentazione cambiando le linee generali derivanti dal basso medioevo basate sulla triade pane, vino e carne (Laterza, 2007) (Figura 1.6). Il tacchino fu l'animale che riscosse maggiore interesse, esso veniva consumato dai nobili con frequenza mentre nei ceti più agiati lo si poteva trovare una o due volte l'anno in occasioni speciali (Montanari, 2007).

Tra la fine del XV e la seconda metà del XVII, ci furono due importanti trasformazioni dei gusti della popolazione nell'ambito dell'alimentazione. Per prima cosa si vide una netta riduzione delle specie consumate nelle tavole dei ricchi, animali come: cicogna, cigno, gru, airone e pavone scomparirono sia dai mercati che dai libri di cucina. La seconda trasformazione riguardò il crescente interesse per i tagli di carne, i quali fino ad allora non erano diversificati fatta eccezione per il maiale. Già a partire dal medioevo per il maiale si parlava di polmone, musetto, fegato, coratella e coda, questo perché si trattava di una carne volgare, adatta ad essere posta sotto sale e consumata dai poveri, per cui più che diversificare i pezzi si guardava a selezionarli (Montanari, 2004). Nel 1700 il vitello era considerata la carne più costosa presente nel mercato, seguita dalla carne di ovino, in particolare il castrato, mentre quella di maiale occupava il gradino più basso della scala gerarchica.



Figura 1.6. Dipinto la “Bottega di un macellaio” nel 1556 (Aertsen, 1551).

Il prezzo della carne sul mercato si basava sul concetto che la carne “buona” era indicata per i livelli sociali più alti, mentre quella di qualità inferiore poteva soddisfare le necessità dei membri più modesti della società. Sulla base di questo principio a Firenze si svilupparono dei macelli detti della “Malacarne” in cui veniva commercializzata la carne di qualità inferiore derivata da bestie adulte o che avevano lavorato. Si crearono quindi delle vere e proprie botteghe separate in cui i ceti subalterni potevano acquistare la carne più adatta ai loro stomaci e ai loro portafogli (Datini, 1996).

A ridosso tra il 1600 e 1700 vediamo come il Piemonte era considerato uno dei più grandi produttori di carne nel regno d’Italia, esso riusciva non solo a soddisfare il fabbisogno interno ma anche ad esportare. Il bestiame condotto dai postieri veniva portato nella piazza di Moncalieri dove ogni venerdì si svolgeva il mercato, a questo mercato giungevano i macellai dei paesi limitrofi, ai quali era data l’opportunità di entrare in anticipo rispetto alla popolazione ed accaparrarsi gli animali migliori. Una volta terminato il mercato, al macello, situato nei pressi dei mulini di Dora, venivano portate tutte le mandrie qualunque fosse il compratore, essendo proibito il passaggio degli animali nella città esse venivano condotte seguendo la riva destra del Po ai piedi della collina. Infatti, già a partire dal Seicento, i macelli erano stati trasferiti al di fuori del centro della città a seguito delle lamentele che erano sorte nel Cinquecento in riferimento agli odori nauseabondi che si avvertivano soprattutto in estate. I macelli inizialmente privati dovevano sottostare a leggi che garantivano alla popolazione il consumo di carne sana e controllata, solo verso la fine del XVIII secolo il comune per contenere i prezzi della carne decise di prendere in gestione alcuni macelli (Montanari, 2007).

Per quanto riguarda Firenze invece, essendo una città molto popolata, l’approvvigionamento alimentare era uno dei problemi più delicati e importanti. In riferimento alla carne e al bestiame essi giungevano alla città attraverso le sue porte e venivano commercializzati nei mercati. Nei mercati si trovavano la maggior parte delle botteghe e dei banchi di rivendita sia di carni fresche (svolta dai beccai) sia di carni salate (svolta dai pizzicagnoli). Al di fuori del mercato svolto nel centro cittadino era possibile inoltre trovare anche altre botteghe

distribuite uniformemente nei vari quartieri, in particolare le beccherie si trovavano nei pressi dei ponti, i quali permettevano lo smaltimento di rifiuti organici prodotti con l'attività della macellazione (Bersanti, 1974). Nel 1586 Garzoni delineava la professione del macellaio come *“A’ Beccari poi s’appartiene essere esperti nel comprare gli animali saper/i pesar con l’occhio, sapergli ingrassare, sapergli ammazzare, e svenare, acciò la carne non diventi rossa, saper/i scorticare, acciò non guasti la pelle, e tagliando alla banca, saper fare i tagli come vanno giusti; et netti, acciòché il concorso delle persone si facci tutto da loro principalmente, se possibile sia. Appartiensi ancora a quest’arte del beccaro il saper da quai tempi le bestie siano migliori per ammazzare, come il verno per il freddo i porci; i buoi grassi da Natale, a Pasca i capretti; et i vitelli da latte, e gli agnelli, l’estate i manzi giovani; l’autunno i castrati et così discorrendo di tempo in tempo, perché questa intelligenza, e cognitione non può apportare se non giovamento alla lor borsa, overo cassetta. I suoi istromenti poi sono la banca, il rastello, gli uncini, i coltelli; le mazze, i spacchini, gli acciaini; e i vimini da legar la carne, come s’usa nella Romagna»* (Garzoni, 1589).

Si trattava quindi di una professione completa che partiva dall'acquisto delle bestie, dall'allevamento, passando per la successiva lavorazione in bottega e terminando il tutto con la rivendita della carne. Nel corso degli anni però la materia a Firenze era stata enormemente appesantita da una complessa rete di norme, di privative, di tasse, di obblighi e allo stesso tempo di numerose eccezioni e privilegi che rendevano difficoltosa l'applicazione e la corretta interpretazione di queste norme. Per questo motivo già a partire dall'ottobre 1768, grazie alla legge del 29 ottobre 1768, Pietro Leopoldo abolì numerose tasse e privative che gravavano sui macellai come ad esempio la tassa che doveva essere corrisposta per poter macellare in tempo di quaresima o quella che riguardava il peso dei maiali, oltre che, l'abolizione del commercio delle vitelle e dei castrati gestito in esclusiva dall'ente pubblico (Cantini, 1800).

In riferimento alle normative inerenti alla macellazione degli animali già alla fine del 1800 vi è la necessità di disporre di locali preferibilmente appartati (portico o corte) nei quali poter uccidere e scorticare le bestie, oltre che era

necessario legiferare lo smaltimento del sangue e delle frattaglie, esso doveva essere effettuato mediante lo spurgo attraverso il sistema di fognatura o in mancanza di esso, il materiale di scarto doveva essere raccolto in recipienti e scaricato poi in appositi luoghi. Esclusi da queste cautele erano gli animali più piccoli come capretti e agnelli, oppure la selvaggina, la cui soppressione e squartamento poteva avvenire anche lungo le vie e dunque nelle botteghe stesse. Norma generalizzata era invece quella di non gettare in strada le interiora o altri scarti della macellazione. La gestione dei mattatoi e le problematiche connesse costituirono un problema di lungo periodo nella città di Firenze, risolto forse in maniera definitiva solo con l'istituzione ottocentesca di mattatoi centralizzati controllati dalle competenti autorità comunali (Moretti, 1994).

Per quanto riguarda Ravenna essa vantava una quantità di bestiame ampiamente superiore al fabbisogno interno, questo era dovuto al fatto che disponeva di ampie pinete e zone di pascolo dove poter sviluppare allevamenti di bovini, capre, pecore e suini (ASCR atti comunali, 1812). In un'agricoltura scarsamente dinamica come quella del ravennate il bestiame, in particolar modo il bovino, veniva utilizzato soprattutto per la produzione di letame o da traino per gli aratri nei lavori agricoli. Il commercio del bestiame rappresentava una delle voci fortemente attive nei rapporti economici fra questa regione e i paesi limitrofi (Giusberti *et al.*, 1986). Il consumo di carne nel ravennate è sempre stato modesto; grazie all'ampia disponibilità di bestiame l'approvvigionamento di carne per la popolazione urbana si è rivelato solo occasionalmente problematico (esempio durante le epizoozie) (ASCR, 1788). A Ravenna l'approvvigionamento e la distribuzione della carne erano regolati da leggi che la comunità aveva elaborato già a partire dal Cinquecento. Le botteghe dei macellai erano disposte in diversi luoghi della città lontane le une dalle altre, per la macellazione dei bovini era necessario disporre di una autorizzazione fornita dai grascieri presenti nell'unico macello pubblico fuori città, essi avevano il compito di garantire che le bestie che dovevano essere macellate fossero "grasse, buone e sane" (ASCR, 1602).

La vendita di carne di manzo non era libera, i luoghi di vendita, i prezzi e il numero degli esercizi era strettamente regolato dal potere politico, mentre

per quanto riguardava le “carni minute” come castrati, agnelli, capretti, pecore e suini le autorità comunali intervenivano solo sul prezzo. Il problema più ricorrente che si verificava nelle botteghe era la vendita di carne scadente al posto di carne più pregiata, per questo motivo gli spacci dovevano essere separati in funzione della carne che vendevano, in particolar modo quelli che offrivano carne di pecora (considerata una carne scadente) dovevano trovarsi fuori dalle porte della città in quanto erano carni consumate prettamente dalla popolazione urbana più povera (ASCR, 1783).

Molto sviluppato, in particolar modo nelle campagne, era l’allevamento nei poderi di oche, pollame e maiali. L’uccisione del maiale nelle campagne e non solo, veniva vista come un momento di festa (ricorrenza denominata anche con il termine “nozze del porco”) in cui venivano coinvolti non solo i membri della famiglia ma anche il veterinario, il parroco, il maestro e altre persone di riguardo. Il maiale veniva lasciato digiunare per 2-3 giorni successivamente veniva condotto nel luogo prescelto per l’esecuzione (portico, loggia o fienile) e adagiato su della paglia.

A questo punto interveniva il norcino il quale tagliava la gola del maiale attraverso un coltello affilato, il sangue che fuoriusciva veniva prontamente raccolto con un catino per poterlo poi utilizzare nella produzione del migliaccio, sanguinaccio e burlengo. Avvenuta la morte del maiale si procedeva a raschiarlo e pulirlo in ogni sua parte tramite l’utilizzo di acqua bollente la quale ammorbidiva il pelo e facilitava l’eliminazione delle setole che poi potevano essere vendute (Figura 1.7).



Figura 1.7. Fotografia raffigurante la macellazione del maiale nelle campagne (Valicenti, 2018).

Le uniche parti del maiale che venivano scartate erano le unghie, lo sterco e il sacchetto del fiele, tutto il resto veniva utilizzato per alimentarsi. Le mezzene ottenute venivano poi poste in un luogo sicuro in cui far mature e frollare la carne per almeno una nottata, il giorno seguente si procedeva a lavorale per ottenere così tutta una serie di prodotti (Muzzio, 1995).

1.5 Situazione Europea nel XIX secolo

Ampliando la visione al resto d'Europa possiamo notare come in Francia i mattatoi furono creati solo dopo il XIX secolo, prima la macellazione degli animali era regolamentata dalle corporazioni. La macellazione avveniva lungo le vie della città a ridosso delle bancherelle, nonostante gli sforzi del sindaco e degli assessori di Parigi che già dal XVII secolo volevano riunire le uccisioni in un solo luogo all'estrema periferia del paese. Fu solo grazie a Napoleone I se furono creati, tramite il decreto del 9 febbraio del 1810, cinque macelli nella periferia di Parigi, la creazione di questi cinque macelli fu alla base della nascita del commercio all'ingrosso. Con il decreto del 1866 si vietava l'uccisione privata all'interno del comune a seguito dell'apertura nelle vicinanze di un macello pubblico *“la messa in funzione di qualsiasi macello pubblico comporta in pieno diritto la soppressione delle macellazioni private situate nelle località e questa soppressione non può dare luogo ad alcun risarcimento”* (Montanari, 2007). Questa legge era necessaria per evitare che per le strade di Parigi circolassero acque di lavaggio cariche di sangue e materiale intestinale, il quale, oltre che portare all'emanazione di cattivo odore in particolare in estate, andava ad inficiare sulle norme igieniche difficilmente adottate fino ad all'ora nella città.

Già a partire XX secolo le macellerie private furono tutte eliminate a favore della creazione di macelli pubblici, il controllo dei macelli in questo caso avveniva molto più facilmente e si escludeva la possibilità di vendere carne fraudolenta (il consumatore non aveva nessuna sicurezza sulla natura della carne o sul suo prezzo in quanto la carne di vitello era considerata al pari di quella di vacca, di capra o di montone) o di scarsa qualità (esempio carne proveniente da animali malati) (Minaccia, 2003).

In Inghilterra, il Public Health Act dell'agosto 1875 diede alle autorità cittadine l'autorizzazione di aprire macelli, di fare regolamenti per la loro gestione e di fissare le tariffe per le tasse da riscuotere. In Prussia la legge del 18 marzo del 1861 integrata poi successivamente dalla legge del 9 marzo 1881 vietò i mattatoi privati qualora vi fosse la presenza di un macello pubblico. Mentre a Berlino la macellazione pubblica fu vietata dal 1883 (Montanari, 2007).

1.6 Rivoluzione industriale

Tra la fine del 1700 e l'inizio del 1800 l'incremento demografico e la migrazione della popolazione dalle campagne verso le città determinò scarsità dei prodotti alimentari e di conseguenza un aumento dei loro prezzi. Da qui nasce la necessità di dover accrescere la produzione non solo di prodotti agricoli ma anche di animali in modo da poter soddisfare i bisogni della popolazione. L'Inghilterra, paese in cui ebbe inizio la rivoluzione industriale, coinvolse una serie di paesi come Uruguay, Argentina, Cile e Australia, i quali disponevano di grandi terreni dove poter allevare bovini, per aumentare la propria produzione.

L'elevata produzione di carne bovina obbligò poi le imprese che commercializzavano beni alimentari a mettere a punto nuove modalità di conservazione e preparazione degli alimenti in quanto non si commercializzavano più animali vivi ma carcasse. A metà dell'Ottocento vediamo infatti nascere l'industria conserviera e nel 1851 venne brevettato il primo frigorifero che permise poi nel 1876 il trasporto in mare di carne macellata da Buenos Aires fino in Francia (Montanari, 2004).

Per gestire l'elevata mole di lavoro nei macelli fu necessario adottare un metodo molto simile a quello che veniva applicato nelle industrie metalmeccaniche basato sui principi del pensiero di Taylor. Il taylorismo si basava sul concetto che il lavoro va analizzato in ogni singolo movimento in rapporto al tempo, alla posizione fisica e alla frequenza d'uso degli strumenti manuali individuando quali sono i movimenti falsi, inutili e dettati dalla pigrizia per poi eliminarli; gli operatori dovevano quindi smettere di pensare a cosa

stessero realizzando e concentrarsi sui gesti ripetitivi che gli erano stati assegnati. Era inoltre necessario il rispettare regole, tempi e impieghi in modo da massimizzare l'efficienza produttiva (Pompella, 2002).

L'abbassamento dei costi derivante dalla produzione su larga scala consentì di ridurre al minimo la carne prodotta tramite metodi artigianali o domestici ed inoltre il contemporaneo sviluppo di tecniche di conservazione e di mezzi di trasporto sempre più veloci permise l'espansione delle industrie alimentari a livelli mai visti fino ad allora. La macellazione industriale pone le sue basi in America, importanti sono state le città di Chicago e Cincinnati. Nel 1865 si ha la nascita dell'area di lavorazione carni di Chicago, la Union Stock Yard, area in continua espansione in grado di lavorare decine di migliaia di animali al giorno (Figura 1.8).



Figura 1.8. Fotografia raffigurante la porta di ingresso dell'area lavorazioni carni di Chicago, la Union Stock Yard (Lahey, 2018).

I ritmi e le condizioni di lavoro erano infernali e pericolose, la puzza era nauseabonda e si poteva sentire per chilometri e le predisposizioni igieniche erano inesistenti. Questi macelli erano in grado di soddisfare le richieste del mercato americano ed in parte di quello europeo, l'obiettivo che si erano posti era quello di macellare “maiali per il mondo”. I ritmi alienanti, gli incidenti sul lavoro e le misere paghe finirono per indurre nel 1921 una raffica di scioperi che portarono, cinquant'anni dopo, alla chiusura del macello.

Quindi, agli inizi del Novecento, vediamo la contrapposizione tra i macelli europei i quali adoperavano una macellazione artigianale e i gradi

macelli americani i quali adoperavano una macellazione industriale, questa differenziazione la ritroviamo anche al giorno d'oggi in cui oltre alle grandi industrie della carne vediamo ancora la presenza di piccoli macelli in cui sono applicate pratiche artigianali che permettono di ottenere dei prodotti con qualità organolettiche superiori (Montanari, 2004).

1.6.1 Contrapposizione fra i macelli francesi ed americani

Il macello La Villette, costruito nelle periferie di Parigi tra il 1863 e il 1867, era considerato il macello più moderno d'Europa. Il macello occupava una superficie di circa trentanove ettari che furono poi portati a cinquantaquattro nel corso del tempo. Esso era in grado di accogliere nella sua struttura 1.360 capi di bestiame, 1.950 vitelli, 3.900 ovini e 3.240 suini, ogni animale veniva trattato con cura e sostava in grandi stalle, ognuno in un proprio box. Il macello disponeva inoltre di 23 laboratori di macellazione e di 151 *échaudoirs* (box di circa 50 m² dotati di un organo per sollevare le carcasse).

Il mattatoio era composto da due elementi, un parco che accoglieva il bestiame per la macellazione (luogo predisposto per fungere anche da mercato) e il macello vero e proprio. Le due parti erano collegate da due ponti, questa differenza di livello serviva a separare la parte più sporca da quella più pulita. Il macello all'interno era diviso in 9 quadrati di macellazione, ad ogni locale veniva assegnato un preciso macellaio che abbatteva e macellava le bestie da lui condotte per poi, una volta ottenute le carcasse, portarle al proprio banco di vendita (Montanari, 2004) (Figura 1.9).



Figura 1.9. Planimetria del macello La Villette (Fazzini, 2013).

Per quanto riguarda il macello di Chicago, esso era costituito da una serie di recinti in cui gli animali sostavano senza nessuna cura, gli industriali sceglievano le proprie bestie e si procedeva ad abatterle (Figura 1.10). L'animale scelto veniva immobilizzato e colpito con una mazza facendolo crollare a terra, a questo punto l'addetto procedeva a legare saldamente le zampe posteriori ed attaccarlo ad un gancio in modo tale da sollevare la bestia. L'animale appeso al gancio arrivava a testa in giù alla canaletta dove gli veniva aperta la gola e avveniva il dissanguamento, a questo punto il percorso dell'animale procedeva fino al locale di squartamento dove veniva scuoiato e venivano eliminate testa e zampe, tutto questo procedimento avveniva in meno di un minuto.

Il mattatoio era costruito in altezza, poteva avere da tre a sette piani, gli animali tramite delle rampe venivano portati all'ultimo piano dove si trovavano i locali della macellazione. In punti diversi della catena si trovavano delle aperture praticate sul pavimento attraverso le quali venivano buttate le varie

parti che componevano l'animale direttamente sui tavoli presenti al piano sottostante in cui altri operatori svolgevano un'ulteriore divisione di ossa, pelle, carne, visceri e grasso. A loro volta questi prodotti venivano indirizzati ai rispettivi laboratori, si trattava quindi di una vera e propria catena di lavorazione (Montanari, 2004).



Figura 1.10. Fotografia scattata nel 1900 all'interno del macello di Chicago (Boggio, 2002).

Le differenze a livello numerico tra i due macelli sono notevoli, i macelli di Parigi abbatterono a parità di popolazione 2 milioni di animali all'anno mentre Chicago ne abbatté 12 milioni. Nel caso del macello La Villette si trattava di una costruzione monumentale mentre nel caso del macello di Chicago si aveva una costruzione pragmatica e orientata al solo fine di produrre (Montanari, 2004).

1.7 Situazione nel 1900 in Italia

A partire dal 1922 in Italia l'ispezione delle carni fu assegnata ad un'organizzazione indipendente, fino a quel momento era il direttore del macello ad occuparsene, questo era diventato necessario per assicurare al consumatore la massima qualità della carne. Oltre a garantire

l'approvvigionamento di carne per la popolazione locale, i macelli pubblici offrivano anche la possibilità di macellazione ai macellatori esportatori, infatti, dopo la Seconda Guerra Mondiale i macelli pubblici vennero sempre più utilizzati per il commercio di carne su larga scala e dall'industria della carne. Intorno al 1975, questi macelli inizialmente pubblici furono spesso privatizzati, contemporaneamente si svilupparono anche dei macelli interni ad aziende private oltre che organizzazioni di cooperative agricole.

Vediamo quindi verso la fine del 1900 una concentrazione dei macelli, si chiudono i vari macelli pubblici presenti nei piccoli comuni e si costruiscono nelle zone più periferiche delle città macelli industriali. Negli stessi anni si verifica anche una modernizzazione dell'allevamento, gran parte dell'avicoltura passa dal pollaio alla batteria, questo determinerà in seguito un aumento della produzione e una più facile standardizzazione (Montanari, 2004).

1.7.1 Macelli attuali

I regolamenti, a valenza nazionale, per la costruzione dei macelli pubblici furono emanati alla fine del 1800; ogni borgo o città con più di 6.000 abitanti doveva disporre di un pubblico macello sorvegliato dall'autorità sanitaria comunale. Il Regolamento del 3 agosto 1890 prescrive una serie di norme che i macelli pubblici sono tenuti a sottostare:

- Disporre il sito lontano dal centro e dagli istituti educativi, senza allontanarsi comunque troppo dal centro abitato per favorire il commercio con la stessa città;
- Il luogo deve essere isolato in modo che non venga a trovarsi, dopo un certo tempo, entro l'abitato, e che permetta l'espansione del macello stesso;
- Esso deve trovarsi il più possibile vicino a stazioni ferroviarie o a qualsiasi altro luogo di introduzione degli animali nel comune;
- Vi deve essere un facile scolo per le acque di lavatura e di rifiuto in modo da non attraversare l'abitato (le acque di rifiuto vengono epurate in sito e si immettono quindi nel canale collettore, dopo che questo ha lasciato la città) nei condotti cittadini e in modo da non filtrare nella falda sotterranea;
- Non devono essere collocati in posizione fraposta alla linea di direzione dei venti caldo – umidi verso l'abitato;

- È necessario che l'edificio si trovi su un fondo di terreno asciutto, di facile scolo, solido e sano;
- Vi deve essere la presenza di stalle di deposito e osservazione degli animali prima di essere macellati, locali per la macellazione vera e propria e per la preparazione dei visceri;
- Necessita della presenza di sufficiente quantità di acqua e scarico delle acque luride;
- Presenza di uffici amministrativi e di ispezione; presenza di una tettoia aperta per l'esame degli animali in vita e di una stanza ben illuminata per l'esame microscopico della carne;
- Presenza di locali e mezzi adatti per la preparazione per uso alimentare o industriale.

Le caratteristiche di un macello dipendono essenzialmente dalla quantità di carne prodotta annualmente e dalla destinazione della carne macellata. In riferimento alla norma citata precedentemente è necessario che il macello si trovi in un luogo isolato e che le parti da cui è composto siano facilmente pulibili e disinfettabili inoltre, gli spazi adibiti alla macellazione devono essere abbondantemente illuminati, areati e muniti di un arredamento che permetta il rapido svolgersi delle fasi di lavorazione.

Ogni macello è composto da una serie di reparti principali:

1) Tettoie di sosta temporanea → Con funzione di accogliere e riparare gli animali che devono essere macellati durante una giornata di lavoro;

2) Sale di macellazione → Distinte secondo il genere di animali che devono essere macellati;

a) Sala bovini: formata da un grande ambiente largamente illuminato e areato di dimensioni proporzionate al numero di animali che si debbono potere macellare contemporaneamente. Gli animali provenienti dalle tettoie di sosta temporanea entrano nella sala da porte laterali e vengono condotti ai posti di macellazione e ivi immediatamente abbattuti. Ogni posto è munito di argano di sollevamento della portata di circa 1200 kg, il quale solleva e abbassa il gambiere al quale viene appeso l'animale per subirvi le varie operazioni di

scuoitura, eviscerazione e visita. Il sangue, che cola a terra, viene raccolto in una canaletta, che lo porta in un serbatoio per le ulteriori utilizzazioni. L'animale dissanguato viene poi privato dei piedi, della testa e degli intestini, quindi scorticato e tagliato in quarti o in mezzene. Con speciali ganci tridenti si effettua il trasbordo delle mezzene o dei quarti dal gambiere al carrello, che trasporta le carni al frigorifero. Dall'entrata dell'animale vivo all'uscita delle sue carni macellate trascorrono da 15 a 20 minuti. Si cura in modo particolare che il bestiame vivo non si incontri con le carni macellate (Figura 1.11).

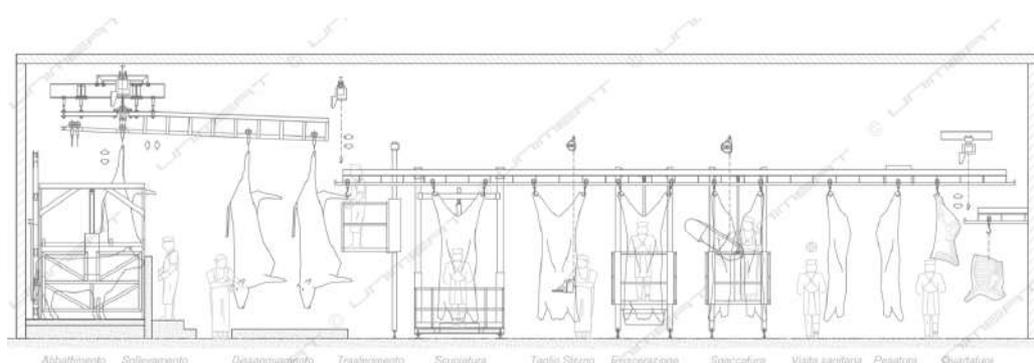


Figura 1.11. Schema macellazione bovini (fonte Unimeat).

b) Sala suini: costituita da un grande padiglione, i suini in attesa di essere macellati sono posti all'interno dei rimessini, solo successivamente vengono fatti entrare attraverso piccoli vani nella sala di macellazione per essere subito afferrati da speciali trappole, che li immobilizzano permettendo un rapido ed agevole abbattimento. Appena ucciso, l'animale viene liberato dalla trappola, gettato sul pavimento, preso da una gru, sollevato, dissanguato e immerso nella vasca di scottatura, dove l'acqua viene mantenuta a una temperatura attorno a 60 °C. Dalla vasca il suino viene passato ai bancali di depilazione, ove si esegue la raschiatura. Ultimata questa operazione, l'animale viene nuovamente sospeso, spaccato, pulito, visitato e quindi trasportato al frigorifero o alla galleria di vendita (Figura 1.12);

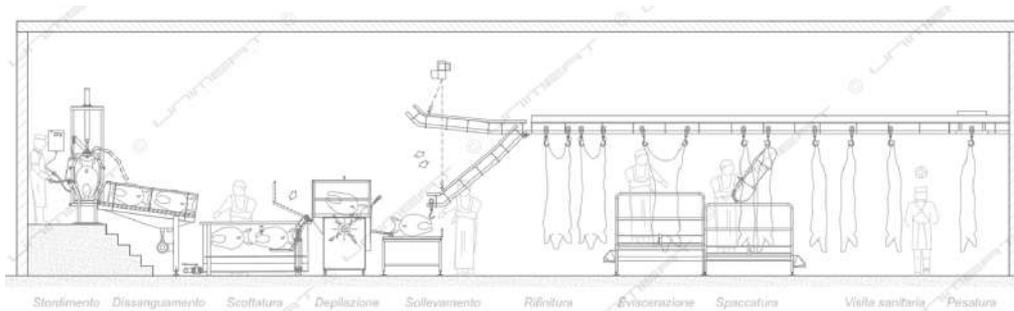


Figura 1.12. Schema macellazione suini (fonte Unimeat).

c) Sala ovini: In questo caso il padiglione risulta meno attrezzato, data la maggiore semplicità della macellazione e il piccolo peso degli animali. Esso in genere è fornito di bancali, sui quali si procede all'abbattimento, di vie aeree a carrello per il trasporto alle gallerie di vendita o al frigorifero, di uncinaie per le interiora, d'impianti d'acqua per il lavaggio e di aria compressa per la scuoiatura (Figura 1.13);

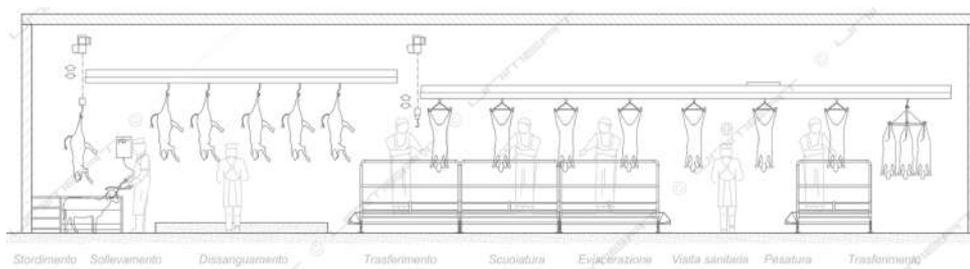


Figura 1.13. Schema macellazione ovini (fonte Unimeat).

3) Tripperia bovini → può collocarsi unita alla sala di abbattimento o essere separata; ma piuttosto vicina e in immediata prossimità della vasca di raccolta delle feci. Contiene vasche a vapore per la cottura delle trippe, dei piedi e delle testine;

4) Vasca di raccolta delle feci → è necessario tenerlo lontano dai percorsi degli animali vivi, ma allo stesso tempo esso non deve essere troppo discosto dalla sala di macellazione.

5) Cella frigorifera → quando l'animale è appena macellato e la sua carne è ancora calda ed è quindi più facile la contaminazione di essa da parte dei microrganismi patogeni. Occorre perciò raffreddarla convenientemente a una temperatura fra +8° e +10°C in uno spazio apposito detto anticella per 24 ore,

dopo di che la carne può essere portata fuori dal macello o conservata nelle celle per il suo prelevamento al momento opportuno, senza che se ne alterino le qualità alimentari;

6) Reparto sanitario → esso deve essere nettamente separato dal resto del macello, si divide in due parti: zona “pulita” e zona “sporca”. La zona pulita è destinata agli animali e alle carni di cui si sospetta o di cui si sia già constatata una leggera infezione, mentre la zona sporca è destinata alla distruzione o alla trasformazione delle carni infette che non possono destinarsi all'alimentazione. La distruzione avviene in un forno crematorio e la trasformazione in un apparecchio detto digestore, dal quale si ottengono farina animale, colla, grasso e concime;

7) Reparti complementari → riguardano i locali per la salatura delle pelli, la lavorazione del sangue, delle budella, ecc. Essi possono trovarsi al di fuori del macello, avendo un carattere strettamente industriale (Moreau, 1927).

1.8 Macellazione rituale

Sebbene la macellazione rituale sia praticata da secoli in Europa, la richiesta di prodotti di origine animale che provengono da soggetti macellati con rito religioso è aumentata considerevolmente in particolar modo negli ultimi anni e pertanto costituisce un mercato in forte espansione. Intorno agli anni 2000 l'aumento in Italia di popolazioni con credo musulmano ed ebraico ha portato alla creazione di una nuova necessità, l'istituzione di macelli che praticassero la macellazione rituale per produrre carne Halal e Kosher (Comitato nazionale per la Biotica, 2003). In Italia la macellazione rituale viene autorizzata in deroga alle norme sull'igiene e sulla protezione ed il benessere degli animali durante la macellazione con il decreto Legislativo n. 333 del 1998 (attuazione della Direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento); la Direttiva prevedeva una deroga alle modalità di stordimento nel caso di macellazioni rituali, al patto di essere svolta in macelli autorizzati. Attualmente sul territorio nazionale risultano autorizzati alla pratica della macellazione rituale 136 macelli, prevalentemente localizzati al nord. Entrambe le religioni, musulmana ed ebraica, prevedono il

precetto del divieto di qualunque forma di stordimento dell'animale da macellare (Catanese *et al.*, 2011).

Nella macellazione rituale, tramite una lama affilata, si procede a recidere la trachea e l'esofago dell'animale senza che questo sia stato preventivamente stordito per ottenerne, come normalmente previsto, uno stato di incoscienza e insensibilità. Tale operazione deve essere poi accompagnata da pratiche rituali quali preghiere, benedizioni e invocazioni a Dio che ne attestano e confermano la sacralità. Le norme ebraiche sulla macellazione (*shechitah*) sono in gran parte comuni a quelle islamiche e, come già detto, sono basate sul dissanguamento dell'animale, che viene ottenuto mediante la contemporanea recisione, a livello della regione sottoioidea della trachea, dell'esofago e dei grandi vasi del collo questo perché, come scritto nel Pentateuco, è nel sangue che risiede il principio vitale con cui si espiano i peccati. Quindi al concetto di espiazione si collega la funzione sacrificale degli animali comune a tante altre culture e civiltà.

L'addetto al sacrificio (*shochet*) solitamente è un rabbino, assistito da un *schomer* che ha il compito di imprimere i bolli sulle parti giudicate consone per il consumo ebraico. Le carni ottenute, quindi, secondo i precetti e le norme alimentari bibliche vengono definite *kasher* (o *kosher*) e potranno essere lecitamente consumate dalla comunità ebraica, mentre quelle che non superano il vaglio rituale (*terepha*) saranno scartate (Gracey, 1984).

Mentre secondo i precetti coranici la macellazione (*dhabiha*) può essere effettuata secondo due modalità: quella chiamata *dabh*, che consiste nel recidere completamente la gola dell'animale (bovini, ovini, pollame etc.), trachea e giugulari comprese, preferibilmente con un unico movimento della mano senza estrarre il coltello dalla ferita e quello chiamato *nahr* (scannare) per il quale non si richiede la recisione della trachea e delle due giugulari ed è raccomandabile per macellare i camelidi e gli altri animali con il collo lungo. Qualsiasi musulmano dotato di discernimento può legalmente macellare un animale. Il corano impone anche un'altra serie di regole: gli animali non dovrebbero essere macellati alla presenza di altri animali e durante la macellazione devono essere posti sul fianco destro (è però consentita la posizione eretta se si impiega il metodo *nahr*) o comunque essere rivolti in direzione della *qibla*, ovvero sia in

direzione della Mecca e del santuario della *Ka'ba*. La carne ottenuta, ottemperando ai precetti islamici, viene definita *halal* e può essere così consumata dai fedeli (Cenci *et al.*, 2010).

Capitolo 2

Macellazione nella città di Cesena

2.1 Cesena fino al 1700

L'abitato di Cesena è sorto tra due corsi d'acqua (gli odierni Savio e Cesuola), fiumi che hanno condizionato, con la sua storia idrogeologica, prima la nascita e poi lo sviluppo della città. Il centro più antico si presuppone fosse localizzato sul colle Garampo, e solo successivamente, durante la prima età imperiale, vi fu un'espansione dell'antico centro alle pendici del colle lungo le direttrici viarie principali (la via Emilia).

Nel 743, Cesena apparteneva ai Longobardi, ritornò poi all'Esarcato su donazione di Pipino nel 754, per passare poi sotto la supremazia degli Arcivescovi di Ravenna nel X secolo con la bolla di papa Gregorio V (997) e col diploma di Ottone III (999). Tra l'XI e il XII secolo, l'inizio delle libertà comunali agevolarono lo sviluppo delle attività artigiane e mercantili: anche Cesena si avvantaggiò di questa situazione e nel XII secolo si registrò uno sviluppo civile, economico, ma anche demografico della città.

La vita cittadina era però caratterizzata da frequenti lotte di fazioni in contrasto fra loro, numerose furono le manifestazioni fra guelfi e ghibellini originate dalle vicende contrastanti fra papato e impero. Per quanto riguarda l'articolazione urbana, è solo verso la fine del Trecento che la città raggiunse la sua caratteristica forma "di scorpione" che non cambierà più, se non dal punto di vista edilizio. La città di Cesena, nel 1371, comprendeva una popolazione di 17.375 abitanti, cifra che suggerisce una situazione socio-economica piuttosto difficile, la quale sfocerà, nel 1375, in un'aperta ribellione tra il popolo e lo Stato della Chiesa.

Nel 1377, una rivolta fra popolazione e truppe mercenarie offerse al Cardinale Roberto di Ginevra il pretesto per un massacro generalizzato dei cittadini: i saccheggi e gli incendi lasciarono la città praticamente distrutta. Il sacco dei Bretoni fu il fatto traumatico più grave che segnò profondamente anche la storia urbanistica di Cesena. A seguito della distruzione della città, si

aprì l'epoca della signoria malatestiana che rappresentò per Cesena la parentesi più felice: sotto l'aspetto urbanistico ed edilizio, iniziò quindi la ricostruzione della città. Tale operazione trasformò l'assetto della città, portando alla costruzione dell'odierna Piazza del Popolo, e trasferendo nella parte pedemontana la Cattedrale di S. Giovanni Battista e occupando con la nuova Rocca i colli Garampo e Sterlino (Spazzoli, 2021).

Fu grazie a Domenico Malatesti, detto Malatesta Novello, che Cesena visse il periodo più florido. La sua attività, più che per le imprese militari, si distinse per le opere di pace e per il suo splendido mecenatismo, di cui l'edificazione della biblioteca, la costruzione ex novo dell'ospedale del Crocefisso, dei conventi di S. Caterina e dell'Osservanza, nonché contributi per una larga serie di ristrutturazioni ai maggiori edifici della città.

Con la morte di Malatesta Novello, nel 1465, finisce a Cesena l'ultima signoria. Dopo una sequenza di lotte sanguinose fra le fazioni dei Tiberti e dei Martinelli, il 2 agosto del 1500, entrò a Cesena fra l'esultanza generale Cesare Borgia, il quale elesse la città a capitale del suo ducato di Romagna. La dominazione pontificia priva la città di una sua vita politica autonoma. Una diffusa corruzione fra i funzionari governativi e i dazi innumerevoli che gravavano sui beni di maggior consumo, fecero progressivamente decadere le condizioni economiche della città.

Sul finire del XVI secolo, la città di Cesena si trovava rinchiusa entro le mura urbane rinascimentali, sovrastata dalla Rocca, col tessuto urbano suddiviso in 14 contrade, situazione che resterà immutata fino al XIX secolo (Figura 2.1). Cesena, agli inizi del 1700, si trovava ancora sotto il dominio papale, e con l'arrivo di Napoleone e delle truppe francesi nel 1797 si crearono le condizioni per dare riscontro alle aspirazioni della popolazione di poter essere governati con metodi più democratici e civili. Secondo tali principi, fu riordinata l'amministrazione comunale e furono emanate nuove ordinanze che regolavano la vita cittadina (Casalini, 2016).



Figura 2.1. Rappresentazione della città di Cesena racchiusa all'interno delle mura (Friedrich Werner, 1730).

Fu durante questo clima politico, che furono emanate le prime leggi riguardanti la macellazione degli animali. A partire dal Settecento, la necessità di avere delle norme in materia di igiene, per salvaguardare la salute della popolazione, portò il comune, nel 1762, ad emanare il divieto di macellare vitelli, bovini e altri animali sotto i portici, botteghe e nelle vie della città come pure di tenere il mercato lungo le strade pubbliche. Tutti gli animali dovevano essere macellati nel macello pubblico (denominato anche pelatoio) localizzato nell'attuale Via Quattordici (Figure 2.2 e 2.3) nei pressi dell'ingresso del fiume Cesuola nel centro cittadino (Figura 2.4). Il fiume Cesuola nasce a Diolaguardia ed attraversa tutto il centro storico della città di Cesena, spaccandola in due, versandosi poi nel Savio nella zona del vecchio zuccherificio (Spazzoli, 2021).

Come nelle altre città dell'epoca, la necessità di avere un luogo pubblico nel quale uccidere gli animali di grossa taglia per la produzione di alimenti, si diffuse al fine di eliminare dalle strade la presenza di sangue, materiale fecale, interiora che rendevano le strade putride e maleodoranti.

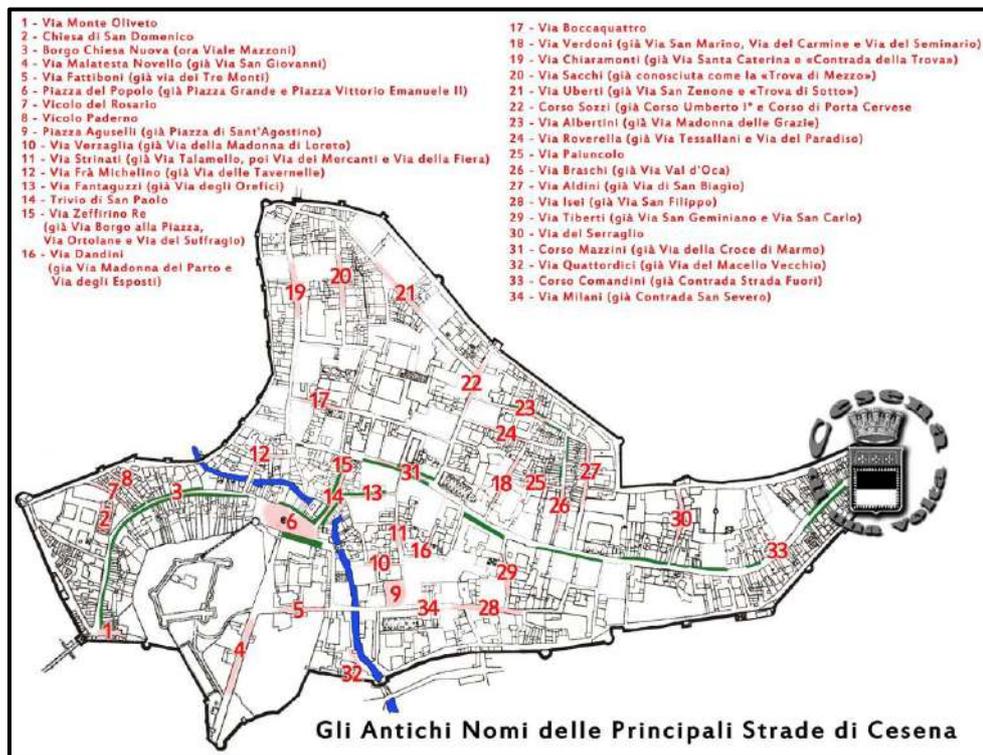


Figura 2.2. Mappa di Cesena riportante i nomi antichi delle principali strade (Cesena di una volta).

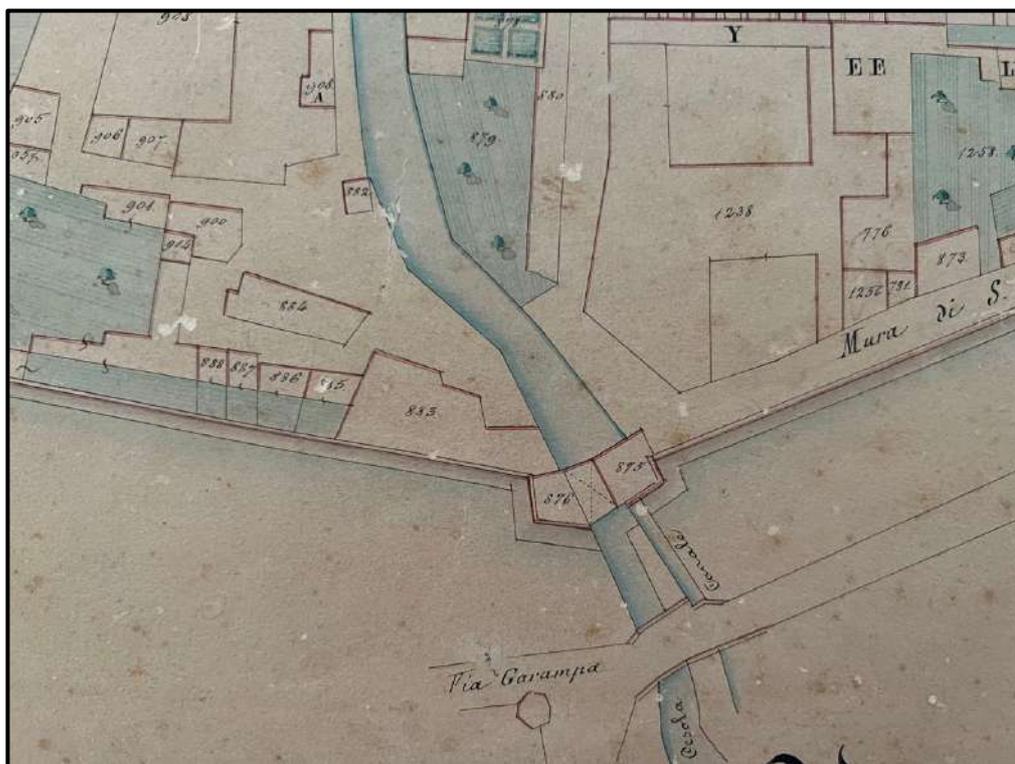


Figura 2.3. Mappa catastale del comune di Cesena, particella n°883 corrispondente al macello (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

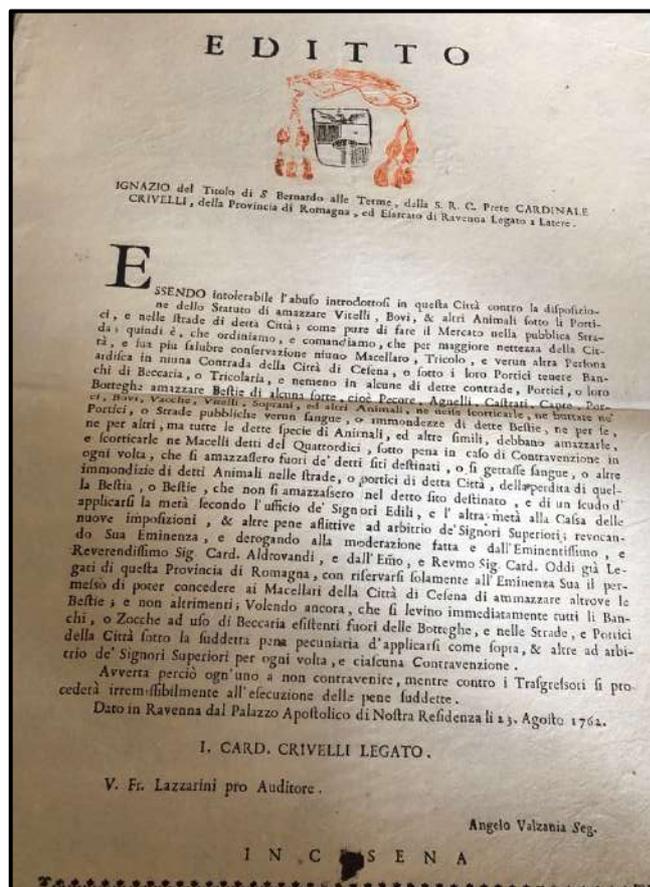


Figura 2.4. Editto pubblicato in data 3 agosto 1762 riguardante il divieto di uccisione degli animali per le strade, sotto i portici e il divieto di fare il mercato nella pubblica strada (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

Fino al 1769, nella città di Cesena si trovavano quattro macelli, due dedicati allo spaccio del “Bue”, cioè delle carni di maggiore pregio commerciale ottenute da maschi castrati adulti da razze impiegate per la forza lavoro e due per lo spaccio della “Vacca”, cioè delle carni di minore valore derivanti dalla macellazione delle bovine da latte o fattrici, situati sempre nella zona corrispondente all’odierna Via Quattordici all’interno di un’unica area (Figure 2.5 e 2.6). Dopodiché, la necessità di includere la pescheria all’interno dello stabilimento portò a una modificazione della struttura. I due macelli dedicati allo spaccio del “Bue” furono portati al di fuori dall’edificio preesistente, e fu costruito un nuovo edificio nelle vicinanze. Il nuovo edificio era caratterizzato dalla presenza di tre botteghe due dedicate alla macellazione e una al centro in cui risiedeva il daziere. Mentre, nel macello già esistente rimasero le due botteghe da “Vacca” (Tavola 1) e la pescheria (Figura 2.7).

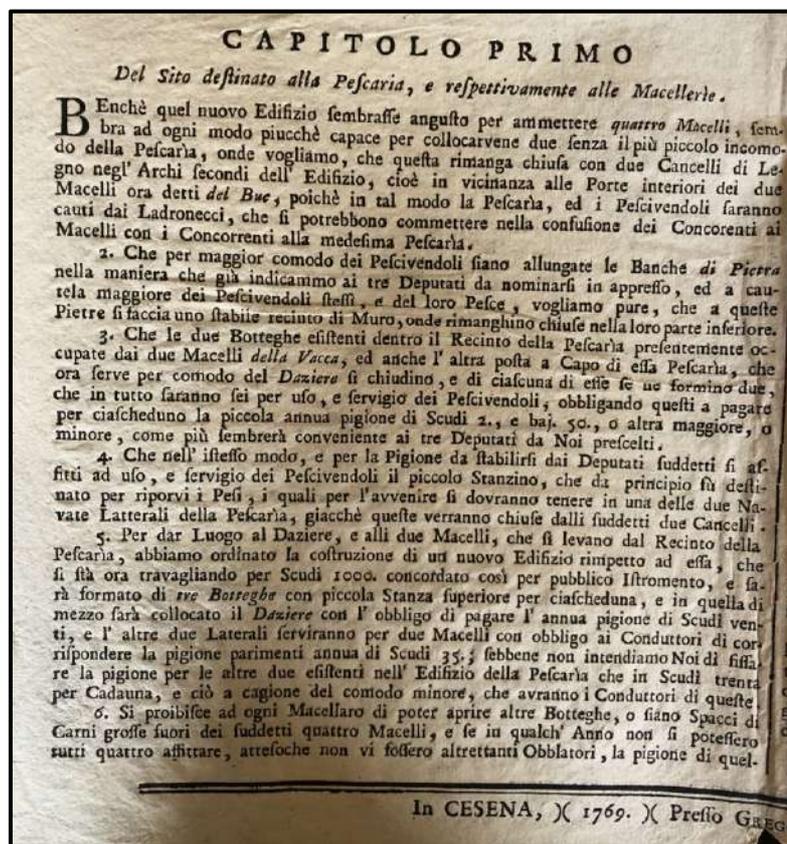


Figura 2.7. Capitolo primo estratto da un documento di Romoaldo De' Marchesi Guidi emanato il 16 dicembre 1769. Descrizione del nuovo assetto assunto dal macello presente in Via Quattrodici per annettere la pescheria (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

Il Comune, per evitare che i cittadini si rifornissero da altri commercianti, vietò l'apertura di altre botteghe o spacci al di fuori dei quattro macelli già preesistenti. Da una notificazione risalente a marzo 1770, si può osservare come i prodotti ed i prezzi di vendita erano diversi in funzione del tipo di bottega: nelle botteghe da Bue venivano macellati e successivamente vendute carni di buoi e manzi al prezzo di sedici quattrini, vitello lattante, soprano e castrato a tre baiocchi, pecora, capra e montone a dodici quattrini. Mentre nelle botteghe da Vacca veniva venduta carne di vacca grassa a sedici quattrini e vitello a tre baiocchi, solo durante il mese di aprile poteva essere venduta carne di bue e manzo a diciotto quattrini (Figura 2.8). Il Comune impose inoltre il divieto di vendere frammenti di ossa (volgarmente definiti pignoli) e l'obbligo di fabbricare candele a partire dal sego prodotto o di vendere il sego ai fabbricanti di candele.

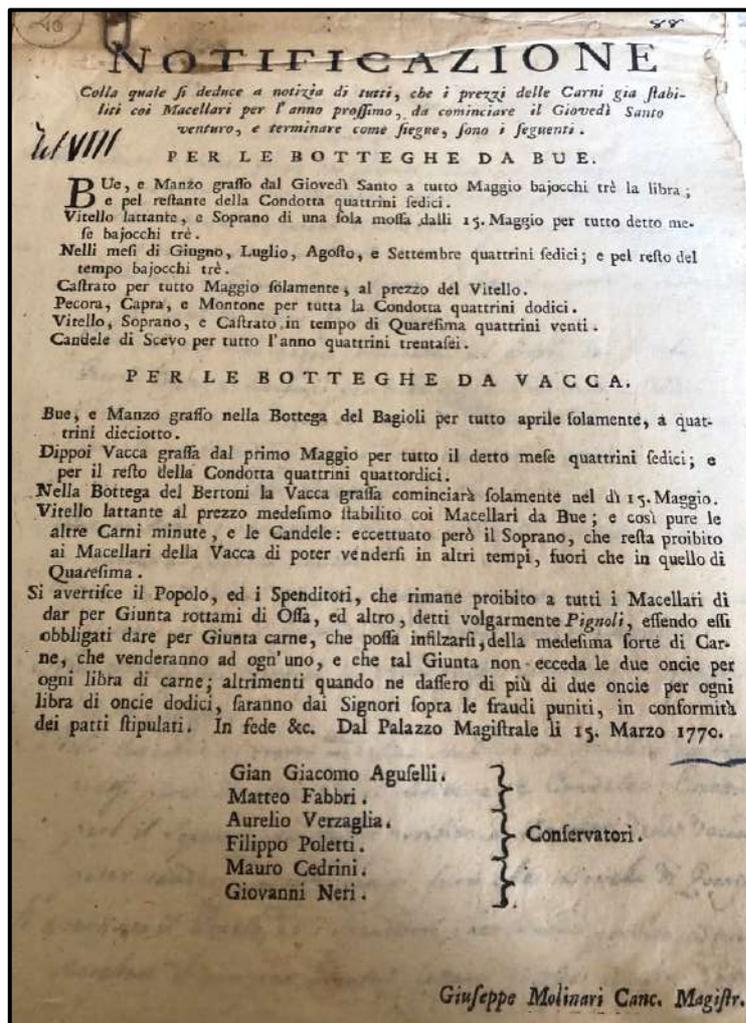


Figura 2.8. Notificazione del 15 marzo 1770 riportante i prezzi delle carni da applicare sia nel macello da Bue che in quello da Vacca (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

Prima di macellare ogni animale presso il macello in Via Quattordici, era necessaria la delibera fornita dal regolatore, il quale doveva attestare che l'animale da macellare fosse sano e grasso al punto giusto. Ottenuta l'approvazione alla macellazione, l'animale veniva marchiato tramite dei bolli, applicati nei quattro quarti, diversi in funzione che si trattasse di carne destinata alla bottega del bue o della vacca.

Nel 1774, fu aperta una macelleria destinata ad uso esclusivo degli ecclesiastici, in cui era assolutamente proibito l'approvvigionamento di carne da parte delle persone laiche, pena il pagamento di una sanzione e il ritiro della merce (Figura 2.9).

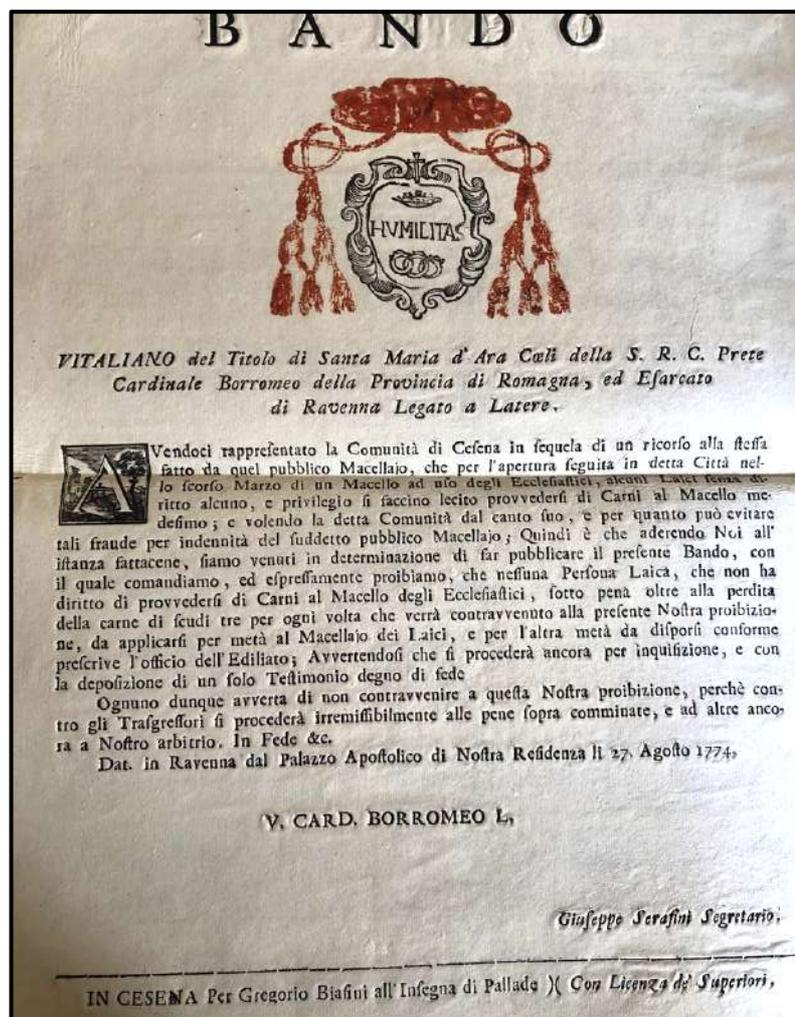


Figura 2.9. Bando pubblicato il 17 agosto 1774 riguardante l'apertura di un macello ad uso esclusivo degli ecclesiastici (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

Successivamente, nel 1794, come riportato in precedenza, dalle quattro botteghe iniziali si passò ad avere solo due macelli: uno legittimo in cui veniva venduta solo carne di bue di maggiore valore commerciale e uno del battifoglio in cui veniva venduta carne di vacca ed altri animali minuti (Figura 2.10). Ogni macello definiva i propri prezzi, tutti quelli che volevano macellare i propri animali dovevano condurli due giorni prima dall'appaltatore del pelatoio e comunicargli le quantità, la qualità e il peso. Queste informazioni fornite venivano poi utilizzate per il calcolo del dazio da corrispondere al comune per poter macellare l'animale.

Negli anni successivi, l'aumento delle macellazioni all'interno dello stabilimento portò a non pochi problemi organizzativi; in questa struttura vi era la mancanza di uno spazio adibito a magazzino dove stoccare il grasso animale,

per questo motivo il grasso ottenuto dalla lavorazione delle carcasse degli animali macellati veniva accumulato direttamente nelle botteghe con non pochi inconvenienti soprattutto in estate.

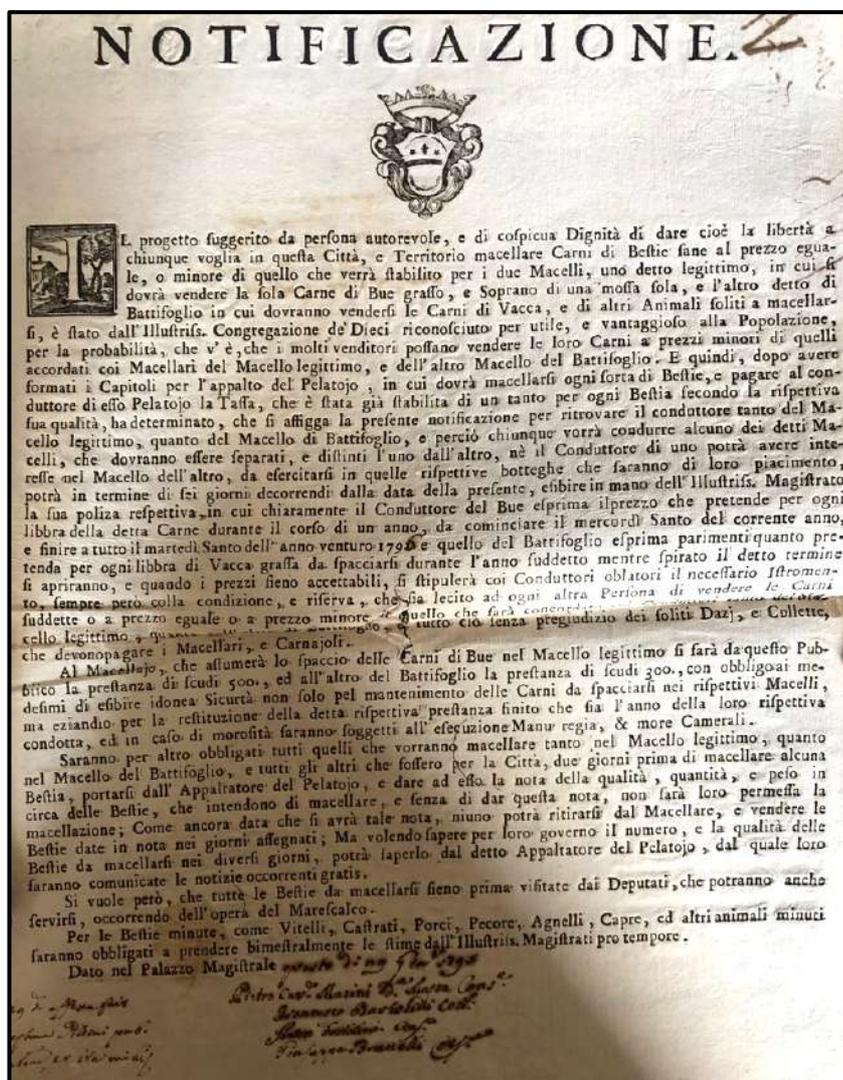


Figura 2.10. Notificazione in cui viene richiamata la presenza di due macelli: uno legittimo e uno del battifoglio (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

2.2 Dall'Unità di Italia fino al periodo fascista

Nell'Ottocento, le città del Regno d'Italia cominciarono a crescere notevolmente, la città di Cesena crebbe sia in superficie, sia in numero di abitanti, cosa che impose la presenza di nuove strutture e servizi per la popolazione. Oltre a queste nuove richieste si affiancò il problema del mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie, che doveva essere affrontato dal Comune per evitare l'insorgenza di epidemie tra la popolazione. È in questo

scenario che ha origine la costruzione del Macello Pubblico di Cesena in un'altra parte della città appena al di fuori delle mura cittadine.

Il 9 ottobre 1889 fu emanato un Regolamento nazionale in cui si legge: «Ogni borgo o città che abbia la popolazione superiore a 6000 abitanti, dovrà avere almeno un macello pubblico sorvegliato dall'autorità sanitaria comunale». In precedenza, la macellazione del bestiame, come riportato nel paragrafo precedente, avveniva direttamente nelle botteghe in città e questo causava non pochi problemi a livello igienico (Figura 2.11).

Nel tentativo di migliorare la situazione, nell'Ottocento il comune decise di spostare all'esterno della città abitata tutte le attività insalubri, tra cui appunto la macellazione e successivamente anche la vendita del bestiame (Figura 2.12).

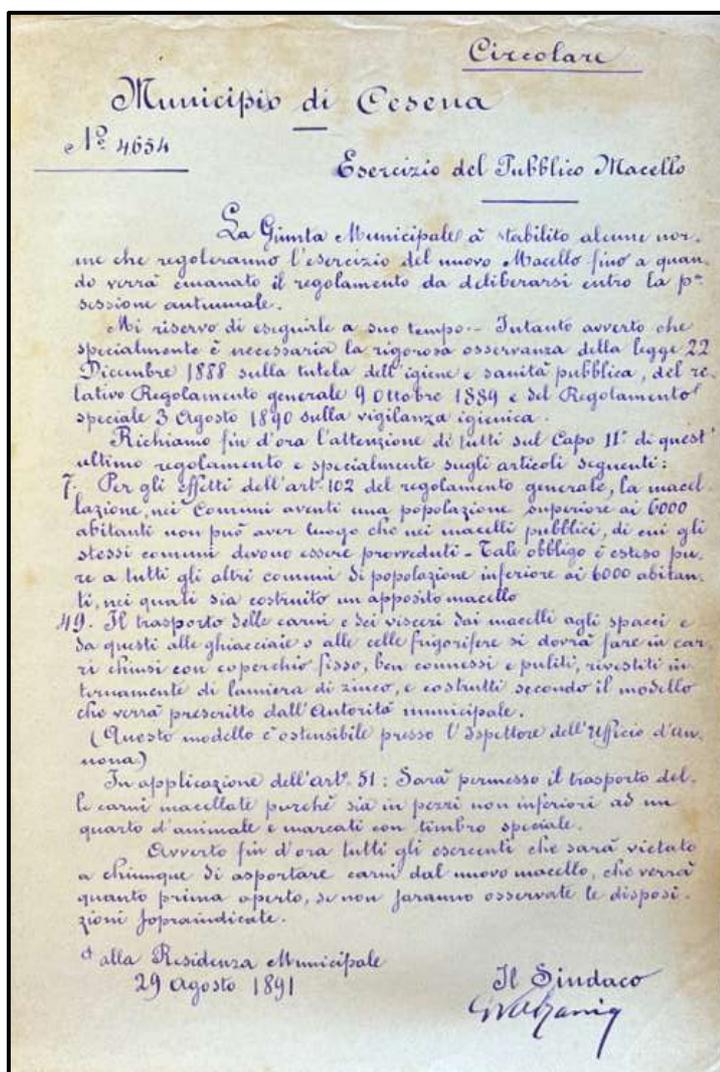


Figura 2.11. Circolare pubblicata il 29 agosto 1891 in riferimento all'attuazione del regolamento del nuovo macello (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).



Figura 2.12. Fotografia scattata in via G. Finali agli inizi del 1900. Rappresentazione del mercato del bestiame al di fuori delle mura (Cesena di una volta).

Nel 1890, fu emanato un ulteriore Regolamento nazionale che imponeva nuove condizioni riguardanti il posizionamento dei macelli pubblici, i quali dovevano trovarsi *«in località adatte, soddisfacendo le esigenze igienico-sanitarie»* ed i locali dovevano inoltre essere attrezzati per lo svolgimento completo dell'attività della macellazione.

Da un articolo pubblicato sul giornale locale “Lo Specchio”, nel febbraio 1881, abbiamo testimonianza che il macello situato in via Quattordici presentava dei gravi inconvenienti per la salute non solo degli operai, che erano costretti a lavorarci per numerose ore al giorno, ma anche per i cittadini in quanto non c'era nessuna osservanza per le norme basilari in materia di igiene e sicurezza. Il macello edificato all'interno delle mura, ma in un luogo abbastanza appartato era di fragile ossatura, costituito da stanze piccole, scure e lastricate da ciottoli i quali rendevano difficile il lavoro per gli operatori e la pulizia, esso mancava non solo di un magazzino ma anche di stalle dove porre gli animali da sottoporre a visita sanitaria prima della macellazione (Figura 2.13). Tale situazione, come testimoniata dal giornale “il Cittadino” nel 1889, era rimasta invariata nel corso degli anni (Figura 2.14).

ABBONAMENTI
 Anno . . . L. 2 50
 Semestre . . . 1 20
 Fuori di Cesena, aggiun-
 gere le spese postali.
 Ogni numero Cost. 5
 —
 ESCE LA DOMENICA

LO SPECCHIO

GIORNALE AMMINISTRATIVO LETTERARIO

INSERZIONI
 Nel corpo del giornale
 Cent. 20 la linea.
 Dopo la firma del Gerente
 Cent. 20 la linea

Ufficio del giornale
 TIPOGRAFIA COLLINI
 CESENA

DEL MACELLO

Verremmo meno al nostro scopo di essere utili al paese, se non tenessimo parola alcuna del macello, il quale, così come ora è, presenta gravi inconvenienti per la salute e degli operai, che sono costretti passarvi molte ore del giorno al lavoro, e di tutti i cittadini per la poca, o nessuna osservanza alle regole più elementari dell'igiene.

Il nostro macello, vecchio per età, fabbricato entro le mura e in luogo abbastanza appartato, è d'ossatura infelicissima, essendo composto di stanze piccole, oscure e lastricate a ciottoli; di modo che non presenta nessuna comodità per i lavori che vi si debbono eseguire, manca di stalle per chiudervi le bestie, che si hanno da sottoporre alla visita sanitaria prima di venire macellate, e d'altra parte assorbe, coi suoi pavimenti, materie putrescibili, dalle quali si svolgono germi nocivi alla salute. E poi chi non sa che quel locale minaccia di cadere ad ogni istante?

Ma non basta: anche la località, in cui si trova, è, per moltissimi rispetti, più che infelice, dannosa; poiché siede presso la Cesuola, ruscelletto sempre povero, spessissimo privo d'acqua e mancante di un letto declive, che gli permetta un corso veloce; per la qual cosa questo stabilimento difetta d'acqua, che in simili locali deve abbondare, e manca di ampia e necessaria ventilazione. Inoltre, sorgendo il nostro macello proprio vicino all'ingresso della Cesuola in città, sono resi molto facili e finfietamento delle nostre acque potabili e l'esalazione di materiali infettivi lungo tutta la traversata in paese del suddetto ruscello.

Da questo brevissimo cenno de' principali difetti del nostro macello appare grandissima la necessità di un pronto e radicale provvedi-

mento, per cui si abbia un nuovo locale, il quale sia atto alla macellazione degli animali, e conforme a tutte le esigenze dell'igiene, e sia costruito per intero dalle fondamenta, nè sorga meschino e incrinato sul vecchio con rattoppamenti, che riuscirebbero inutili per la posizione, in cui sarebbe sempre costretto di rimanere.

Questa giusta idea di una nuova fabbricazione del pubblico macello, viene certo esposta in tempi ad essa poco opportuni, in quanto che il sistema delle economie, così gretatamente inaugurato, la ferisce a morte. Infatti la spesa per codesta costruzione è, senza dubbio, così forte, da vincolare i nostri bilanci comunali per parecchi anni venturi. Non neghiamo che il sistema delle economie in generale sia ottimo e necessario per noi, che non navighiamo in troppe buone acque, ma crediamo bensì, che esso riesca nocivo, quando non sia assennatamente messo in pratica e quando per l'esagerata cura di economie, non si provvegga ad inconvenienti, che, temporeggiando, possono sempre più riuscire dannosi alla salute pubblica. E in vero, lasciando a parte tutti i mali, che ora derivano e dalla poca sorveglianza che il veterinario può fare sulle bestie da macellare e per il facile infetramento delle acque potabili, qual maggiore infamia e responsabilità peserebbero su quelli che potevano prevedere e provvedere, se un giorno rimasse qualcuno di que' vecchi e crollanti muri e si avessero a contare delle vittime umane?

Alcuno ci obietterà, che non è giustizia vincolare i posteri, nella spesa per la fabbricazione odierna di un nuovo locale per il macello. A questa obbiezione, che pur ci fu fatta, rispondiamo, che non solo noi, ma eziandio i posteri usufruiranno di questo locale e che quindi essi pure, per vero senso di giustizia, debbono concorrere finanziariamente per questa costruzione; mentre noi, dal lato nostro, dob-

biamo fare tutto il possibile, perchè il nuovo stabilimento, a seconda dei dettami della scienza moderna, soddisfi a tutte le esigenze dell'igiene e della comodità. Che, se da qui a cent'anni, o mille anni, la scienza progredita dimostrerà altre necessità da apportare ai nostri stabilimenti d'adesso, gli uomini di quei tempi non potranno certo attribuire a nostra colpa la mancanza di perfezioni a noi ignote.

Pensino i nostri Padri Coscritti alla giustezza delle nostre parole e provvegano in modo pronto a tutti gli inconvenienti suaccennati. Soddisfaranno così al loro mandato di savi amministratori, apportando grandissimo vantaggio alla salute pubblica, e perchè sarà migliorata l'aria e l'acqua della nostra città, e perchè verrà risparmiata una parte della nostra popolazione da questi tre terribili e potenti centri di malsania: il macello, le concie delle pelli e la fabbricazione delle candele di sego.

F. M.

Le Poesie d'Edmondo De Amicis

Chi è letto le *Poesie Sparse* del De Amicis e precisamente l'articolo intitolato *Una visita ad Alessandro Manzoni*, avrà appreso che, nell'età dell'adolescenza, l'autore della *Vita militare* sentiva tanta propensione a far versi e un tale disprezzo per la prosa, da lamentar perfino che i *Promessi sposi* non fossero scritti in ottavo. Avveniva per il De Amicis quello che suole verificarsi in moltissimi giovani: d'ingegno anche meno provato del suo. Un po' per cause dipendenti dalla stessa natura umana, eguale in tutti i poeti, un po' per quelle più particolarmente proprie all'Italia e che dipendono dalle condizioni speciali della nostra lingua, il fare dei versi mediterranei è molto più facile che scrivere una prosa corretta; e, quando il poeta è un ragazzo, anche i versi mediterranei possono trovare (e trovano pur troppo!) molte approvazioni.

Figura 2.13. Testata del giornale locale “Lo Specchio” in data 6 febbraio 1881 riguardante le condizioni del macello situato in via Quattordici (Giornali storici Cesena).

AVVERTENZE

Abbonamento annuo L. 2. 50
 • fuori di Cesena • 3. 00

Redazione ed Amministrazione:
 Contrada Chiaravanti N. 24.

Per le inserzioni in 4° pag. e nel
 corpo del giornale prezzi da con-
 venirsi.

I manoscritti non si restituiscouo —
 gli anonimi si costi-
 nano.

Un numero separato Cost. 5.

il Cittadino

GIORNALE DELLA DOMENICA

Politica

— Amministrazione

— Letteratura

INTERESSI LOCALI

IL MACELLO

Otto e più anni sono, si sollevò, nel nostro paese e nel Consiglio Comunale, una discussione, abbastanza animata, in proposito dell'opportunità di costruire un nuovo macello in sede al tutto diversa dall'attuale, o di migliorare l'esistente.

Oggi, per fortuna, la questione sembra molto semplificata, giacché alla località così detta del *Quattordici* il Municipio — a quanto ci si assicura — non pensa più in verun modo.

Infatti, lasciando stare gl'inconvenienti dell'attuale macello, dipendenti dalla sua costruzione, e dallo stato pericoloso in cui versa, cioè • d'esser • vecchio per età; fabbricato in luogo rinchiuso; • d'ossatura infelicissima; composto di stanze piccole, oscure; lastricato a ciottoli, di modo che • non presenta nessuna comodità per i lavori che • vi si debbono eseguire; mancante di stalle, per • chiudervi le bestie, che si hanno da sottoporre • alla visita sanitaria prima di venir macellate; as- • sorbente, co' suoi pavimenti, materie putrescibili, • da cui si svolgono germi nocivi alla salute; • la sciando stare tutto ciò, a cui forse una buona ri- • costruzione potrebbe ovviare, la sede odierna non • potrebbe essere più infelice. Esso è • presso la • Cesuola, ruscelletto sempre povero, spessissimo • privo d'acqua, e mancante di un letto declive, • che gli permetta un corso veloce; onde lo sta- • bilitamento difetta d'acqua, che, in simili locali, • dovrebbe invece abbondare; non ha un'ampia e • necessaria ventilazione; sorgendo vicino all'in- • gresso del menzionato torrente in città, rende • molto facile l'infettamento delle nostre acque e • l'esalazioni di materiali infettivi, lungo tutta la • traversata, in paese, del torrente medesimo. • Per la sua ubicazione, e per le correnti atmosfe- • riche, le quali, molto spesso, spirano da mezzogiorno • a tramontana, il pericolo del trasporto di germi • infettivi, via per la città, è anche più grave. Infine, l'attuale sede non si presta ad avere un • luogo aperto, e lontano dall'abitato, per esporvi • quegli avanzi della macellazione, dai quali si può • trar profitto per la confezione di concimi, tanto • raccomandati dalla scienza moderna.

Con la scelta — che, ripetiamo, ci si afferma certa — d'altra località, tutti questi inconvenienti non si avranno più a deplorare, e, se noi li abbiamo voluto rammentare ancora una volta, è stato unicamente per giustificare anticipatamente appunto il bisogno d'una scelta nuova, e per respingere le opposizioni contrarie, se mai vi fosse chi volesse farne.

Ma uno dei vantaggi, che, otto anni sono, fu anche accennato come possibile a conseguirsi con lo scegliere una nuova località, fu pur quello di sopprimere — collocandovi appunto il nuovo macello — quei famosi maceratoi di fuori la Porta delle Trove, i quali sono tanto nocivi e molesti e vergognosi al nostro paese; e che, se possono forse legalmente mantenersi, perché anteriori al regolamento sanitario che li proscrive, non cessano di meritare che si approfitti d'ogni occasione per vederli una volta banditi. E questa del nuovo macello sarebbe ottima.

Trovata una località conveniente, adottato un progetto tecnico, il quale risponda a tutte le esigenze, non solo della perfezionata arte del costruire, ma eziandio della moderna igiene (al qual proposito, saranno chiamate a pronunciarsi — non ne dubitiamo punto — persone competenti in materia sanitaria), la questione del macello, risolta dal punto di vista tecnico e igienico, rimane puramente finanziaria.

In questo campo, le risoluzioni non possono essere che una di queste due: o esecuzione del lavoro direttamente per parte del Municipio, il quale non potrà provvedervi che mediante un prestito speciale da estinguersi in via di compensazione, coi proventi del macello stesso (proventi, che si ha ragione di credere abbiano a crescere notevolmente in confronto degli attuali); o assunzione del lavoro medesimo per parte d'un privato intraprendente, che, esercitando poi lo stabilimento per un certo numero d'anni (dopo i quali, esso ricada in piena proprietà e godimento del Municipio), si compensi di quanto avrà speso, anche con un onesto vantaggio.

Finché non si conoscano le proposte concrete, non è possibile pronunciarsi sui due sistemi: l'esercizio privato giova ad assicurare al Municipio — entro un termine certo — un nuovo stabilimento, un aumento patrimoniale e anche di rendita; può stabilire un avviamento regolare; ma non sappiamo quanto possa evitarsi il rischio d'un soverchio guadagno per l'assuntore, e d'una scarsa manutenzione del locale negli ultimi anni appunto del privato esercizio. Questi inconvenienti spariscono di fronte alla costruzione fatta direttamente dal Municipio, seguita dall'esercizio immediato per parte di questo: ma l'elasticità dei calcoli aritmetici — sia nello perizie, sia nell'esercizio stesso — può tradursi, per il Comune, in un aggravio più forte di quello previsto.

Senza preconetti per verun sistema, intesi unicamente al maggior vantaggio del pubblico, facendo per ora plauso a chi promosse un salutare risveglio per un'opera di tanta utilità, aspetteremo dati più precisi per esporre il nostro libero parere: intanto, accoglieremo tutte quelle considerazioni serie, pratiche e ispirate al pubblico bene, che ci saranno rivolte.

Cesena.

Figura 2.14. Articolo di giornale estratto da "il Cittadino" pubblicato in data 23 giugno 1889, riguardante le condizioni precarie del macello (Giornali storici Cesena).

Il macello, come riportato in precedenza, si trovava ubicato nei pressi del Cesuola, spesso privo di acqua e mancante di un letto declive che gli permettesse un corso veloce; questo determinava non solo scarsa disponibilità di acqua per il mattatoio, ma anche la possibilità di inquinare le acque potabili usate dalla popolazione.

Da qui nasce l'esigenza già nel 1881 di progettare un nuovo macello con ubicazione diversa da quello esistente, tuttavia l'approvazione del nuovo progetto avvenne solo nel 1890 (Figura 2.15). Questo ritardo fu dovuto a problematiche che sorsero: sia dovute alla necessità di esproprio del terreno (Figura 2.16), che non era di proprietà del Comune, sia per la definizione della gestione amministrativa del futuro macello (Figura 2.17).



Figura 2.15. Articolo estratto dal giornale locale “il Cittadino” pubblicato in data 1° giugno 1890 inerente all’approvazione da parte del ministero del progetto del nuovo macello (Giornali storici Cesena).



Figura 2.16. Articolo estratto dal giornale locale “il Cittadino” pubblicato in data 20 aprile 1890 riguardante le problematiche di esproprio del terreno su cui sorgerà il macello (Giornali storici Cesena).

AVVERTENZE
 Abbonamento annuo L. 2. 20
 • fuori di Cesena 3. 00
 Robotte di Amministrazione:
 • Controdi Giovanni N. 25.
 Per le inserzioni in 1° pag. e nel
 corpo del giornale prezzi di con-
 tarsi.
 I manoscritti non si restituiscouo — gli anonimi si costi-
 nanno.
 Un numero separato Cent. 5.

il Cittadino

GIORNALE DELLA DOMENICA

Politica — Amministrazione — Letteratura

Ancora del macello — Ci vien riferito che sia giunto a Cesena il progetto del Comm. Zannoni per il nuovo macello, e che al detto progetto manchino solo pochi particolari per esser completo. Ci vien pure riferito che gli assuntori propongano di costruirlo per proprio conto, facendosi corrispondere dal Comune una quota annua di L. 6500 per 25 anni. Il macello sarebbe immediatamente esercitato dal Comune.

Se queste notizie sono esatte, ci permettiamo di invitare il Municipio a badar bene se vi sia un vero e pubblico interesse a dispensarsi dalle garanzie che offre un esperimento d'asta, dai vantaggi che i ribassi procurano sempre all'amministrazione pubblica, da quelli che — aprendo una gara, in cui potrebbe, per esempio, riuscire vittoriosa la Società delle Arti costruttrici — possono derivare a una larga classe d'operai, piuttostochè a pochi privati. Inoltre, preghiamo il Municipio d'esser quanto più si può guardingo perchè i costruttori — i quali non avranno alcun interesse nell'esercizio — non cerchino di fare, nella costruzione, dei risparmi, i quali si traducano in maggiori spese nell'esercizio stesso.

Vi possono essere privati assuntori, che si appaghino d'un utile minimo; ma la stessa necessità delle cose porta che i privati si curino (ed è giusto) del loro particolare interesse, e che le pubbliche amministrazioni debbano tutelare quello della generalità. Nè ciò può farsi senza preparare e studiare tutti i più completi termini di confronto.

Si faccia quindi il paragone, mediante l'aiuto dell'ufficio tecnico, della spesa che s'incontrerà con la costruzione normale, per appalto, del peso che porterà alla nostra finanza un prestito speciale, dei vantaggi di potersi, con diretto interessamento preoccupare — se anche qualche cosa di più si spenda nell'impianto — del più economico esercizio possibile; dell'equità d'aprire un concorso, per l'assunzione del lavoro, a cui tutti — individui e Società — possano aspirare; e poi s'inviti il patrio Consiglio a scegliere con piena cognizione di causa.

Luce, riflessione, calma, imparzialità: noi non desideriamo nè raccomandiamo altro.

Figura 2.17. Articolo estratto dal giornale locale “il Cittadino” pubblicato in data 7 luglio 1889, in riferimento alla gestione dell'appalto del macello (Giornali storici Cesena).

Il nuovo macello fu costruito fuori dalle mura della città nei pressi del canale dei mulini e del Cesuola per la necessità di fornire al macello un'ingente quantità di acqua e fu inaugurato agli inizi del 1891 (Figure 2.18, 2.19 e 2.20).

Il Cesuola era un'enorme risorsa per Cesena non solo idrica ma anche energetica e di prosperità economica, infatti vediamo svilupparsi nelle immediate vicinanze del suo corso il macello ed altre attività commerciali come lo zuccherificio.

Il macello utilizzava il torrente non solo per approvvigionarsi di acqua ma anche come canale di scarico (come testimoniano i numerosi articoli pubblicati nei giornali locali), frequentemente durante la notte veniva rilasciata

nel torrente acqua putrida contenente sangue (Figure 2.21 e 2.22). Ben presto il Cesuola, si trasformò quindi in una discarica a cielo aperto, in cui venivano buttati immondizia e liquami con non poco sfregio per la città.

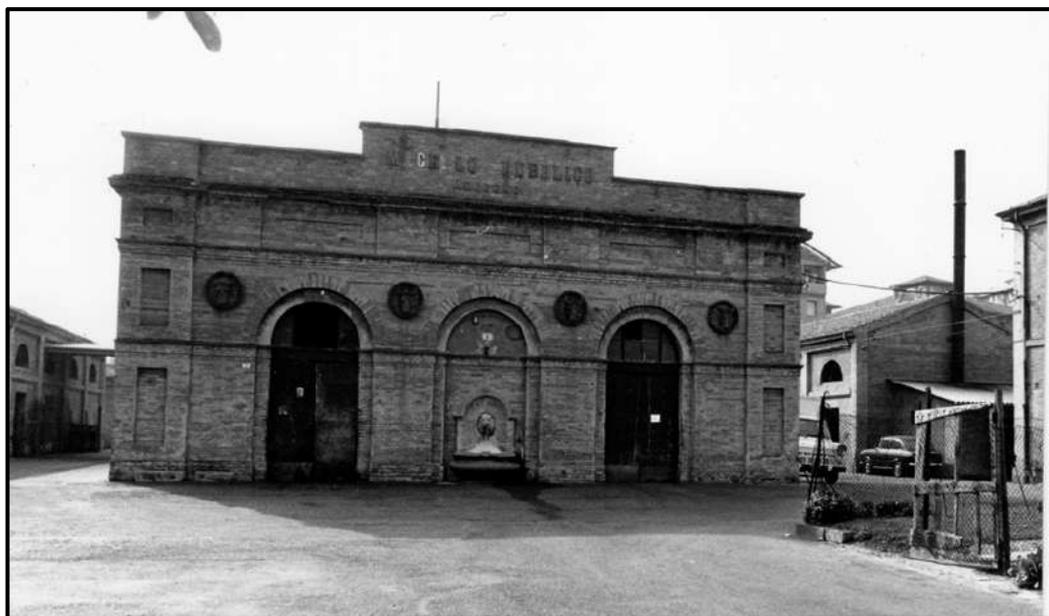


Figura 2.18. Facciata anteriore dello stabilimento del macello pubblico (Archivio fotografico Biblioteca Malatestiana).



Nuovo macello — Oggi, Sabato, s' è aperto il nuovo Macello, il cui progetto fu allestito — preparandone anche la base finanziaria — da vari anni sono, e la cui esecuzione avvenne sotto la cessata amministrazione municipale. La tariffa è di L. 4 per bovi e manzi, 3 per vitelli, 1.50 per castrati e pecore, L. 0.40 per agnelli, L. 2 per suini pelati o scorticati. — Il R. Commissario ha compilato il Regolamento, che sarà attuato 15 giorni dopo la sua approvazione e pubblicazione nell' albo Pretorio, dovendo intanto osservarsi le norme stabilite dalla Giunta con sua deliberazione 22 Agosto 1891.

Figura 2.19. Articolo estratto dal giornale locale “il Cittadino” pubblicato in data 15 novembre 1891. Inaugurazione del nuovo macello pubblico situato in via Mulini (Giornali storici Cesena).

Il nuovo macello pubblico situato nell'odierna via Mulini, come riportato nel regolamento del pubblico macello pubblicato nel 1892 (Tavola 2), era costituito da:

- un ingresso coperto;
- un parco del bestiame in cui vi era anche il casello del dazio;
- un ammazzatoio per i bovini a celle separate e distinte (Tavola 3);
- un ammazzatoio per i suini con caldaia e scannatoio;
- un ammazzatoio per gli ovini;
- un locale per il lavaggio degli intestini e degli stomaci;
- stalle di sosta separate per i bovini, suini e ovini (Tavola 4);
- stalle di osservazione per animali sospetti di essere infetti;
- serbatoio dell'acqua;
- concimaia e magazzini.

Molto importante fu la costruzione di un pozzetto con finalità di raccogliere il sangue e le acque di lavaggio provenienti dai vari ambienti del macello, tale pozzetto si trovava posizionato al di fuori della porta esterna del macello oltre le mura di cinta (Figure 2.23 e 2.24). Il pozzetto era costruito in maniera tale da chiudersi ermeticamente ogni qualvolta fosse pieno permettendo così lo scarico, tramite una valvola posta sul fondo, direttamente nel fiume Cesuola (Figure 2.25 e 2.26).

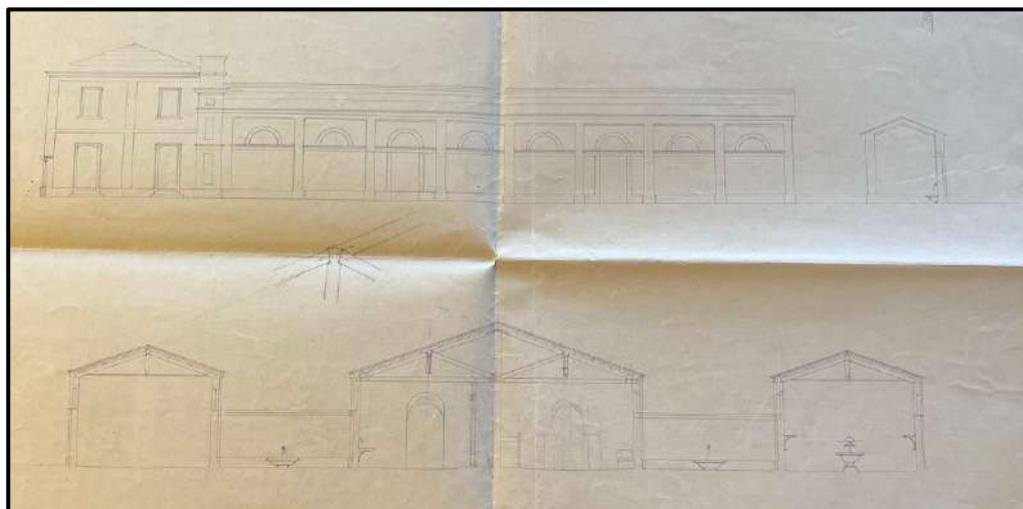


Figura 2.23. Planimetria della struttura esterna del macello situato in Via Mulini (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

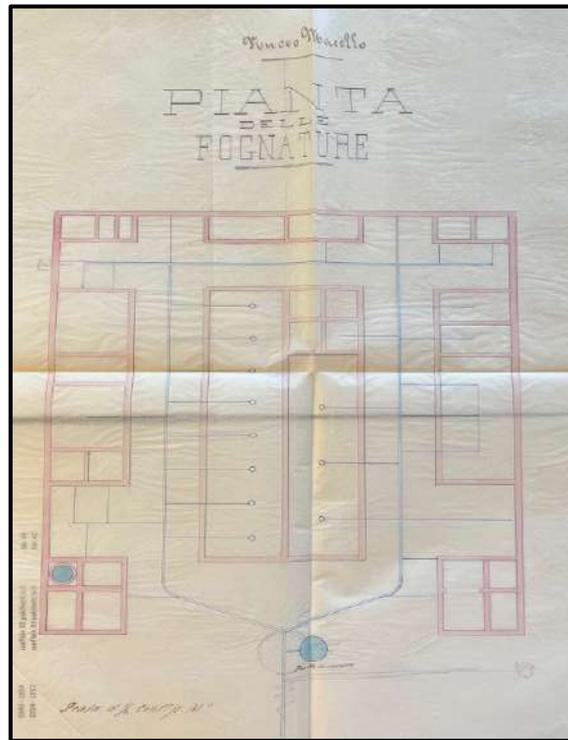


Figura 2.24. Pianta delle fognature del macello pubblico in cui è possibile osservare la divisione interna dello spazio e la presenza del pozzetto di raccolta (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

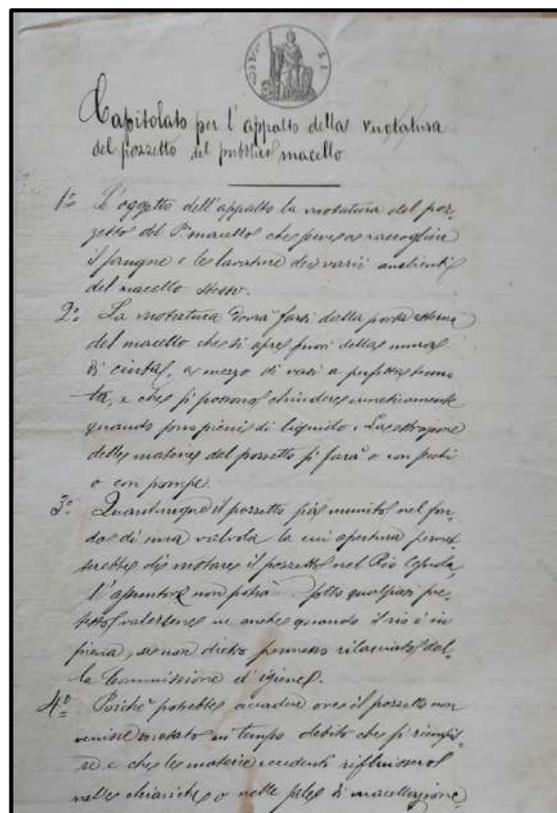


Figura 2.25. Documento riportante l'appalto per la vuotatura del pozzetto presente nel pubblico macello (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

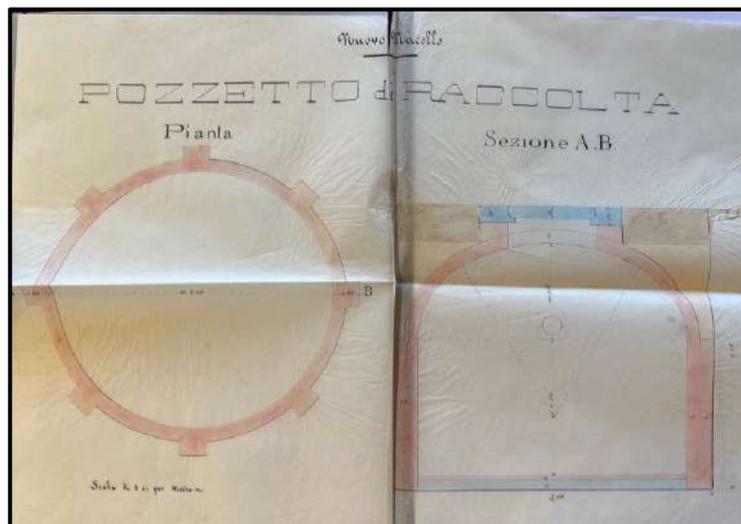


Figura 2.26. Sezione del pozzetto di raccolta costruito nel pubblico macello (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

Il macello disponeva di un personale formato da: un veterinario, un custode, un bollatore, due addetti alla pulizia dello stabilimento e una guardia municipale. Il macello pubblico era aperto tutti i giorni feriali, nei giorni festivi la macellazione poteva avvenire solo se autorizzata dal municipio e il richiedente doveva corrispondere una somma di denaro aggiuntiva al macello uguale alla metà della tassa di macellazione ordinaria (Figura 2.27).

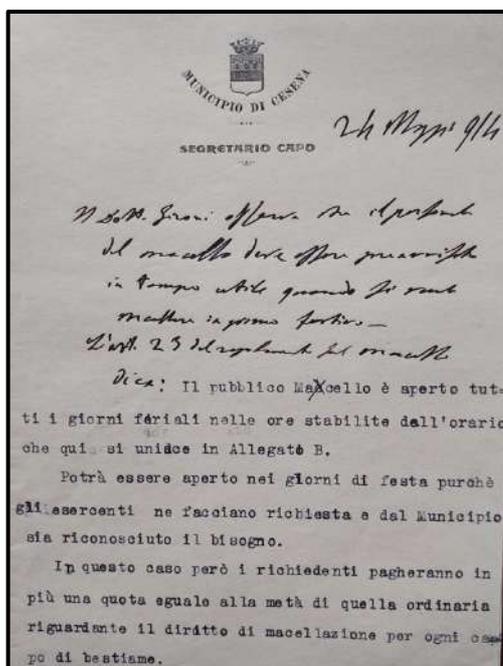


Figura 2.27. Documento riportante gli orari di apertura del pubblico macello (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

I proprietari degli animali destinati alla macellazione prima di condurli al macello, dovevano recarsi all'ufficio daziario situato nei pressi di Porta Trova e corrispondere al comune un dazio (tassa di macellazione). Dopo aver corrisposto la tassa, l'incaricato rilasciava una bolletta comprovante il pagamento e successivamente provvedeva alla marcatura dell'animale tramite un timbro a fuoco; questa pratica determinò non poche controversie in quanto, nel corso degli anni, furono approvati come sani animali che non lo erano, indicate specie animali diverse da quelle realmente macellate ed errati i pesi degli animali da macellare (Figure 2.28 e 2.29). Per questo motivo la bollatura degli animali fu successivamente affidata al veterinario presente nel macello. Dopodiché, gli animali potevano essere condotti al macello e posti nelle stalle di sosta in attesa della visita veterinaria.

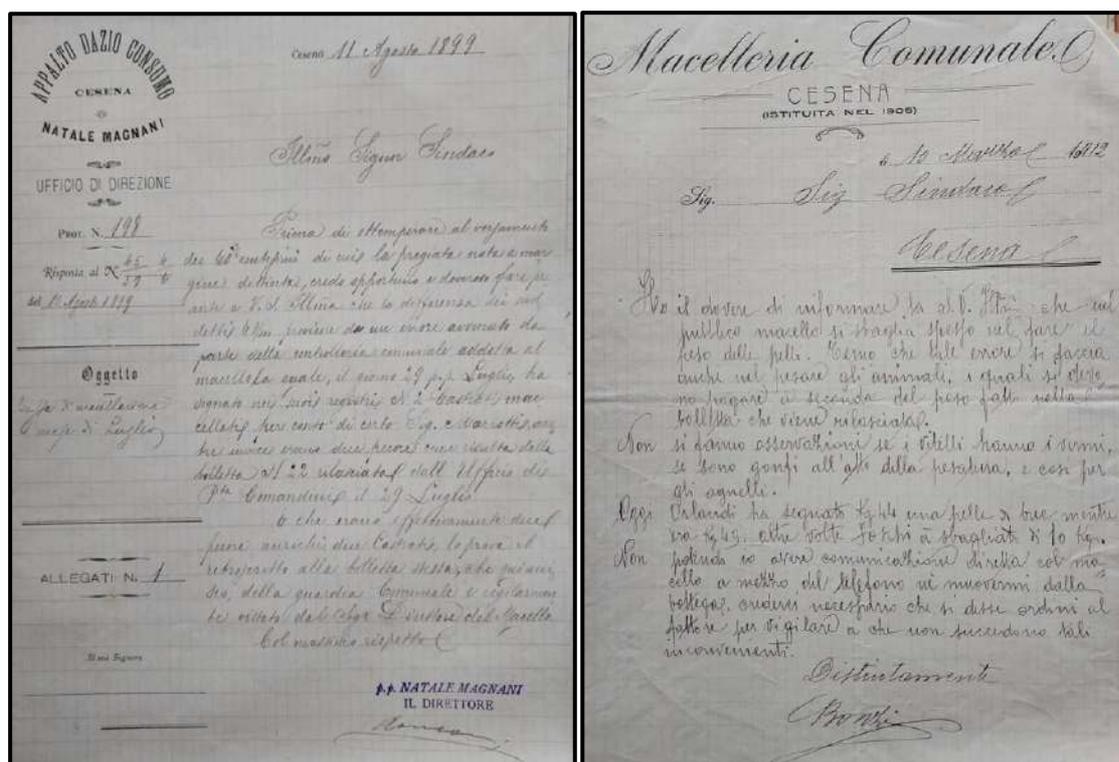


Figure 2.28 e 2.29. Documenti attestanti negligenze e mal servizi nel macello (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

Il veterinario presente all'interno del macello aveva il compito di escludere dalla macellazione:

- animali che non avevano raggiunto lo sviluppo fisico tale da assicurare un buon apporto di nutrienti derivato dal consumo delle loro carni;

- animali che avevano subito dei maltrattamenti (digiuni, violento esercizio fisico, trasporto non idoneo);
- animali affetti da malattie d'indole tali per cui le loro carni erano inadatte al consumo;
- bovini e suini con età inferiore a un mese ed ovini con età inferiore a venti giorni.

La macellazione dei bovini avveniva mediante il taglio del midollo allungato utilizzando una mazza di ferro e la maschera di Brunean, metodo che permetteva di ottenere l'istantanea morte dell'animale (Figura 2.30). Lo scuoiamento doveva avvenire solo una volta che l'animale era morto, era vietata qualsiasi procedura che ne accelerasse la morte. Una volta morto, l'animale veniva appeso ed aperto per rimuoverne lo stomaco e le viscere che venivano poi analizzate dal veterinario per attestarne il buon stato di salute dell'animale. Era vietato lasciare scorrere il sangue dell'animale sul suolo, esso doveva infatti essere scannato su una botola contenente un contenitore per raccogliere il sangue che poi poteva essere utilizzato per altre preparazioni (Figure 2.31 e 2.32).

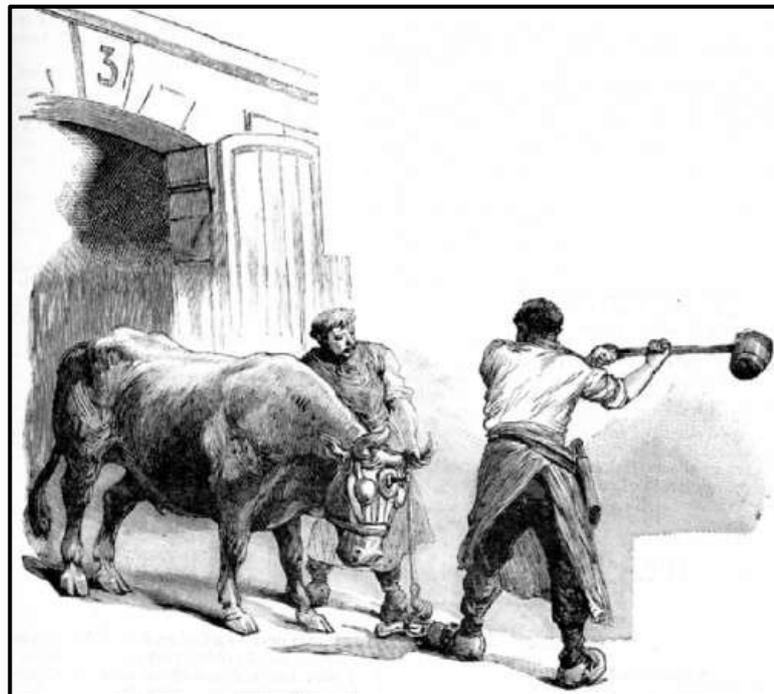


Figura 2.30. Raffigurazione inerente all'uccisione di un bovino tramite l'utilizzo della maschera di Brunean (La Petite Revue).



Figura 2.31. Fotografia scattata nel macello pubblico in via Mulini riguardante i locali in cui veniva effettuata la macellazione degli animali (Archivio fotografico Biblioteca Malatestiana).

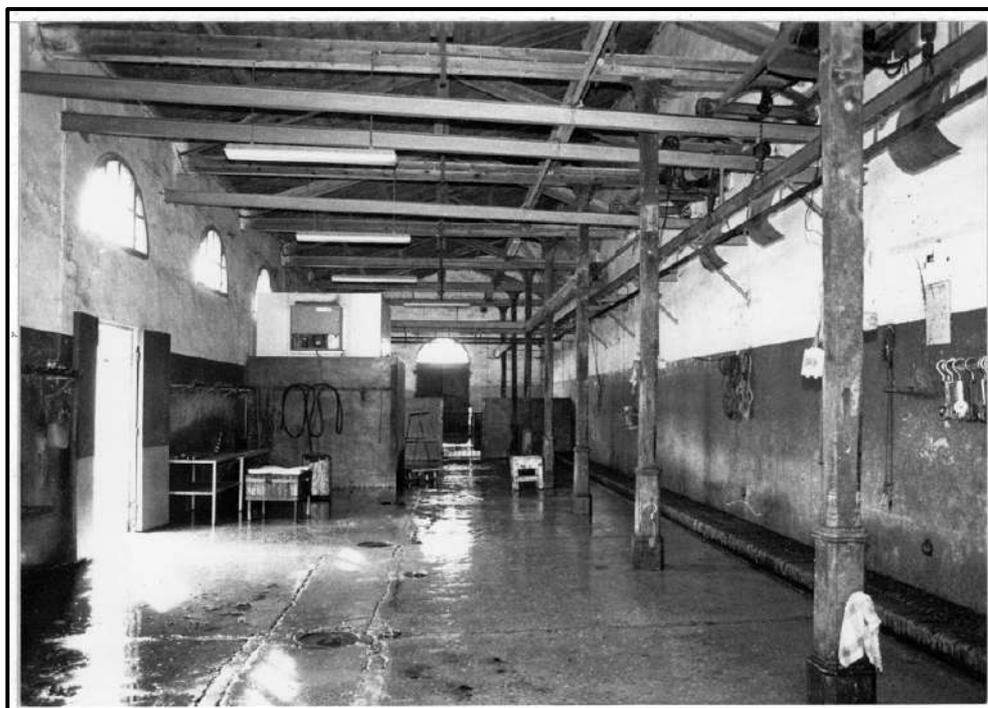


Figura 2.32. Fotografia scattata nel macello pubblico in via Mulini riguardante i locali in cui veniva effettuata la macellazione degli animali (Archivio fotografico Biblioteca Malatestiana).

La macellazione dei suini veniva condotta nell'apposito locale destinato: ogni suino prima di essere macellato veniva marchiato in maniera diversa in modo da poter distinguere i vari proprietari. I suini una volta uccisi venivano depilati tramite scottatura con acqua calda.

Le trippe e gli intestini estratti da qualunque specie macellata all'interno del macello dichiarata sana venivano portati nel locale apposito svuotate, analizzate e lavate. Solo a questo punto potevano essere consegnate al proprietario dell'animale. Mentre per quanto riguarda le carni ottenute dalla macellazione degli animali venivano classificate come segue:

a) Prima categoria: vengono iscritte le carni di bovini, vitelli, castrati, agnelli, capretti e suini sani e in ottimo stato nutrizionale. Bollate con un timbro circolare di colore nero;

b) Seconda categoria: vengono iscritte carni di vacca, tori, pecore, capre, montoni sani e in ottimo stato nutrizionale, oltre le carni di bovini, vitelli, castrati, agnelli, capretti e suini sani ma di medio stato nutrizionale. Bollate con un timbro circolare di colore rosso;

c) Carni di animali trovati affetti da malattie non dannose o carni provenienti da animali macellati fuori dal macello a causa di malattie invalidanti. Queste carni venivano bollate con un timbro rettangolare di colore blu portante le lettere CBM.

Nel 1894, gli esercenti della macelleria indissero uno sciopero con lo scopo di far eliminare o ridurre il dazio applicato sulla carne, il quale era ritenuto eccessivo ed ingiusto: per ogni capo macellato doveva essere corrisposta una tassa, definita annualmente dal comune, che veniva calcolata indipendentemente dal peso dell'animale. Questa metodologia applicata pregiudicava i piccoli/ modesti macellai i quali, pagavano al pari dei grossi commercianti che macellavano bestie di grossa pezzatura, ottenendo però una quantità di carne molto inferiore. A seguito dello sciopero, il Comune decise di introdurre un nuovo metodo, il dazio, che doveva essere corrisposto per la macellazione degli animali, in questo caso non era più in funzione del singolo capo ma dipendeva dal peso dell'animale (Figure 2.33 e 2.34) (Tavola 5).

Municipio di Cesena

No. 7
dell'Ordine del giorno 16 Novembre 1902

Diminuzione della tassa di macellazione

Le macellai presentandosi già fino dall'anno scorso le domande affinché fosse diminuita la tassa di macellazione che ritengono e ritengono molto elevata. In occasione del presente la domanda non fu respinta ma rimandata per nuovi studi, dai quali è risultata il giudizio suo fondamento.

La Commissione amministrativa infatti è costata nell'ammettere che la fad. della macellazione, imperativamente si chiama tassa di macellazione e che i Municipi a tale titolo hanno diritto di percepire solo una somma che le rimborsa delle spese di servizio ed invece di quelle per ammortamento delle opere di interesse del macello.

Infatti il Consiglio di Stato con parere 24 aprile 1872 (Mon. ann. 1872 pag. 175) ed il Ministero dell'Interno con decisione 25 gennaio 1887 (Mon. ann. 1887 pag. 46) dissero: « Il pagamento di un tacito per ogni capo di bestia macellata è dovuto sul pubblico ammassatoio, che si vuole imporre nei comuni a carico degli abitanti, non può considerarsi come un vero e proprio dazio, ma come un corrispettivo per le spese sostenute dal Comune e pel servizio che esso rende, quindi non può eccedere le proporzioni di un giusto compenso ».

È questo concetto come sempre confermato in sede consultiva della Giunta Municipale e dalla autorità giudiziaria specialmente nelle varie controversie sulla tassa di macellazione per le carni macellate fuori di Comune, controversie nelle quali alcune volte si negò il diritto a tale tassa e poi si finì per ammetterla.

Ma in tali circostanze sempre si pose per fondamento la disposizione sopra citata. Senza citare le numerose misure riportate in proposito nei pareri amministrativi, basti citare la sentenza 11 giugno 1901 della Corte d'appello di Genova che si legge a pag. 72 del manuale degli amministratori di quest'anno.

Con vista di ciò la Giunta è ritenuta opportuno di proporre una revisione

Figura 2.33. Parte uno del documento pubblicato il 16 novembre in riferimento alla richiesta di ridurre la tassa di macellazione (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

Spiegazione dei capi di bestiame	Numero dei capi (totalmente)	Tassa attuale (per capo)	Tassa ridotta	Prodotto in caso	Prodotto in base alla nuova tassa
Primi e secondi	1.501	£ 14	7	4077	4077
Terzi e quarti	300	7	5	700	1400
Quinti sotto l'anno	754	3	1.50	1131	1131
Manzoni	583	3	2	573	1166
Castorini	500	40	40	200	200
Capre, capre e montoni	500	50	30	100	150
Agnelli	3412	30	20	24120	68240
				7182 20	9296 40
					7182 20
					16472 60

Per questi motivi la Giunta propone il seguente ordine del giorno:
 Il Consiglio delibera di ridurre la tassa per il servizio della macellazione nel modo
 « Alce macellato, a datare dal 1 gennaio 1903, nel modo seguente:
 « Primi e secondi £ 7 - Terzi e quarti £ 5 - Quinti sotto l'anno £ 1.50 - Manzoni £ 2
 « Castorini £ 0.40 - Capre, capre e montoni £ 0.30 - Agnelli £ 0.20 - »
 Cesena 16 Novembre 1902

Per la Giunta
 Il Sindaco
 P. Angeli

Figura 2.34. Parte due del documento pubblicato il 16 novembre in riferimento alla richiesta di ridurre la tassa di macellazione (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

Il Comune fu costretto ad esigere una somma di denaro per la macellazione degli animali, per compensare il prestito richiesto nel 1890 per la costruzione del macello pubblico. Il prestito richiesto alla Cassa dei Depositi e Prestiti ammontava a Lire 86.500 da estinguere in 25 anni mediante il pagamento di una annualità di Lire 5.726, mutuo aumentato nuovamente nel 1896 (Figure 2.7 e 2.38). Per questo motivo il dazio sulla carne, a differenza degli altri dazi imposti sui generi alimentari fondamentali, non fu eliminato alla fine del 1800 ma fu solamente ridimensionato accogliendo le richieste degli esercenti.

Il Comune non considerava questo contributo come un vero e proprio dazio ma bensì come un corrispettivo da pagare per la spesa sostenuta dal comune per la costruzione dell'edificio e per il servizio che il macello rende alla comunità.

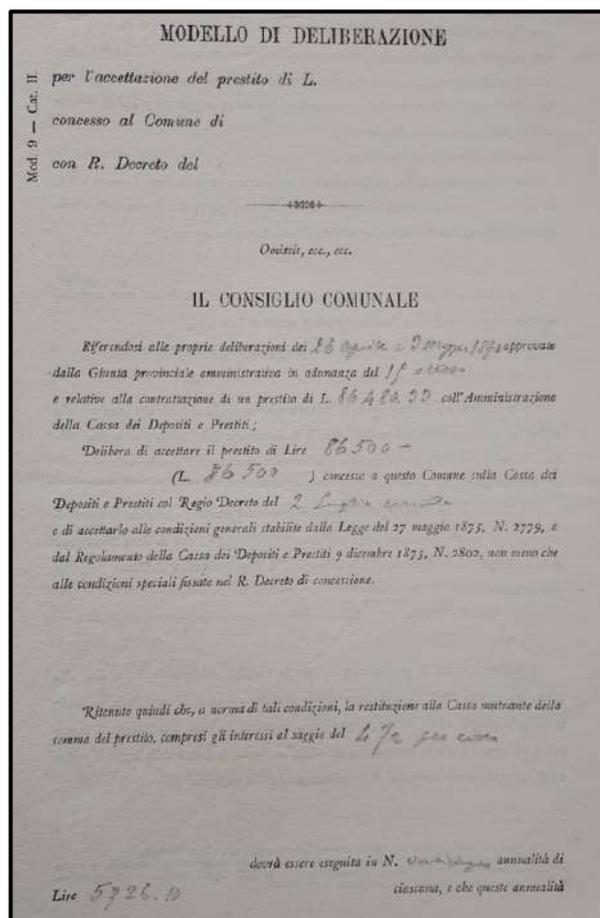


Figura 2.37. Delibera di concessione del prestito per la costruzione del pubblico macello (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

azione giudiziaria che gli interessati vollero unire come questa ma, instaurato il proposito, azione che finirebbe colla peggio del Comune. Ed in fat-
to redige il seguente prospetto dal quale risultano le spese di sovvenio l'ann-
mentare del mutuo contratto per le spese di costruzione ed il rimborsamento della
tassa di macellazione durante l'ultimo decennio.

Anni	Tassa di macellazione esatta	Spese per il pubblico macello compreso lo stipendio del no- tarario in 5.000 ed il salario ai costosi	Prestito contratto per la costruzione del nuovo macello
1892	7204.25	4777.94	Il mutuo fu contratto nel luglio 1890 per £ 86500 al 4½ per 100, estinguibile in 35 anni a partire dal 1891 mediante il pagamento di una annuità di £ 5726.10 fino all'anno 1915. Alla fine del 1896 la sorte res- suntiva a £ 73462.67 che insieme con i re- sidui di altri sei mutui, venne trasformata nel nuovo mutuo per £ 877,931.19 da am- mortizzarsi in 35 anni decorribili dal 1897 al 1931. Se il mutuo suddetto non fosse stato trasformato, la sorte residuale alla fine 1902 sarebbe stata di £ 56,484.69 -
1893	7021.	3911.	
1894	6960.95	3247.05	
1895	6342.15	3440.11	
1896	10091.51	3160.03	
1897	4845.90	3633.28	
1898	16524.26	3734.32	
1899	16453.41	3880.41	
1900	18020.21	3893.35	
1901	17059.53	4114.51	
	120673.19	37793.70	
media annuale	12067.32	3779.37	
ammortato di mutuo		5726.10	
Totale £		9505.47	

Da tali cifre risulta evidente che non è più possibile percepire la tassa nella misura fin qui imposta e che conviene diminuirla nel modo indicato dal seguente prospetto che indica il confronto fra la tariffa attuale e quella proposta nonché le conseguenze.

Figura 2.38. Documento riportate il prestito contratto e la tassa di macellazione da richiedere per poter saldare la rata annua (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

Agli inizi del 1900, l'allevamento suino in Romagna assunse particolare importanza, si passò dall'aver a Cesena nel 1875 3.925 capi a 8.929 capi nel 1908, questo fu possibile soprattutto grazie allo sviluppo di un particolare incrocio fra la razza locale autoctona e una razza di provenienza inglese (Yorkshire), la quale permetteva di ottenere suini con un peso molto superiore del normale pari a 338 kg (Figure 2.39 e 2.40). La macellazione dei suini poteva avvenire solo nel pubblico macello, e tutti gli esercenti della città e dei sobborghi erano obbligati a condurre i propri suini presso il macello pubblico; solo agli abitanti e agli esercenti del forese, che distavano oltre tre km dalla città, era concesso macellare i suini nel proprio domicilio previa una visita veterinaria condotta ventiquattro ore prima della macellazione al costo di 0,50 lire (Figura 2.41). La pratica di macellare i suini presso il proprio domicilio era una pratica molto comune in Romagna, ed il Comune per questo motivo impose il divieto di macellazione per tutelare l'industria dei suini.

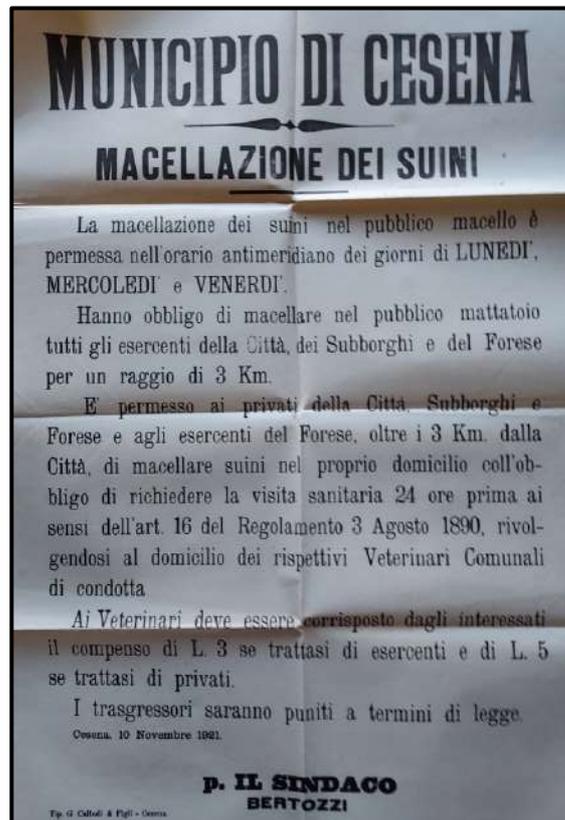


Figura 2.41. Manifesto pubblico in cui sono riportati gli orari in cui poter macellare i suini nel macello pubblico e le regole riguardanti la macellazione casalinga (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

Nel 1905, a Cesena fu inaugurata la macelleria comunale situata nel Foro annonario, spaccio in cui il Comune gestiva la vendita di carne, ed in particolare bovina ed ovina. Essa era costituita da tre ambienti: uno per la macelleria, un magazzino e una ghiacciaia (Figure 2.42 e 2.43).

L'apertura della macelleria comunale si rilevò un investimento sbagliato per il comune in quanto il prezzo della carne, essendo molto più alto di quello dei normali esercenti, non spingeva la popolazione ad acquistarla nella pubblica macelleria (Figura 2.44). Essa infatti, nonostante disponesse di un calmiera ufficiale con il compito di variare i prezzi settimana per settimana in funzione dei prezzi di mercato, manteneva sempre dei prezzi piuttosto elevati. Il prezzo più alto applicato alla carne dalla pubblica macelleria veniva giustificato da una qualità delle carni superiore, aspetto che progressivamente è andato perdendosi, almeno nella percezione della popolazione.

Da una testimonianza riportata sul giornale "il Cittadino", è riportato che nel 1914 furono vendute carni di qualità molto inferiore delle carni vendute in

altri esercizi, in quanto vennero macellate delle vacche lattifere ed in alcuni casi anche vacche con infezioni o malnutrite (Figura 2.45).

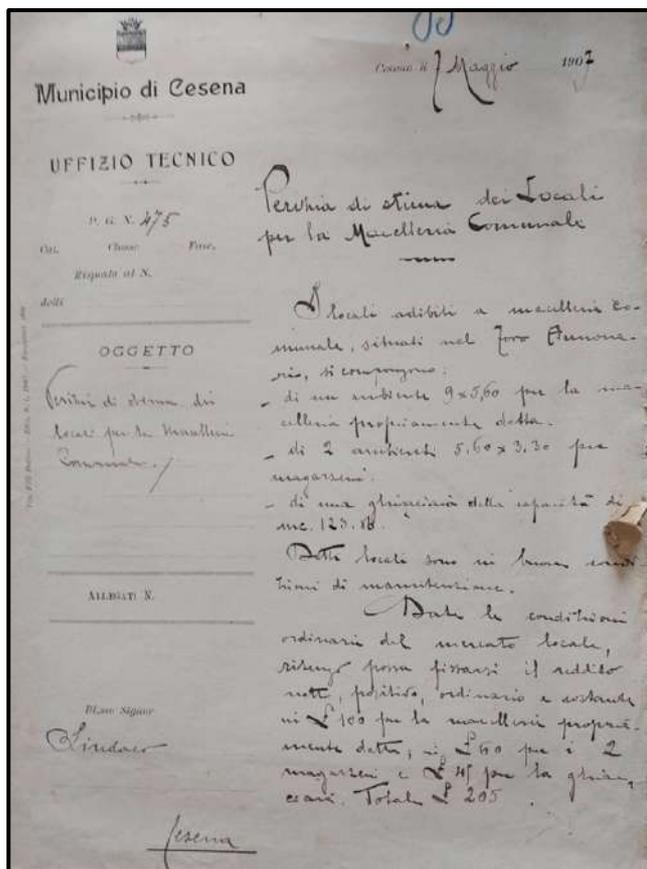


Figura 2.42. Perizia di stima dei locali che compongono la macelleria comunale situata nel Foro annonario pubblicata il 7 maggio nel 1907 (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

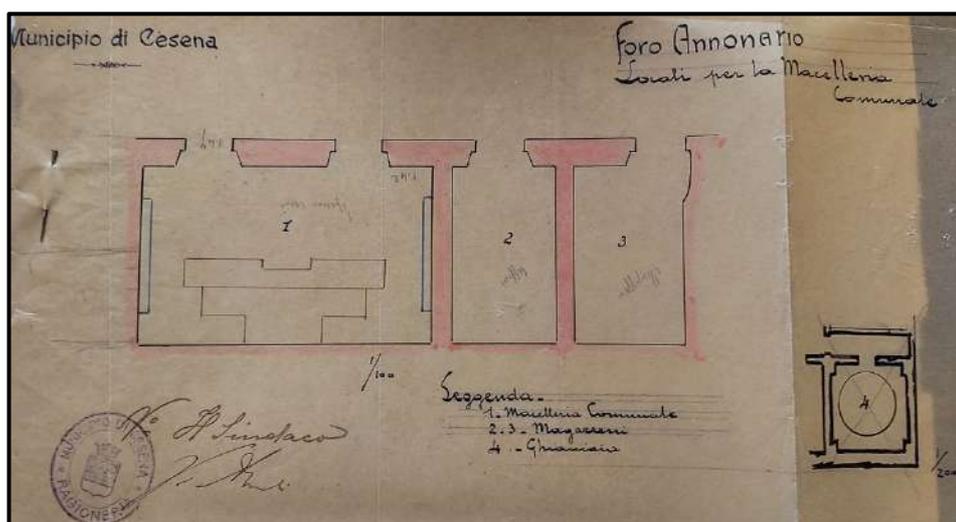


Figura 2.43. Planimetria della macelleria comunale costruita nel Foro annonario (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

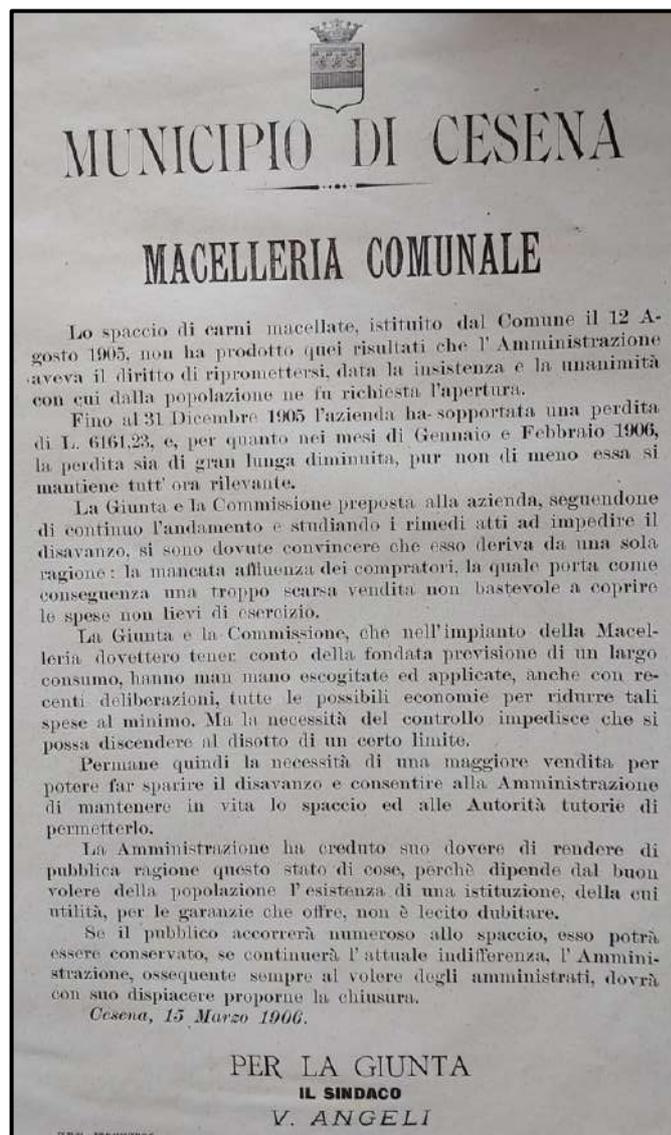


Figura 2.44. Documento pubblicato il 15 marzo 1906 in riferimento alla scarsa affluenza presso la macelleria comunale e il rischio di chiusura in mancanza di miglioramenti (Archivio di Stato di Forlì- Cesena. Sezione di Cesena).

INTERESSI LOCALI

Macelleria anormale.

Con questo stesso titolo, abbiamo scritto a più riprese su queste colonne dei prezzi di vendita delle carni macellate, in rapporto ai prezzi di mercato. E benchè le nostre parole non abbiano servito fin qui a cavare un ragno da un buco, non è codesta buona ragione, perchè non dobbiamo ritornarci su ancora una volta, ora che il tema ritorna ad essere di triste e palpante attualità.

Ci giovi ricordare, sopra gli altri, un articolo comparso nel numero 28 del 1912 (14 Maggio), ove si poneva in rilievo che lo Spaccio del Comune, malgrado vendesse da molti mesi a un prezzo esageratamente sproporzionato a quello di acquisto, aveva chiuso l'esercizio del precedente anno 1911 con un *deficit* accertato di L. 1187,04. In quell'occasione, corse voce per il paese (non priva di qualche fondamento), secondo cui alcuni volenterosi intendevano di far sorgere una macelleria, a ciò che il pubblico trovasse in essa quel *calmiere*, al cui ufficio il Comune aveva deliberatamente rinunciato. Bastò questo, perchè lo Spaccio Comunale, susseguito poco dipoi dai privati esercenti, si affrettasse a ribassare di alcuni centesimi il costo delle carni. Il provvedimento aveva in sé qualcosa dello achemo, così trascurabile era il beneficio che venivano a risentirne i consumatori; eppure esso non destò in costoro, — lo constatiamo con pena — quella riprovazione, quel disgusto, quello sdegno, che una misura cotanto insufficiente ai pubblici bisogni avrebbe dovuto suscitare. E dopo un po' di sommosso brontolio, dopo qualche inoffensivo *sagrato* all'indirizzo dei paterni amministratori, la popolazione si adattò al duro persistente regime: vi si adattò con quella mussulmana indifferenza, con cui si tollera in questi tempi tutto che viene dagli uomini rossi: inasprimenti di tasse, favoritismi, sperperi di danaro e complicità... per impiegati infedeli con la marchetta repubblicana.

Oggi la questione rinasce. Il valore delle carni da macello è in continua, costante depressione: l'industria del bestiame, così avvilita, da mettere a serio repentaglio la nostra economia agricola, di cui è gran parte, e i prezzi scaduti per modo che carni bovine anche di 1 qualità possono comprarsi comodamente a L. 76 al Q.le.

Con tutto questo, la Macelleria Comunale ha il triste coraggio di vendere ancora il bue davanti a L. 140, il lombo a L. 1.65, la coscia a L. 1.80 al kg.

Or chi può essere così cieco, tanto attento, da negare che questa è la sola causa per cui i macellai — a differenza di quel che accade altrove — mantengono a lor volta alti i prezzi? E ridicolo per noi prendersela con questi signori. Essi, alla fin fine, sono commercianti, sono speculatori, che hanno di mira il maggior guadagno, e potrebbero vittoriosamente rispondere a chi li rimproverasse: Oh! perchè ve la prendete con noi? Non c'è forse un *calmiere ufficiale*, che ha il compito di indicare settimana per settimana quali debbono essere i prezzi di vendita? E volete che noi siamo più realisti del Re, rinunciando a una parte del nostro lucro, mentre l'Ente che ci è stato messo davanti come modello, è lui a suggerirci la via che dobbiamo battere?

Il ragionamento, come ognuno vede, non fa una grinza dal punto di vista dell'interesse degli esercenti. Ma lo Spaccio Comunale non ha il miraggio davanti a sé di grossi utili da conseguire. La sua ragione d'essere risiede nella necessità sociale di infrenare le cupidigie della spec-

culazione privata; la sua funzione precipua è quella di impedire le collisioni ai danni del pubblico, offrendo a questo il modo di conoscere giorno per giorno, quale sia il *giusto prezzo* di vendita in rapporto alla legge del mercato. E uno Spaccio comunale di carne che viola questa legge, che non tien conto delle sue variazioni, che riesce col suo mal esempio a sopprimere la concorrenza, in flagrante contrasto coi suoi fini, è davvero un *calmiere a rovescio*, un Ente ibrido, dannoso soprattutto alla classe popolare per il cui vantaggio si volle far sorgere: un Ente, infine, a cui potrebbe applicarsi — se volessimo fare anche noi un po' di retorica — quell'appellativo di cui, si fa tanto uso e consumo contro l'odiata borghesia: l'appellativo di *affamatore*!

E non basta. Nel citato articolo del 14 Maggio 1912 noi scrivemmo che sebbene il Comune avesse col suo spaccio di carne mentito all'obbligo di fungere da regolatore, aveva soddisfatto abbastanza alla promessa di vendere carne buona, col vantaggio di una maggior garanzia di sanità su quella degli esercenti.

Oggi questa lode avrebbe il sapore di un atroce scherzo.

Da parecchi mesi è un coro generale di proteste per la qualità assolutamente inferiore delle carni macellate dal Comune, in confronto di quelle degli altri esercenti: il che non stenterà a criversi, quando si pensi che la più parte delle bestie abbattute sono vacche lattifere (*borrelle*). Non solo. Ma è accaduto, nel breve giro di pochi giorni, un fatto di gravità eccezionale. È accaduto, cioè, che al pubblico macello sinistri dovuto ordinare la distruzione immediata di due vacche, dello spaccio... normale, *cassa la estrema loro magrezza e lo stato d'infazione in cui versavano!*

Figura 2.45. Articolo di giornale pubblicato l'8 marzo 1914 su "il Cittadino" in riferimento alla pessima gestione della macelleria comunale situata nel Foro anonario (Giornali storici Cesena).

2.3 Dal dopo guerra ad oggi

A partire dagli anni Settanta, si verificò un ulteriore cambiamento socio-economico nella società che ha determinato anche nel nostro Paese una progressiva diminuzione dell'importanza della macellazione pubblica a fronte tuttavia di una crescente domanda di carne che viene tuttavia soddisfatta, anche in Romagna, da aziende specializzate e da macelli industriali.

I progressivi cambiamenti comunitari in ambito legislativo riferiti alla macellazione degli animali hanno reso progressivamente la struttura pubblica ubicata in Via Mulini, sempre più inadatta a svolgere tale funzione. Lo sviluppo della città, anche oltre le mura, rendeva sempre più problematica la presenza del macello in questa area, in quanto se prima il macello pubblico si trovava al di fuori del centro cittadino ad oggi ne diventava parte integrante.

Per tali motivi, le Amministrazioni Comunali di Cesena, Forlì e Ravenna studiarono la possibilità di identificare una struttura pubblica che potesse servire le diverse realtà locali. Per questo motivo, nel 1973 le Amministrazioni Comunali dei tre comuni diedero vita al Consorzio Interprovinciale Centro Carni (trasformato successivamente in società nel 1996) (Figura 2.46).

COMUNE DI CESENA			
ESTRATTO DI DELIBERAZIONE CONSILIARE			
IN DATA 13 GIUGNO 1996			
Deliberazione N. 181		P.G.N. 25521/112	
OGGETTO:			
Trasformazione del Consorzio Interprovinciale Centro Carni nella Società "Centro Carni S.R.L.". Approvazione Statuto e Convenzione tra i Comuni aderenti.- Approvazione concessione alla costituenda società del servizio di pubblica macellazione. - Approvazione conferimento nella medesima Società del terreno di pertinenza dello stabilimento di macellazione.			
L'anno millenovecentonovantasei (1996), addì 13 (tredici) del mese di Giugno, alle ore 17.30, nella sala consiliare del civico palazzo su determinazione del Presidente del Consiglio Comunale, si è riunito il Consiglio Comunale in seduta pubblica di 1 ^a convocazione, previo avviso scritto notificato in tempo utile ai Consiglieri.			
Presiede il sig. prof. Tino MONTALTI - Presidente			
Assiste il Segretario Generale reggente dr. Amedeo PENNERINO			
All'inizio della discussione dell'atto in oggetto, per movimenti di entrata e di uscita dei Consiglieri, risultano presenti:			
Presenti	Cognome e nome	Presenti	Cognome e nome
--	Preger Edoardo	14	Abbondanza Piero
1	Gualdi Daniele	15	Casanova William
--	Onofri Valdes	16	Pistocchi Giuliano
2	Brighi Otello	--	Galassi Giuliano
3	Brunetti Paolo	--	Guidazzi Mario
--	Baredi Maria	17	Di Pierdo Luigi
4	Gozi Graziano	--	Pistocchi Massimo
5	Romagnoli Loris	18	Bianconi Laura
6	Fieri Maria Luisa	19	Brighi Viller
7	Sacchetti Roberto	--	Bettini Giuseppe
8	Valducci Antonio	--	Baronio Gustavo
9	Montalti Matteo	20	FiuZZi Guerrino
10	Giulianelli Anna Grazia	21	Venturi Carlo
11	Montalti Tino	22	Fabbri Davide
12	Battistini Alberto	23	Zittignani M. Grazia
13	Cola Libero		
Vengono designati scrutatori i Consiglieri: Giuliano Pistocchi, Maria Grazia Zittignani, Piero Abbondanza.			
Sono presenti i componenti la Giunta Comunale sigg.: Piero Bonavita, Loris Lugaresi, Elide Urbini, Andreucci Giorgio, Brighanti Ines.			

Figura 2.46. Delibera pubblicata il 13 giugno 1996 in riferimento alla trasformazione del Consorzio Interprovinciale Centro Carni nella società "Centro Carni S.r.l" (Comune di Cesena).

Nel 1985, il Consorzio realizzò l'impianto di macellazione nel comune di Castiglione di Ravenna (località di San Zaccaria) proprio per rispondere alle

esigenze di pubblica macellazione dei tre Comuni: si trattava di un'area molto vasta in cui era possibile procedere alla costruzione di uno stabilimento industriale per la macellazione, in particolare di suini e bovini.

Lo stabilimento era composto da ampie stalle di sosta suddivise in due parti, una per i suini ed una per i bovini. Le stalle di sosta erano dotate di rifornimento idrico per gli animali in sosta e di docce per i suini durante la stagione calda. Dalla stalla di sosta gli animali venivano convogliati verso la sala di macellazione, attraverso corridoi obbligati, che immettevano ai due reparti della sala di macellazione, uno per i suini e l'altro per i bovini. Lo stordimento dei suini avveniva tramite choc elettrico mentre quello dei bovini con colpo di pistola a proiettile captivo. La sala di macellazione era suddivisa in due linee ove tutte le operazioni si svolgono sull'animale appeso a guidevie aeree in due linee. All'interno della sala di macellazione vi è una netta separazione fra reparto sporco e reparto pulito (Figura 2.47).

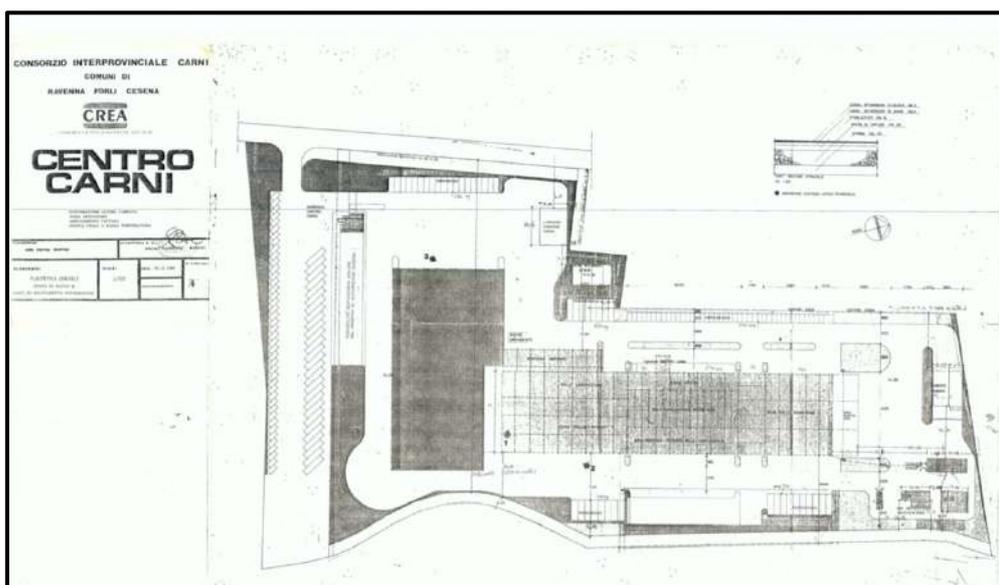


Figura 2.47. Planimetria del macello situato nel comune di Castiglione di Ravenna (località di San Zaccaria) nel 1990.

La linea di macellazione dei bovini aveva una potenzialità di circa 60 bovini/ora, mentre la potenzialità della linea suini era di circa 200 suini/ora. Lo stabilimento era fornito inoltre di impianto di preraffreddamento delle carni bovine appena macellate e di celle frigorifere per il loro stoccaggio. I suini macellati potevano essere avviati immediatamente presso laboratori esterni,

oppure destinati allo sfascio nell'annesso apposito laboratorio. Lo stabilimento era dotato anche di un'ampia e moderna tripperia, di un locale per la raccolta e spedizione delle pelli e di un macello contumaciale con annessa stalla di sosta e cella frigorifera per gli animali di cui si avevano incertezze di carattere sanitario.

Il contenuto degli stomaci e degli intestini veniva allontanato dal locale della tripperia tramite un apposito cannone ad aria compressa che permetteva il convogliamento del materiale all'esterno del locale in un raccoglitore a sufficiente distanza per asportarlo giornalmente nell'apposito luogo indicato. Lo stabilimento era inoltre dotato di un moderno impianto di lavaggio per gli automezzi e di un dispositivo per il pretrattamento dei liquami che venivano poi avviati per la definitiva depurazione al depuratore di Cervia attraverso una apposita condotta.

Nello stabilimento era possibile trovare anche: un ufficio per il servizio veterinario con annesso laboratorio per l'esame trichinoscopico, spogliatoi per il personale con docce e servizi in numero adeguato ed infine uffici per le necessità amministrative e commerciali della gestione.

Nel 1990, la gestione dell'impianto fu affidata ad un'azienda privata la Martini Alimentare, nonostante si trattasse di un'azienda privata il servizio pubblico dell'impianto è stato sempre in primo piano e il gestore ha sempre avuto l'obbligo di garantire questa attività nei confronti dei comuni consorziati. La decisione del Comune di disimpegnarsi dal Centro Carni era stata presa in comune accordo dalle tre amministrazioni, le quali avevano convenuto che fossero ormai venute meno le caratteristiche di utilità sociale nell'attività svolta presso l'impianto di macellazione. Questo non significava però l'eliminazione del servizio prestato di pubblica macellazione in quanto venne lasciato alla nuova proprietà.

I numeri delle macellazioni, la vastità dell'impianto, gli elevati costi di esercizio in perdita, portarono alla decisione di identificare un soggetto privato interessato allo sviluppo del sito produttivo. Nel luglio del 1990 l'allora C.R.E.A. (Consorzio Romagnolo Esperti Allevatori) a cui era stata affidata la gestione del Macello di San Zaccaria, si poneva in amministrazione volontaria,

mettendo il Consorzio Interprovinciale Centro Carni tra i Comuni di Forlì, Cesena e Ravenna nelle condizioni di trovare una nuova Società a cui dare in gestione l'impianto di macellazione. La precedente esperienza fallimentare con il C.R.E.A. obbligava, infatti, i tre Comuni, a dover scegliere con estrema cautela l'azienda a cui affidare la gestione e la conduzione del Macello. Tra le varie società che si proposero fu scelta la Martini Alimentare data la sua affidabilità e convenienza

Le trattative portate avanti dalla famiglia Martini si concretizzano con la stipula, in data 22/11/1990, di una convenzione della durata di venti anni, con la previsione di una proroga per altri venti anni. Vennero pertanto costituite la MA.GE.MA. per la parte produttiva e la Martini Alimentare S.r.l. per la parte commerciale. La proposta della società fu ritenuta meritoria in quanto manteneva non solo la disponibilità della pubblica macellazione, ma veniva assicurata l'occupazione di circa 70 dipendenti tramite la Cooperativa MA.GE.MA. con l'obbligo di effettuare entro il maggio del 1991 interventi strutturali del valore di 1 miliardo e mezzo di Lire e nei successivi 3 anni altri interventi per un altro miliardo di lire.

Vennero in questi anni costruite la nuova sala sezionamento, l'ampliamento delle spedizioni, l'inizio della produzione delle preparazioni di carni, fino ad arrivare nell'ottobre del 2002 all'inaugurazione del nuovo stabilimento prodotti innovativi (spiedini, salsicce, hamburger) (Figura 2.48).

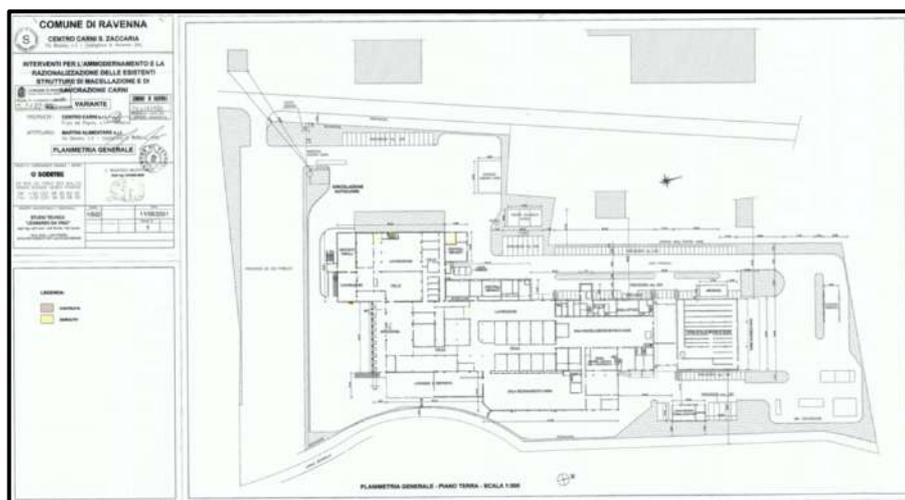


Figura 2.48. Planimetria del macello situato nel comune di Castiglione di Ravenna (località di San Zaccaria) nel 2002.

Fino al 1990, la superficie coperta dello stabilimento era di 9.050 m², tra il 1992 e il 1994 vennero aggiunti altri 3.505 m² per arrivare nel 2002 ad una ulteriore copertura di 4.738 m². Ad oggi, il totale dell'area coperta ammonta a 17.293 m² (Figura 2.49). Nel 2005 la Martini procedette all'acquisto di tutta la struttura, il Comune di Cesena affiancato a quello di Forlì e Ravenna cedero le proprie quote della società Centro Carni tramite un'asta pubblica aggiudicata per un importo complessivo 5 milioni e 800 mila euro.

Il macello nato come struttura di pubblica macellazione nella situazione attuale conserva ancora tale attività (poche unità mensili), ma certamente risulta marginale rispetto alle altre più importanti attività svolte all'interno dello stabilimento, vale a dire la macellazione industriale, il sezionamento delle mezzene in tagli anatomici collocabili commercialmente, la preparazione, il confezionamento e l'elaborazione di carni destinate alla grande distribuzione.

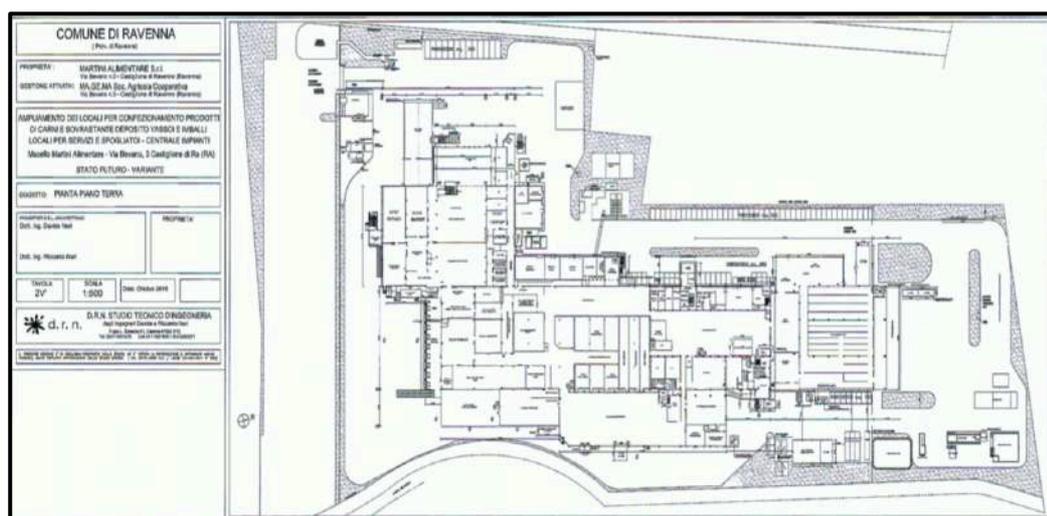


Figura 2.49. Planimetria attuale del macello situato nel comune di Castiglione di Ravenna (località di San Zaccaria).

Per quanto riguarda le sorti del macello pubblico situato in Via Mulini, esso fu chiuso nel 1987 a seguito dell'apertura del macello situato a Castiglione di Ravenna (località di San Zaccaria). Non poche furono le polemiche da parte della popolazione: chi doveva macellare doveva trasportare i propri animali fuori dal Comune di Cesena per alcuni chilometri con non pochi costi e corrispondere una tassa di macellazione superiore a quella pagata attualmente al macello pubblico in Via Mulini; questo veniva giustificato dal fatto che la

struttura era migliore a livello di strumentazione e più adeguata sotto l'aspetto igienico-sanitario (Figura 2.50).



Figura 2.50. Articolo di giornale tratto dal “Carlino” pubblicato il 30 gennaio 1987 (Biblioteca malatestiana archivio).

Negli anni successivi, nacque l'esigenza di riqualificare gli edifici ormai abbandonati e in stato di degrado che ospitarono il macello pubblico di Cesena in Via Mulini ormai abbandonata e in degrado. Nel 1988, si susseguirono una serie di occupazioni dell'ormai ex-macello da parte di organizzazioni giovanili le quali rivendicavano uno spazio ricreativo per i giovani assente nel territorio comunale (Figura 2.51). Nel 1998, dopo più di dieci anni dalla chiusura, il macello non era stato ancora riutilizzato e numerose furono le proposte nel corso degli anni, ma gli elevati costi di ristrutturazione ne impedivano di fatto l'attuazione.

A fine novembre del 1998, il Comune decise di aprire un bando per la ristrutturazione della struttura: il Comune offriva l'80% della struttura ad uso privato con l'obbligo di sviluppare attività ricreative per i giovani, ma allo stesso tempo, chi lo prendeva in gestione doveva occuparsi della ristrutturazione dello stabile (Figura 2.52).



Figura 2.51. Articolo di giornale pubblicato nel 1988 in riferimento all'occupazione del macello da parte di giovani (Biblioteca malatestiana archivio).



Figura 2.52. Articolo di giornale pubblicato nel 1988 sul giornale locali "il Resto del Carlino" in riferimento all'eventuale destinazione d'uso dell'ex-Macello (Biblioteca malatestiana archivio).

Solo nel 2001, avvenne l'approvazione del progetto di ristrutturazione ad opera dell'architetto Sanzio Castagnoli, l'ex-Macello avrebbe mantenuto la sua struttura architettonica originale con all'interno: una sala polifunzionale con 200 posti utilizzabile per convegni, spettacoli teatrali e musicali, una sala più piccola destinata ad un uso culturale, un locale di ristorazione. L'intero progetto di ristrutturazione aveva un costo complessivo di circa 3 miliardi e 300 milioni di lire, ai quali si aggiunsero altri 600 milioni di lire per gli arredi e le attrezzature (Figura 2.53). Nel 2005, tramite bando, il Comune diede in concessione gli spazi a un privato che si fece carico dei lavori di restauro e ristrutturazione investendo 2.718.926,32 euro.

Ad oggi, come afferma l'attuale sindaco di Cesena Enzo Lattuca, “il complesso dell'ex-Macello rappresenta un presidio importante per la vita degli studenti della nostra città e in modo particolare per gli universitari che usufruiscono di tutti i servizi qui presenti”. Il fabbricato attualmente ospita la sala studio multimediale Alfa Albatros, un bar, una sala convegni e sul retro alcune residenze per gli studenti (Figura 2.54).



Figura 2.53. Articolo di giornale pubblicato sul giornale “il Resto del Carlino” in data 14 aprile 2001 in riferimento al progetto di riqualificazione dell'ex-Macello (Biblioteca Malatestiana archivio).



Figura 2.54. Fotografia dell'ex-macello al giorno d'oggi (Serinar).

2.4 Macellazione a domicilio, pubblica ed industriale al giorno d'oggi

Alla fine del XX secolo, si è assistito in Italia ad una progressiva riduzione sia degli allevamenti non specializzati di piccola dimensione con pochi capi sia di quello domestico per autoconsumo e, di conseguenza, gradualmente è diminuita la richiesta del servizio di macellazione presso i macelli pubblici. Di conseguenza, i macelli pubblici si sono ridotti in numero ed importanza a favore della costruzione di stabilimenti industriali altamente specializzati di proprietà di grandi gruppi integrati nel settore zootecnico.

Tale evoluzione ha riguardato anche la Romagna nella quale oggi giorno la quasi totalità degli animali viene macellata industrialmente. Nel 2020, secondo quanto riportato dalla Camera di commercio della Romagna (Forlì-Cesena e Rimini), sono stati macellati in totale 62.339.751 animali (Tabella 2.1). Tale dato comprende gli animali macellati privatamente, all'interno dei macelli comunali e dei macelli privati delle aziende alimentari (Camera di Commercio della Romagna, 2021). A titolo di esempio, nel macello pubblico di Cesena, il numero complessivo di animali macellati nel mese di dicembre del 1906 fu pari a 555, fra suini, bovini ed ovicapri (Figura 2.23).

La maggior parte dei capi macellati nella zona presa in considerazione sono polli da carne, tacchini e conigli, per quanto riguarda i polli e i tacchini essi derivano essenzialmente dagli allevamenti di Amadori, Martini ed in misura minore dall'azienda Guidi; mentre la maggior parte dei conigli macellati è di proprietà dell'azienda Berti.

Per quanto riguarda i bovini, ovicapri, suini ed equini, tale dato deriva essenzialmente dai piccoli allevamenti domestici o dalle piccole aziende, per ovicapri e suini ad oggi è possibile la macellazione a domicilio a differenza delle altre specie elencate le quali necessariamente devono essere macellate presso un macello autorizzato.

Comuni	Bovini	Ovicapriini	Suini	Equini	Polli	Tacchini	Conigli
Bagno di Romagna	99	9	625	-	-	-	-
Civitella di Romagna	49	162	813	3	-	-	-
Cesena	-	-	-	-	11.676.023 ₁	2.674.330 ₅	-
Forlimpopoli	120	534	514	1	-	-	2.082.248 ₇
Gatteo	-	-	-	-	8.950.574 ²	-	-
Mercato Saraceno	56	79	103	17	-	-	-
Roncofreddo	-	-	-	-	3.503.572 ³	-	-
San Mauro Pascoli	1.009	211	2.963	38	-	-	-
Santa Sofia	294	346	180	4	31.255.516 ₄	29.757 ⁶	-
Sarsina	528	48	3.292	3	-	-	-
Savignano sul Rubicone	-	-	-	-	-	-	2.155.617 ₈
Sogliano al Rubicone	31	-	-	-	-	-	-
TOTALE	2.186	1.389	8.490	49	55.385.685	2.704.087	4.237.865

1 – derivanti prevalentemente dal macello di San Vittore di Cesena di proprietà dell'azienda Amadori;

2 – derivanti prevalentemente dal macello di Gatteo di proprietà dell'azienda Martini Alimentare;

3 – derivanti prevalentemente dal macello di Roncofreddo di proprietà dell'azienda Guidi;

4 – derivanti prevalentemente dal macello di Santa Sofia di proprietà della società cooperativa agricola Pollo del Campo di proprietà dell'azienda Amadori;

5 - derivanti prevalentemente dal macello di San Vittore di Cesena di proprietà di Amadori;

6 - derivanti prevalentemente dal macello di Santa Sofia di proprietà di Amadori;

7 – derivanti prevalentemente dal macello di Forlimpopoli di proprietà dell'azienda Berti;

8 – derivanti prevalentemente dal macello di Savignano sul Rubicone di proprietà dell'azienda Martini.

Tabella 2.1. Statistiche delle macellazioni programmate e ordinarie nei macelli pubblici e privati ubicati nei comuni della provincia di Forlì-Cesena nel 2020 (sono esclusi gli abbattimenti per provvedimenti sanitari e le morti durante il trasporto, mentre per i suini sono considerate anche le macellazioni derivanti da allevanti familiari e di autoconsumo) (Camera di Commercio della Romagna, 2021).

2.4.1. Macellazione pubblica

A seguito delle evoluzioni descritte nel paragrafo precedente, in Italia ad oggi, sono relativamente pochi i macelli pubblici ancora in attività, e ciò vale anche a Cesena e dintorni:

- Macello di Sarsina: macello comunale ristrutturato nel 2018 in gestione alla Igor Market Carni che si occupa sia di macellare animali di grossa taglia (prevalentemente bovini e ovicaprini) per aziende private del circondario, ma anche per privati cittadini;

- Consorzio Intercomunale Pubblico Macello di San Mauro Pascoli

- Macello comunale di Bagno di Romagna: ristrutturato nel 2020 per permettere la realizzazione di nuovi locali dedicati alla macellazione della fauna selvatica, oltre che la macellazione per conto di privati. Attualmente è in fase di ristrutturazione.

- Macello comunale di Santa Sofia: macello comunale ristrutturato nel 2015, ristrutturazione che ha permesso l'inserimento della filiera di macellazione dei suini oltre a quelle già presenti (ungulati e animali selvatici) in accordo con ATC e con il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi.

A seguito della chiusura dei macelli pubblici all'interno delle città (la maggior parte si trovava in prossimità delle mura cittadine), gli edifici di grandi dimensioni che ospitavano queste strutture furono abbandonati e lasciati in completo stato di degrado. Successivamente, negli anni 2000, sono stati molteplici gli interventi di recupero e di riqualificazione come avvenuto nella città di Cesena. In particolare, tra il 2020 e il 2021, diverse strutture sono state riqualificate, tra queste possiamo trovare:

- l'ex-macello di Milano riqualificato nel 2021; ad oggi lo stabile ospita 1200 alloggi e il nuovo campus dell'Istituto europeo del design (Pierotti, 2021);

- l'ex-macello di Messina anch'esso nel 2021 è stato riqualificato, nella struttura è stata creata un'area attrezzata per lo svolgimento di attività sportive e per lo sviluppo servizi socio-assistenziali (Gazzetta di Mantova, 2021).

2.4.2 Macellazione a domicilio e in aziende di piccole dimensioni

È interessante sottolineare che se da un lato si è progressivamente ridotta la necessità dei macelli pubblici, è rimasta la necessità di abbattere gli animali per auto-consumo. La macellazione a domicilio per uso privato fino al 2021 era regolata dall'articolo 13 del Regio Decreto del 20 dicembre 1928 n. 3298, il quale sanciva: *“I privati, che in seguito a domanda abbiano ottenuto*

dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, debbano darne avviso il giorno innanzi al veterinario comunale, o a chi, a norma dell'articolo 6, lo sostituisce. Il detto sanitario fisserà l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa e accurata ispezione delle carni" (Niro & Sosto, 2017). A partire dal 2021, l'emanazione del Decreto legislativo numero 27 del 2 febbraio 2021, che ha abrogato il Regio Decreto n. 3298 del 1928, ha permesso l'entrata in vigore di nuove disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato, al di fuori di macelli registrati e/ o riconosciuti.

Pertanto, a partire dal 2021, non è più necessaria l'emissione dell'ordinanza da parte Sindaci per all'avvio della campagna di macellazione a domicilio per i privati, ma resta comunque obbligatoria la comunicazione al servizio veterinario competente nel il territorio, del luogo e della data di macellazione in modo tale da poter programmare a campione l'attività di sorveglianza relativa al rispetto dei requisiti igienico-sanitario e di benessere animale (Comune di Cesena, 2021).

La macellazione a domicilio nel territorio comunale di Cesena, in analogia a quanto accade nel resto del Paese, è consentita solo per: suini, ovini, caprini, avicoli e conigli, per autoconsumo nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali durante la macellazione. Le carni ottenute dalla macellazione presso il domicilio del privato devono essere consumate tal quali o previa trasformazione solo all'interno del nucleo familiare del privato che ha richiesto la macellazione. A tutti coloro che hanno allevato i propri animali per almeno trenta giorni precedenti alla macellazione o dalla nascita, è consentita la macellazione di massimo 4 capi suini nel periodo da novembre a marzo e 6 capi ovicaprini nell'anno solare. Per quanto riguarda la macellazione di volatili da cortile e conigli non è necessaria nessuna autorizzazione, ma sempre per autoconsumo.

La macellazione a domicilio deve avvenire in un luogo idoneo che, come già detto precedentemente, deve essere comunicato almeno due giorni prima al servizio veterinario dell'ASL della Romagna che si occupa di effettuare il controllo ufficiale alla tariffa di: 9 euro per ogni capo suino macellato

comprensiva di esame per la ricerca della trichinella, 7 euro per gli ovicaprini, oltre a 4,50 euro a visita a titolo di rimborso forfettario per le spese di trasporto.

Mentre, per quanto riguarda la macellazione diretta in piccole aziende o all'interno di strutture per la vendita/somministrazione diretta (come agriturismi), vengono applicate normative diverse da quelle applicate per la macellazione a domicilio: in questo caso è possibile, nella regione Emilia-Romagna, la macellazione solamente di volatili da cortile (come polli, faraone, anitre, oche), selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, ecc.) e conigli. Il DPR del 10 dicembre 1997 n.495 impone un tetto di produzione limite di 2.000 capi complessivi l'anno con un massimo di 500 conigli l'anno, uniformemente distribuiti e comunque fino a un limite di 50 capi a settimana.

2.4.3 Macellazione nell'ambito di stabilimenti industriali

A fronte della progressiva dimissione dei macelli pubblici e di strutture private di piccola dimensione e di sovente scarsamente specializzate ed adibite alla macellazione di diverse specie animali, si è progressivamente assistito all'industrializzazione anche della fase di macellazione degli animali di interesse zootecnico.

Questo ha portato alla progressiva concentrazione e specializzazione degli impianti di macellazione sul territorio nazionale che oggigiorno sono spesso di proprietà di gruppi e fanno quindi parte di filiere fortemente integrate. Nella maggioranza dei casi, i macelli sono localizzati quindi al di fuori delle città e dalla vista della cittadinanza al contrario di quanto accadeva sino al secolo scorso.

Questa evoluzione ha riguardato anche Cesena ed i territori limitrofi nei quali si trovano oggigiorno diversi macelli industriali di proprietà di cinque importanti aziende (Martini Alimentare, Amadori, Agricola Guidi, Saigi e Berti) che rivestono notevole importanza, non solo a livello locale, ma a livello nazionale ed internazionale soprattutto per quanto riguarda il gruppo Martini ed Amadori.

L'azienda Martini è stata fondata nel 1918 ed oggi comprende laboratori, centri di ricerca e stabilimenti per la selezione e l'allevamento di suini, polli e

conigli dei quali esegue anche la macellazione, trasformazione e preparazione. Ad oggi opera con tre stabilimenti di macellazione: uno a Castiglione di Ravenna per il suino sorto proprio dalla struttura adibita al macello pubblico dai comuni di Cesena, Forlì e Ravenna come descritto in precedenza, uno a Gatteo per il pollo e uno a Savignano sul Rubicone per il coniglio.

L'azienda Amadori che è stata fondata nel 1969 a San Vittore di Cesena, si è progressivamente specializzata nel settore avicolo. Essa si distingue sul mercato per la gestione integrata della propria filiera formata da: 5 incubatoi, 4 mangimifici, 6 stabilimenti di trasformazione alimentare (a Cesena, Mosciano Sant'Angelo, Santa Sofia, Cazzago San Martino, Monteriggioni, Controguerra) ed oltre 800 allevamenti sia di proprietà che in convenzione. Per quanto riguarda lo stabilimento situato a San Vittore di Cesena, inaugurato nel 1969, si esegue ad oggi la macellazione di polli e tacchini ed il successivo sezionamento e lavorazione, mentre nello stabilimento di Santa Sofia, inaugurato nel 2005, si esegue la macellazione e il sezionamento di polli oltre che la preparazione di elaborati e panati.

L'azienda Guidi nasce nel 1968 a Roncofreddo, azienda specializzata nell'allevamento avicolo e delle successive fasi di trasformazione in particolare di specie di nicchia come galli livornesi, galli ruspanti, galletti, faraone e capponi. Ad oggi, l'azienda è altamente integrata e macella circa 5 milioni di avicoli all'anno.

L'azienda Saigi, localizzata a Santarcangelo di Romagna (provincia di Rimini), si occupa dell'allevamento avicolo e delle successive fasi di macellazione e trasformazione di specie avicole di nicchia come quaglia, anatra, faraona e pollo. Azienda che si caratterizza per il numero limitato di capi allevati e macellati, garantisce elevati standard di benessere animale durante tutte le fasi di produzione.

L'azienda Berti fondata negli anni Sessanta, parte da un piccolo macello in provincia di Forlì-Cesena specializzato nella lavorazione del coniglio. Solo nel 1995, fu aperto il primo stabilimento a Forlimpopoli, che ha permesso all'azienda di espandersi fino ad essere ad oggi, uno dei più importanti impianti di macellazione in Italia.

2.5 Conclusioni

Questo lavoro di tesi ha avuto la finalità di descrivere l'evoluzione della macellazione degli animali nella storia dell'uomo, prendendo come riferimento quanto avvenuto nella città di Cesena a partire dal 1700 fino ai giorni nostri. Se infatti la macellazione in passato veniva prettamente condotta a livello domestico o nei macelli pubblici collocati all'interno delle mura cittadine e con interesse prettamente locale, il passaggio dalle società rurali a quelle industriali ha portato alla necessità di costruire stabilimenti altamente specializzati nelle periferie delle città in grado di macellare un elevato numero di animali della stessa specie provenienti da allevamenti collocati anche a grandi distanze e destinati ad alimentare mercati su scala nazionale ed internazionale.

La necessità di macellare gli animali si è originata di fatto con la nascita dell'agricoltura quando l'uomo ha iniziato ad addomesticare ed allevare gli animali per soddisfare le proprie esigenze, ed in particolare per la forza lavoro necessaria allo svolgimento dei lavori agricoli ed il trasporto. La macellazione consiste nell'uccisione, con opportuni metodi, degli animali domestici (bovini, suini, ovini, ecc.) al fine di ricavarne i prodotti per l'alimentazione (carni, grasso, sangue) ed altri usi (pelli, pellicce, setole, piume, corni, zanne, zoccoli, denti ossa, tendini, budelli). In precedenza, la fase di uccisione era di fatto insita nella pratica della caccia degli animali selvatici con le stesse medesime finalità.

L'uccisione degli animali, sia nelle società preistoriche che nelle civiltà sorte dopo la scoperta dell'agricoltura, ha da sempre costituito una pratica associata a controversie di tipo etico collegate al rapporto uomo-animale e al senso di colpa derivante dalla morte inferta ad esseri viventi senzienti. L'uomo nel corso dei secoli ha cercato di giustificare questa pratica collegandola al compimento di riti sacrificali attribuendole un significato sacro. La sacralizzazione della procedura di uccisione dell'animale ne sottolinea la gravità e la solennità ed il fatto che non si tratti di un atto ordinario, banale, che può essere compiuto senza riflettere sul fatto che esso significa dare la morte ad un essere vivente.

Nelle società agricole, la macellazione degli animali è stata una attività molto comune praticata direttamente nelle abitazioni, o nei loro pressi, ed i

prodotti ricavati venivano utilizzati essenzialmente per auto-consumo o attività di commercio locali. Con la diffusione delle città, è nata progressivamente l'esigenza di poter disporre di strutture specializzate per la macellazione degli animali, soprattutto di grande mole (bovini, equini, pecore, capre, suini). I macelli gestiti dalle autorità locali erano spesso collocati nei pressi dei mercati, nei quali gli animali venivano portati dalle campagne, e delle botteghe nelle quali si procedeva alla vendita delle carni degli animali macellati. Era noto sino dai tempi più remoti quali nocivi effetti potessero derivare all'uomo dal consumo delle carni malsane e infatti presso gli Ebrei l'esame delle carcasse macellate e dei loro visceri assunse un carattere igienico-religioso.

Nella città di Cesena nel 1700, si aveva la presenza di quattro macelli, due dedicati allo spaccio delle carni pregiate di bue e due riservati alla vendita di tagli di minore pregio commerciale ottenuti prevalentemente da vacche impiegate per la produzione di latte e vitelli, situati in Via Quattordici, all'interno delle mura cittadine nella zona nella quale il torrente Cesuola si inserisce nell'abitato della città. Nel 1794, essi furono ridotti a due: uno legittimo e uno del battifoglio, la cui distinzione era sempre legata alla tipologia di carni che erano vendute. Tali macelli erano gestiti direttamente dalle autorità cittadine e per questo motivo si inizia ad usare la definizione di "macello pubblico" proprio per la natura del servizio e per la necessità di garantire la salubrità dei prodotti destinati al consumo umano. Pertanto, sia in contesti urbani che extra-urbani, la vista dell'uccisione degli animali è rimasta un'esperienza molto comune in quanto la macellazione era praticata sia in contesti domestici che pubblici.

Solo agli inizi del 1800, si assiste in Europa e Nord America all'edificazione dei primi macelli razionalmente costruiti. Ed anche la città di Cesena, decise di dotarsi nel 1891 di un nuovo macello pubblico facendo seguito all'emanazione del regolamento nazionale del 9 ottobre 1889 che imponeva che *«Ogni borgo o città che abbia la popolazione superiore a 6000 abitanti, dovrà avere almeno un macello pubblico sorvegliato dall'autorità sanitaria comunale»*. Il luogo che sino ad allora aveva ospitato il macello risultava inadeguato sotto vari punti di vista, per questo motivo fu presa la

decisione di spostarlo dall'altra parte delle città, appena al di fuori delle mura della città in Via Mulini, sempre però nelle vicinanze del fiume Cesuola nella zona nella quale erano collocati non a caso anche due mulini.

È proprio in questo periodo che nei contesti urbani, si inizia a perdere l'esperienza del contatto diretto con la fase di uccisione degli animali, mentre nelle campagne permane la pratica della macellazione per finalità essenzialmente di autoconsumo. Ed a seguito del trasferimento della macellazione all'interno di stabilimenti chiusi, è iniziato anche inconsapevolmente il processo che è continuato sino al giorno d'oggi della progressiva perdita del collegamento tra l'animale vivo e la carne, contribuendo alla rimozione della morte e, di conseguenza, tutti gli stati d'animo che essa scaturisce.

Negli anni seguenti, a seguito dello sviluppo della zootecnia nel territorio cesenate e della conseguente riduzione dei piccoli allevamenti, si è assistito a una diminuzione progressiva dell'importanza del macello pubblico. Le condizioni precarie in cui versava il macello, le normative sempre più stringenti in materia d'igiene e la riduzione delle richieste di macellazione portarono alla chiusura del macello pubblico di Cesena nel 1987. Antecedentemente nel 1973, le amministrazioni dei comuni di Cesena, Forlì e Ravenna si erano riunite a formare il Consorzio Interprovinciale Centro Carni, e nel 1985 fu costruito un nuovo macello di grandi dimensioni e dotato di attrezzature moderne a Castiglione di Ravenna (zona periferica ed equidistante rispetto al centro delle tre città), in modo tale da soddisfare le esigenze di macellazione dei tre comuni a seguito della chiusura dei rispettivi macelli pubblici presenti all'interno delle tre città.

Lo spostamento in zone periferiche lontano dai centri urbani nasce pertanto da una necessità logistica. Tuttavia, è da notare che quello che è cambiato negli anni in riferimento alla struttura del macello non è solo il luogo, ma anche la struttura esterna dell'edificio: se un tempo il macello veniva edificato in modo tale da essere un'opera imponente, con grandi cancelli e vetrate, ad oggi i macelli sono costruiti in maniera tale da essere poco

appariscenti ed anonimi sicché da rendere impossibile capire quello che avviene al loro interno.

Negli anni seguenti, il numero irrisorio delle macellazioni, la vastità dell'impianto, gli elevati costi di esercizio in perdita, portarono alla decisione di identificare un soggetto privato interessato allo sviluppo del sito produttivo. Per questo motivo nel 1990, il macello di Castiglione di Ravenna fu ceduto alla Martini Alimentare S.r.l con l'obbligo di continuare a garantire la macellazione pubblica. Successivamente, l'azienda Martini, per rendere il macello di Castiglione di Ravenna più idoneo alle proprie esigenze ha eseguito degli ampliamenti dello stabilimento. Attualmente questo macello viene utilizzato dall'azienda Martini per la macellazione industriale dei suini pesanti, continuando a garantire allo stesso tempo la macellazione pubblica, che ad oggi riguarda poche decine di capi all'anno.

Ad oggi, nel comprensorio cesenate, la maggior parte degli animali viene macellata dai grandi gruppi agro-alimentari che si sono progressivamente sviluppati nel territorio: tra questi troviamo in particolare i gruppi Martini ed Amadori (aziende leader nel territorio nazionale), ma anche Guidi (Roncofreddo), Saigi (Santarcangelo di Romagna) e Berti (Forlimpopoli). Attualmente, i cittadini privati hanno ancora la possibilità di macellare i propri animali presso i macelli pubblici rimasti operativi nei dintorni di Cesena che si trovano a Sarsina, Bagno di Romagna, Santa Sofia, San Mauro Pascoli oltre a quello di Castiglione di Ravenna, di proprietà dell'azienda Martini, già citato in precedenza. Mentre, la macellazione a domicilio è ammessa solo per i suini, durante il periodo invernale da novembre a marzo, ovicaprini, conigli ed animali da cortile secondo le norme nazionali che regolano tale attività.

Pertanto, anche in una città di media dimensione fortemente collegata alle attività agricole come Cesena, la macellazione da attività che avveniva in luoghi pubblici e domestici progressivamente è diventata un'operazione visibile solo agli operatori del settore. A questo va aggiunto che la carne oggi viene consumata sempre di più sottoforma di alimenti trasformati pronti per essere consumati che tendono ulteriormente a favorire la rimozione della provenienza e dalla necessità di uccidere gli animali per poterne ricavare i prodotti utili

all'uomo. Questa evoluzione sta favorendo in ampi settori della società un aumento della sensibilità verso gli animali domestici di interesse zootecnico, ma anche la diffusione del rifiuto per ragioni etiche del consumo di carne e la disapprovazione morale nei confronti di coloro che continuano a consumarla. È necessario pertanto che coloro che si occupano della produzione e della commercializzazione degli alimenti di origine animale, ed in particolare della carne, si preoccupino di reintegrare nella società il significato ed il ruolo della fase di macellazione nel processo di produzione degli alimenti.

Bibliografia

Abrams H.L. The preference for animal protein and fat: a cross-cultural survey. In: Harris M, Ross EB (eds) Food and evolution: toward a theory of human food habits. Temple University Press, Philadelphia, 1987.

Aiello L.C., Wheeler P. The expensive-tissue hypothesis: the brain and the digestive system in human and primate evolution. *Current Anthropology* 36:199-221,1995.

Barbieri L. L'amministrazione comunale, in *Storia di Cesena*, 1994.

Bolognesi D. "Li mali et pessimi costumi delli beccari", Il mercato della carne a Ravenna in età moderna, 1992.

Burlini F. "Gli animali domestici nella storia", Verona, Cierre Edizioni, 2004.

Camera di Commercio della Romagna, Quaderni di Statistica-Agricoltura 2020, provincia di Forli-Cesena, 2021.

Casalini R., Mercuriali M. La figlia di un fiume e di un colle. Geografia del territorio cesenate, "Il Ponte Vecchio", Cesena, 1995.

Cito G., Giuliani C., Perrone V. "Macellazione rituale, Attualità e aspetti normativi nell'Unione Europea, 2020.

DeFrance S.D. Zooarcheology in complex societies: political, economy, status, and ideology. *Journal of Archaeological Research* 17:105-168, 2009.

Fiddes N. Meat: a natural symbol. Routledge, London, UK, 1991.

Flandrin J.L. Montanari M., "Storia dell'alimentazione umana", Roma, 2007.

Francesconi G. *Sulle tavole della città, la disciplina della carne: macellazione, vendita e tutela nella Pistoia due-trecentesca*, 2010.

Hoffman L. C., Wiklund E. *Game and venison – meat for the modern consumer*. *Meat Science* 74:197-208, 2006.

Joy M. *Why we love dogs, eat pigs and wear cows. An introduction to carnism*. Cornari Press, San Francisco, 2010.

Joy M. *Beyond beliefs: a guide to improving relationships and communication for vegans, vegetarians, and meat eaters*. Petaluma: Roundtree Press, 2017.

Kiple K. F. *A movable feast. Ten millennia of food globalization*. Cambridge University Press, New York, 2007.

Leroy F., Degreef F. *Convenient meat and meat products. Societal and technological issues*. *Appetite* 94:40-46, 2015.

Leroy F., Praet I. *Meat traditions. The co-evolution of humans and meat*. *Appetite* 90:200-211, 2015.

Leroy F., Praet I. *Animal killing and postdomestic meat production*. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 30:67-86, 2017.

Lokuruka M.N.I. *Meat is the meal and status is by meat: recognition of rank, wealth, and respect through meat in Turkana culture*. *Food Foodways* 14:201-229, 2006.

Miglio M. *Bullettino dell'istituto storico italiano per il medioevo*, 2016.

Minaccia F., Zagli A. “L’Europa della carne” storia e coltura di mercati e macellai, Firenze, 2003.

Montanari M., Sabban F. “Atlante dell’alimentazione e della gastronomia: Risorse, scambi, consumi – Cucine, pasti, convivialità, Torino, 2004.

Renton A. Planet carnivore. Guardian Books, London, UK, 2013.

Smil V. Should we eat meat? Evolution and consequences of modern carnivory. Wiley- Blackwell, Chichester, 2013.

Suzman J. Why ‘Bushman banter’ was crucial to hunter-gatherers’ evolutionary success. The Guardian online: why-bushman-banter-was-crucial-to-hunter-gatherers-evolutionary-success?, 2017.

Upton S. “La giungla”, Milano, 2003.

Wilkinson R., Fitzgerald G. Public perceptions of biological control of rabbits in New Zealand: some ethical and practical issues. Agriculture Human Values 14:273-282, 1997.

Sitografia

<https://cesenadiunavolta.it/cesena-città-dacque>

<https://www.giornalistoricicesena.it>

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

<https://www.carnisostenibili.it/il-consumo-di-carne-nella-storia-umana/>

<https://cesenadiunavolta.it/cesena-e-le-sue-straordinarie-fortificazioni/>

<https://www.martinialimentare.com/storia/>

<https://www.amadori.it/amadori/storia/>

<https://www.auslromagna.it/servizi-alfabetico/schede-informative/1275-macellazione-autoconsumo>

<https://www.comune.cesena.fc.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.phd>

<https://www.ilsole24ore.com/art/ex-milano-vince-progetto-redo-sgr>

<https://gazzettadimantova.gelocal.it/mantova/cronaca/2021/09/17/news/mantova-l-ex-macello>

<https://www.comune.cesena.fc.it/cesenaturismo/storia-di-cesena>

Fotografie

Fotoclub Cesena, Macello. Biblioteca Malatestiana, Archivio Fotografico, Fondo Fotoclub, CFP 295, 296, 297, 1980.

R. Bacchi, Cesena, il pubblico macello in via dei Mulini, costruito nel 1891, in *Curiosando per Cesena*. Album 10. Biblioteca Malatestiana, Archivio Fotografico, Fondo Bacchi, FBP 2980, 2981, 2982, 2984, 1987.

R. Bacchi, Cesena, il pubblico macello in via dei Mulini, costruito nel 1891: vecchi reperti nella prima stanza della costruzione di sinistra, in *Curiosando per Cesena*. Album 10. Biblioteca Malatestiana, Archivio Fotografico, Fondo Bacchi, FBP 2996, 2997, 2998, 1987.

Archivio di Stato di Forlì-Cesena, Comune di Cesena, Ufficio tecnico, busta 1105 aa. 1898-1918 CAT.4, fascicolo 113; catasto fabbricato 108, catasto terreni 109, 99, 63, 102, 100; 1079, 1077; ASC 31(1737-1745), 33-34 (1753-1762), 38 (1782-1786), 36 (1769-1775), 40 (1794-1796); busta 3690, 3692, 3685, 3694, 3693.

Archivi consultati

- Biblioteca Malatestiana

Piazza Maurizio Bufalini, 47521 Cesena (FC).

- Archivio di Stato di Forlì-Cesena, Comune di Cesena

Via Montalti, 6, 47023 Cesena (FC).

- Comune di Cesena

- Giornali Storici Cesenati a cura della Società di Ricerca e Studio della Romagna Mineraria

Sito web: <https://www.giornalistoricicesena.it>

Appendice

C A P I T O L I

Per i Macellari della Vacca approvati dall' Illma. Congregazione dei Dieci li 3. Marzo 1762.

I. Conduttori della Vacca non potranno macellare Carni di Bue e di Soprano in alcuna tempo dell' anno ancorchè volessero venderle al prezzo della Vacca; Ma dovranno tener fornite le loro Botteghe di Carni di Vacche grasse in ogni giorno dalla mattina fino alla sera; eccettuati i giorni di Giovedì, nei quali basterà che tali Botteghe siano provviste fino al mezzo giorno finito alla Chiesa Cattedrale. Nei giorni però di Venerdì, e Sabato, ed altre Vigilie di precetto, si vuole che sia sempre esposta la Carne per uso della Malati sotto pena in caso di contravvenzione in ogn' uno dei suddetti casi di feudi, tre d' applicarsi in conformità dei Capitoli del Signori Edili.

II. Si concede però alli medesimi Macellari della Vacca il poter macellare Bovini nei primi tagli per quei tempi, che faranno accordati, infino al principio del obbligo del mantenimento della Vacca, e non altrimenti, sotto la pena suddetta, e basterà la deposizione giurata di un Testimonio, che deponghà avere il tal Macellaro macellato un Bue o Soprano nel tal luogo per venire alla esecuzione della detta pena.

III. Douranno altresì detti Macellari della Vacca macellare, e mantenere carni di Vitello lattante, di Pecora, ed altre carni minute che faranno ad essi concesse in servizio della Città in quei tempi, che vorranno concordati sotto pena di feudi, tre da eseguirsi, ed applicarsi come sopra.

IV. Si proibisce ai Macellari suddetti di poter macellare alcuna sorta di Bestie in altro luogo fuori del Quattordici, ove sono i pubblici macelli; e similmente si vieta ai detti Macellari di portare, o far portare dentro la Città Bestie morte di qualsivoglia sorte, e molto più il vender quelle all' ingrosso, o al minuto; Siccome ancora di macellare Bestie inferme, infettate, o difettose, e di macellare estendo le sane e senza difetto, se prima non saranno ottenuta la solita licenza dalli Signori Regolatori pro tempore; sotto pena in ciascheduno dei suddetti casi di feudi dieci d' applicarsi come sopra; E siccome i Macellari usano l' arte di andar a chiamare i Signori Regolatori pro tempore in tempo che siano a tavola, o abbiano altre occupazioni, acciò non possano personalmente visitare le bestie da macellarsi, così si ordina ai Macellari suddetti di macellare le bestie in ora conveniente, altrimenti i Signori Regolatori non douranno dar loro la licenza, ma li faranno aspettare infino a tanto che al più presto potranno andare alli macelli personalmente, essendo ommamente necessaria in ciò la presenza dei Signori Regolatori suddetti; i quali non douranno mancare di far tale visita, attese le fraudi che sogliono farsi dai Macellari.

V. Siano tenuti detti Macellari di dare allo spenditore dell' Illmo Magistrato, o sia Cuoco del medesimo quella sorta di carne, che richiederà senza veruna aggiunta, altrimenti possano esser sforzati &c. così per patto.

VI. Che siano tenuti dare a ciascheduno, che comprerà carne, il suo giusto peso corrispondente al denaro speso; sotto pena per ogni mancante oncia, o per ogni tre quattrini esatti di più, di baiocchi cinquanta d' applicarsi come sopra; vietandosi però ai Macellari, e Compratori di gettar via l' aggiunta che sarà stata posta sopra la carne comprata, la qual giunta dovrà esser della stessa sorte di carne, sotto pena in ciascheduno dei detti due casi di feudi tre d' applicarsi come sopra; ordinandosi inoltre che non si possa dai detti Macellari dar per giunta Unghe, e Dent, o Pignoli, ma debba esser tal l' aggiunta, che possa infarsi, e sia netta da Unghe, e Dent, sotto pena di uno scudo per ogni volta, così per patto.

VII. Debbono detti Macellari mantener provvista la loro Bottega in tempo di Quaresima alternativamente una settimana per ciascheduno di carni di Vitello lattante, Castrato, e Soprano di una mossa sola per servizio della Malati, vendendole al prezzo tariffato, sotto pena di tre feudi per volta che sarà trovato in contravvenzione; volendosi, che sotto la stessa pena, e ancora della perdita della carne, non si possano in tal tempo macellar Castrati, se non faranno prima stati visitati dal Sig. Regolatore, e da esso bollati, e che i Macellari vi lascino il segno del maschio, e non altrimenti; e se in altri tempi piacesse all' Illmo Magistrato di dar licenza alli Macellari di macellar Castrati, ciò sia in di lui arbitrio di concedere, colle debite cautele.

VIII. Non possono detti Conduttori riclamare, se in conformità del solito l' Illmo Magistrato darà licenza ai Tricoli di poter macellare Vitelli lattanti, e quelli vendere a due quattrini meno, che si vendono dai Macellari per ogni libra; Siccome anche di poter macellare e vender Castrati figli di pecore, e di far candele di sevo vendendole a due quattrini meno la libra di quello che vendono i macellari, purchè non eccedano il mese di Novembre, quale spirato non possano i Tricoli nè fare, nè vendere dette candele, sotto pena in caso di contravvenzione di feudi dieci d' applicarsi come sopra.

IX. Debba ogn' uno dei detti macellari tener esposto in luogo scoperto un Cartellone scritto a lettere cubitali, onde possa esser veduto e letto da tutti, il quale dica, *Qui si vende la Vacca a quattrini, ... la libra* come porterà il prezzo di ciaschedun tempo sotto pena di cinque d' applicarsi come sopra; e debba parimenti ogni macellaro suddetto tener esposta, onde possa esser letta da tutti la Tariffa dei prezzi delle carni, che egli aurà assunto di vendere; sotto pena di baiocchi settantadue, e dearsi quattro d' applicarsi ogni volta come sopra.

X. Che detti macellari, e loro famiglia non ardiscano in modo alcuno gettare, o far gettare sulla pubblica strada sangue, acque puzzolenti, fierco, budella, corna, ed altre immondizie sotto la pena di feudi tre, e nel secondo di uno scudo d' applicarsi come sopra.

XI. Ogn' uno dei suddetti macellari dovrà per tutto l' anno della sua condotta tener provvista la sua bottega di candele di sevo, che siano di buona, e perfetta qualità, quelle vendendo al prezzo tariffato, dandone ad ogn' uno la quantità, che richiederà non solo a libra, ma ancora ad una, ad una col peso proporzionato alla stessa sorte, pena nel primo caso di feudi dieci, e nel secondo di uno scudo d' applicarsi come sopra.

XII. Che ogn' uno dei detti macellari sia obbligato far bollare i quarti delle Vacche colla marca V. che a tal fine si consegnarà al pubblico Bollatore, oltre l' altro bollo particolare, che compete al detto Daziere del bollo della carne; ed essendo trovati alcuni macellaro non avere le carni bollate colla bolli suddetti, cada ogni volta in pena di feudi tre d' applicarsi un quarto al Daziere della carne, un quarto all' Esecutore, ed il resto all' Illmo Magistrato, o Sig. Edili così per patto.

XIII. Che ogn' uno dei suddetti macellari essendo richiesto da chiunque siati il Sabato dopo pranzo di carne di vitello, non possa sotto qualunque pretesto ricusare di dargliela nella quantità che richiederà, e ricusando, cada ogni volta in pena di feudi tre d' applicarsi come sopra, al qual fine se gli proibisce sotto la pena di uno scudo di poter tener nascosta carne di vitello, o vitella, quale si vuole che sia esposta al pubblico acciò possa esser da ogn' uno veduta, così per patto.

XIV. Che ogn' uno dei suddetti macellari debba pagare la sua rata di colletta in mano al conduttore del dazio della carne fresca ad formam del piano stabilito dai Signori Legali, ed approvato dalla Sac. Congregazione del B. G. e non altrimenti così per patto &c.

XV. Che ogn' uno dei suddetti macellari debba pagare al Cancelliere Magistrale paoli tredici per ciascheduna Banca, ancorchè si facesse un solo Instrumento, o fosse una sola condonazione; e ciò per mercede della copia dell' Instrumento e Capitoli, e per tal mercede si possa far esecuzione con ordine dell' Illmo Magistrato, così per patto.

XVI. Che gl' Illustrissimi Sig. Conservatori pro tempore, ed i Sig. Edili, e ciascheduno di essi possano far contravvenzioni per la inosservanza dei presenti Capitoli, ed egergere quelle pene in essi preferite; dichiarandosi che per la mancanza d' oncia debbasi stare al giuramento del compratore così per patto &c.

XVII. Che dell' Instrumento e presenti Capitoli debba il conduttore prender a sue spese e cura l' approvazione dalla Legazione, così per patto &c.

XVIII. Che nessuno dei detti Macellari della Vacca, o da se stesso, o per mezzo d' altri possa fare alcuna società in qualunque maniera per rapporto ai macelli con altro macellaio da Bue, o da Vacca, anche perciò che riguarda la compra delle Bestie sotto pena di feudi cinquanta per ciascheduno associato da egergersi manu regia colla giurata deposizione di un Testimonio degno di fede &c. così per patto, e convenzione, ridondando ciò in beneficio pubblico.

In CESENA Per Afcanio Faberj Stampator Vescovile e Pubblico.

Tavola 1. Regolamento del macello da Vacca situato in Via Quattordici, pubblicato nel 1762 (Archivio di Stato di Forlì-Cesena. Sezione di Cesena).



MUNICIPIO DI CESENA

REGOLAMENTO

PEL

MACELLO PUBBLICO



CESENA
SOCIETÀ COOP. TIPOGRAFICA
1892.

OPUSC. XI. 36

CAPITOLO I.

Disposizioni e Norme Generali

Art. 1.

Il pubblico macello è situato fuori della Città nella via che conduce ai Molini e col giorno che verrà attivato il medesimo, resta soppresso quello che ora esiste nell'interno.

Art. 2.

È vietato assolutamente di macellare in qualsiasi altro luogo pubblico o privato sia nell'interno della Città che nei Subborghi.

Art. 3.

A cominciare dal giorno dell'apertura rimane proibita in modo assoluto nell'interno della Città la circolazione delle bestie destinate al macello.

Art. 4.

Esso contiene :

a) ammazzatoi separati e cioè: per gli animali bovini, ovini e suini.

b) un locale apposito per la lavatura degli intestini e stomaci.

c) stalle di sosta separate per le bestie bovine, ovine e suine.

d) stalle di osservazioni per gli animali sospetti da malattie contagiose.

e) camere separate e in comune per la cura delle fomentazioni animali (caldumi).

Art. 5.

Il Municipio somministra agli esercenti le rastellerie ed uncinaie di ferro, le tavole, le grù occorrenti per sollevare ed appendere gli animali, le vusche, le caldaie, le tavole e le panche per la depilazione dei suini, vasche per la lavatura delle trippe; carrette a mano pel trasporto degli stomaci e degli intestini alle letamie; e quant'altro trovasse necessario per mettere lo stabilimento in istato di attività e regolare servizio. Fornisce inoltre tutta l'acqua fredda occorrente per la nettezza de' vari locali, e quella che servir deve alla lavatura delle carni macellate e delle trippe, come pure la calda per eseguire la depilazione dei suini.

Art. 6.

In corrispettivo dell'uso dei locali tanto separati che comuni, degli attrezzi sovraccennati e dell'acqua fredda e calda gli esercenti macellai, beccai e pizzicagnoli pagheranno il diritto di macellazione per ogni capo di bestiame

nella misura fissata dalla tariffa che si unisce al presente Regolamento in *Allegato A.*

CAPITOLO II.

Personale di sorveglianza e di servizio

Art. 7.

Il pubblico macello avrà:

a) 1 Veterinario.

b) 1 Custode.

c) 1 Bollatore.

d) 2 Scopatori.

e) 1 Guardia Municipale.

Art. 8.

Il Veterinario

a) è la direzione responsabile del Macello tanto per la parte sanitaria che amministrativa.

b) sorveglia all'esecuzione del presente Regolamento in ogni sua parte e delle discipline.

c) attua le istruzioni che venissero emanate dall'Autorità Municipale.

d) provvede a mantenere l'ordine, la pulizia e la salubrità.

e) attende alla visita degli animali tanto prima che dopo alla macellazione in quelle ore fissate.

f) custodisce gelosamente sulla propria responsabilità i bolli sanitari e le vernici occorrenti per la loro cancellazione.

g) invigila perchè il personale tutto da lui dipendente adempia esattamente agli obblighi rispettivi.

h) mancando qualcuno al proprio dovere ne fa rapporto al Sindaco a mezzo dell'Ufficio di Polizia e Igiene a cui deve far capo per qualunque richiesta.

Art. 9.

Il Custode

a) tiene tutte le chiavi dei locali interni dello stabilimento e risponde delle medesime.

b) è la custodia e la responsabilità di tutto il mobiliario che trovasi nel macello.

c) osserva l'orario per l'apertura e chiusura degli ingressi e visita giornalmente i locali dopo la chiusura del macello per assicurarsi se nulla vi manchi prendendo nota di tutti gli animali vivi o macellati che vi rimanessero.

d) sorveglia come portinaio all'ingresso principale onde non entrino estranei al servizio e non si asportino oggetti irregolarmente.

e) è l'obbligo di fare pulizia dei locali e mobili destinati d'ufficio al Veterinario.

f) riferire al Veterinario tutto ciò che d'inconveniente rileva.

g) rifiuta l'ingresso del bestiame non bollato a fuoco col timbro a lui noto, così pure di quello non accompagnato della bolletta che vien rilasciata ai conduttori del bestiame dall'Ufficio Daziario.

h) ritira le bollette e le registra in apposito registro, a seconda della qualità del bestiame annullandole poscia con timbro a olio; facendovi altresì di contro l'opportuna annotazione quando queste vengono cancellate.

i) chiude il bestiame nelle stalle di sosta per la visita sanitaria.

l) non può allontanarsi dallo stabilimento nelle ore di servizio senza averne ottenuto regolare permesso dal Veterinario.

m) gli è vietato d'introdurre a dormire nel pubblico macello durante alla notte persone estranee alla sua famiglia.

Art. 10.

Il Bollatore

è l'incarico di applicare sotto la direzione del Veterinario dei differenti marchi sulle carni macellate.

Art. 11.

I due Scopatori

a) eseguono la pulizia generale del macello.

b) provvedono perchè sia giornalmente fornita l'acqua necessaria ai bisogni del macello.

c) ricevono in consegna e devono custodire gli attrezzi e gli oggetti necessari per la pulizia di cui sono incaricati vietandone l'uso ad altri.

Art. 12.

Il Bollatore e gli scopatori indosseranno durante l'orario d'apertura del macello, un camiciotto ed un berretto con distintivo, che il Comune somministrerà a proprie spese.

Art. 13.

La Guardia Municipale.

a) sorveglia rigorosamente perchè sia osservato l'orario non permettendo nè l'introduzione delle bestie nè la sortita delle carni fuori delle ore determinate.

b) osserva se queste sono coperte di bolli a patina che a piombo.

c) si accerta che il conduttore delle carni macellate sia provvisto del certificato rilasciatogli dal Veterinario in prova dell'avvenuta visita sanitaria a termini dell'Art. 55.

d) verifica se le carni corrispondono a quelle designate nel certificato medesimo.

e) non constatandogli quanto è specificato nei paragrafi c) d) ferma le carni e ne dà immediato avviso all'Ufficio di Pulizia Municipale che provvederà a seconda dei casi.

f) sorveglia altresì per l'esatto adempimento di tutti i regolamenti e in ispecial modo per quanto riguarda la sanità pubblica.

g) riferisce giornalmente sugli inconvenienti che riscontrasse.

Art. 14.

Il Custode e tutto il personale addetto al macello sono sotto la sorveglianza e gli ordini del Veterinario comunale. A loro è assolutamente vietato prestarsi in modo qualsiasi al servizio di privati; e devono altresì osservare regolarmente l'orario di servizio e disimpegnare quelle mansioni che loro verranno rispettivamente affidate dal Veterinario stesso.

CAPITOLO III.

Apertura del Macello — Introduzione del Bestiame.

Art. 15.

Il pubblico Macello è aperto tutti i giorni feriali nelle ore stabilite dall'orario che qui si unisce in *Allegato B*.

Potrà essere aperto nei giorni di festa purchè gli esercenti ne facciano richiesta e dal Municipio sia riconosciuto il bisogno.

In questo caso però i richiedenti pagheranno in più una quota eguale alla metà di quella ordinaria riguardante il diritto di macellazione per ogni capo di bestiame.

Art. 16.

Gli animali destinati alla macellazione prima d'entrare al macello dovranno presentarsi all'ufficio daziario di Porta Trova, solo incaricato

per la riscossione del dazio e della tassa di macellazione, il quale rilascia all'esercente una bolletta comprovante l'eseguito pagamento e applicherà altresì all'animale un bollo con timbro a fuoco.

Dopo di che dovranno condursi direttamente al macello e consegnare al custode la bolletta ricevuta e chiudere il bestiame nelle stalle di sosta per l'opportuna visita sanitaria.

Art. 17.

I buoi grossi nel tragitto che fanno per recarsi allo stabilimento, come nell'interno del medesimo dovranno essere muniti di mordacchia assicurata con fune robusta e condotti a mano in numero non mai maggiore di due insieme, da persona capace ed atta a tenerli a freno.

Art. 18.

I tori saranno condotti all'ammazzatoio assicurati con robusta fune che dalle corna si leghi ad un piede anteriore e con altra fune che partendo pure dalle corna sia tenuta ferma dal conducente, oppure quando il bisogno lo richieda dovranno essere assicurati ad un carro.

Eguali cautele saranno da osservarsi per qualunque bestia d'indole pericolosa.

Art. 19.

È vietata l'introduzione di bestie morte, fatta eccezione per quelle macellate in seguito di meteorismo o timpanite, di fratture o di lesioni

accidentali gravi. In questo caso però devono essere accompagnate da un certificato sanitario nel quale dovrà constatarsi se effettivamente era giustificata la necessità dell'immediata macellazione e di avere ottemperato il disposto dell'Art. 16 per quando riguarda al dazio e alla tassa di macellazione.

Art. 20.

È permesso l'introduzione di carne macellata fresca destinata agli spacci pubblici e provenienti da altre località alle seguenti condizioni:

a) che sia in pezzi non inferiori ad un quarto per i buoi e le vacche, alla metà per i vitelli, castrati e suini; e interi per le pecore, agnelli ecc.

b) che sia munita di un certificato di sanità vidimato dalla stessa autorità municipale, col quale sia dichiarato che i quarti, o le metà ecc. marcati con bollo speciale da indicarsi nel certificato medesimo, appartengono a bestia sana.

c) che sia munita della bolletta comprovante il pagamento della tassa devoluta al Dazio Consumo.

Art. 21.

L'ingresso degli animali nel pubblico macello, come della carne macellata di cui all'Art. 19 e 20 comincerà nell'ora fissata per l'apertura del macello stesso e cesserà un'ora prima della chiusura dello Stabilimento.

CAPITOLO IV.

Prima Visita

Art. 22.

Tutti gli animali prima di venir macellati, verranno assoggettati ad una visita sanitaria che si eseguirà giornalmente dal Veterinario nelle ore fissate da apposito orario. Anche le carni di cui agli Art. 19 e 20 devono essere assoggettate alla visita sanitaria.

Art. 23.

Non verranno ammessi alla macellazione:

a) gli animali che non abbiano raggiunto uno sviluppo fisico tale da assicurare una conveniente nutritività delle loro carni;

b) quelli i quali siano stati sottoposti a maltrattamenti fino a che si siano riavuti dalle alterazioni da queste prodotte. (1)

c) quelli che verranno riconosciuti affetti da malattie d'indole tale per le quali le loro carni non trovansi atte alla nutrizione.

d) i bovini, ed i suini che non abbiano raggiunta un'età inferiore ad un mese e gli ovini di 20 giorni.

(1) Come maltrattamenti sono considerati le marce forzose ed accellerate, il cattivo trasporto sulle ferrovie, i digiuni, i violenti esercizi e le brutali coercizioni.

Art. 24.

Gli animali che verranno riconosciuti affetti da malattie contagiose verranno sequestrati, abbattuti in apposito locale e distrutti a termini dell'Art. 58.

Art. 25.

Nei casi dubbi verranno tradotti nelle stalle di osservazione.

CAPITOLO V.

Macellazione Bovini

Art. 26.

La macellazione dei Bovini si effettuerà nelle ore stabilite dall'orario esposto al pubblico macello.

Art. 27.

Non potranno essere macellati in altro luogo fuori dell'ammazzatoio a ciò destinato.

Art. 28.

Nell'ammazzatoio non si potrà introdurre che un numero di bestie corrispondente al quantitativo delle poste nell'ammazzatoio stesso.

Art. 29.

Entrati gli animali nell'ammazzatoio e prima di abatterli saranno solidamente assicurati agli anelli ivi appositamente infissi; e ciò sotto la più stretta responsabilità dei macellai circa i dannosi effetti che potessero derivare da ogni negligenza.

Art. 30.

Per la macellazione si adotterà il taglio del midollo allungato, la mazza di ferro, la maschera Bruneau, il dissanguamento e quegli altri modi che per l'avvenire saranno riconosciuti più atti ad ottenere una pronta ed istantanea morte dell'animale.

Art. 31.

Lo scuoiamento, come pure il taglio dei tendini (cordoni) delle gambe dei vitelli per sospenderli dovrà incominciarsi solo quando essi non danno più segni di vita ed è espressamente vietato il tormentarli in guisa alcuna per accelerarne la morte.

Art. 32.

Appena le bestie grosse siano uccise appese ed aperte, se ne ritireranno gli intestini e gli altri visceri; che poi saranno attaccati alle apposite uncinaie e non potranno nè i primi nè gli altri essere asportati dall'ammazzatoio finchè non abbia avuto luogo la visita sanitaria; dopo la quale gli intestini e gli stomaci verranno trasportati nel locale destinato per la vuotatura delle materie alimentari ed escrementizie quindi trasportati nel locale della lavatura.

Le bestie dovranno scuoiarsi e squartarsi nel rispettivo ammazzatoio. Anche i vitelli dovranno essere sparati e trattati come le altre bestie bovine.

Art. 33.

È assolutamente proibito ai macellai e loro garzoni di lasciare scorrere il sangue nel suolo, e a questo oggetto le bestie abbattute dovranno essere scannate sulla bodola ove è il recipiente destinato a raccogliere il sangue.

Art. 34.

L'insufflazione di aria nel connettivo sotto cutaneo allo scopo di facilitare il distacco della pelle non potrà farsi che con mezzi meccanici forniti dal Municipio e così pure per il gonfiamento dei polmoni.

CAPITOLO VI.

Macellazione Suini

Art. 35.

La macellazione Suini si eseguirà in apposito scannatoio e in quelle epoche dell'anno che dalla Giunta verranno designate.

Art. 36.

I maiali tosto entrati nel macello verranno tradotti negli stallini ove per cura del proprietario saranno marcati in guisa da poterne distinguere la proprietà.

Art. 37.

Il maiale appena ucciso e depilato verrà appeso alle uncinaie e non potrà ritirarsi dal me-

desimo alcun viscere finchè non abbia avuto luogo la visita sanitaria.

Gli intestini verranno subito ritirati, vuotati e puliti nel locale espressamente destinato.

Art. 38.

Non potranno i maiali essere depilati in altro modo che mediante la scottatura coll' acqua calda fornita dallo stabilimento.

Art. 39.

I suini saranno aperti con taglio praticato lungo la linea *alba* e *sterno* e ne verranno distaccati tutti i visceri.

Quelli che alla visita saranno trovati affetti da panicatura, (cachessia, Idotiginosa, morbo Lazzaroso, Grandine o da Trichinosi) saranno trattenuti nel macello e si applicherà il disposto degli articoli susseguenti.

Art. 40.

I suini che si trovano affetti da trichinosi saranno sequestrati e trattati come agli Art. 56, 57, 58. Il veterinario dovrà darne immediato avviso all' Ufficio Municipale d' Igiene.

Art. 41.

I suini che si trovano affetti dopo macellati di tal grado di panicatura da avere in essi indotto un vero stato di cachessia saranno arsi e sepolti e solo il grasso fuso potrà essere concesso per uso industriale.

Art. 42.

Se poi la panicatura sia di grado medio e la cachessia susseguita sia poco notevole saranno egualmente arsi e sepolti; ma il grasso previa prolungata fusione nel pubblico macello sarà concesso al pubblico consumo.

Art. 43.

Se infine la panicatura è in grado minimo o i cisticerchi sono rari saranno ammesse al pubblico consumo:

a) Le carni tutte del maiale e la cute; purchè prima ridotta in pezzetti non maggiori di un centimetro cubico; poi insaccate in forme aventi un diametro non eccedente i 5 centimetri, indi sottoposte entro al macello ad una cottura per un ora e mezza dal principio dell'ebollizione.

b) Le ossa purchè sottoposte a cottura entro il macello come per le carni.

c) Il grasso purchè fuso colle stesse norme; ovvero se conservato sotto forma di lardo, sia sottoposto a forte salatura e resti depositato per mesi 3 nel macello pubblico.

d) I ciccioli provenienti dal grasso fuso.

e) Il fegato, i polmoni, la milza, i reni, gli intestini, il pancreas ed il cervello senza alcun trattamento speciale; ogni altro viscere escluso.

Art. 44.

Tutte queste operazioni dovranno essere fatte in apposito locale del macello e sotto la sorveglianza del Veterinario.

CAPITOLO VII.
Macellazione degli Ovini

Art. 45.

La macellazione degli ovini sarà parimenti eseguita in apposito scannatoio comune.

Art. 46.

Alla osservanza delle disposizioni portate dagli Art. 27, 30, 31, 32, 33, 34, sono tenuti anche i macellai da bestie ovine.

CAPITOLO VIII.
Intestini e Trippe

Art. 47.

Le trippe e intestini di qualunque specie di animale dichiarate sane, appena vuotate dalle materie alimentari ed escrementizie nel letamaio, saranno a cura dei singoli proprietari portate nel locale apposito e non potranno essere asportate se non dopo essere completamente lavate.

CAPITOLO IX.

Seconda visita - Classificazione e bollatura delle carni

Art. 48.

Seguita la macellazione gli animali verranno

sottoposti ad una seconda visita sanitaria per parte del Veterinario, per constatarne la salubrità delle carni e classificarle.

Art. 49.

Le carni degli animali riconosciute sane verranno classificate come appresso:

a) alla 1. categoria verranno ascritte le carni di bovi, vitelli, castrati, agnelli, capretti, e suini in istato sani e di ottima nutrizione.

b) alla 2. categoria verranno ascritte le carni di vacca, tori, pecore, capre, montoni sani e di ottima nutrizione e quelle dei bovi, vitelli, castrati, agnelli, capretti e suini sani e di media nutrizione.

c) le carni di animali trovati affetti da malattie non dannose e di quelle introdotte morte pel solo caso specificato nell' Art. 19.

Art. 50.

Le carni classificate verranno bollate sotto la sorveglianza del Veterinario con timbro circolare a patina nera per la 1. e rosso per la 2. costituito da una lettera corrispondente alla specie dell' animale.

Art. 51.

Quelle specificate giusto la lettera C saranno bollate con timbro rettangolare a patina Bleau portante le lettere *CBM*.

Art. 52.

È in facoltà del Veterinario apporre quel numero di timbri che stimerà più opportuno.

Art. 53.

Qualora venisse riconosciuto soltanto dopo la macellazione, che l'animale era affetto da malattia non dannosa il Veterinario giudicherà quali parti di detto animale verranno distrutte.

Art. 54.

La distruzione e il sequestro dei feti, delle bestie, dei visceri e delle carni giudicate malsane si farà a seconda delle prescrizioni contenute negli Art. 56, 57, 58, 59.

Art. 55.

In prova dell'avvenuta visita verrà rilasciato dal Veterinario all'interessato un certificato da staccarsi da apposito registro a madre e figlia portante la data, il nome del proprietario, la specie dell'animale, l'esito della visita e la firma del visitatore.

CAPITOLO X.

Sequestro e dispersioni delle bestie e loro carni malsane

Art. 56.

Il sequestro degli animali, delle loro carni, dei visceri e feti verrà eseguito dal Veterinario in unione della Guardia Municipale di servizio.

Art. 57.

Gli animali interi o parti dei medesimi se-

questrati verranno per cura del custode custoditi in apposito locale fino a quando non sarà provveduto dai scopatori alla loro inumazione.

Art. 58.

Le carni tutte appena gettate nella fossa verranno asperse con petrolio, ed altre sostanze atte ad adulterarle in guisa da togliere il pericolo che potessero essere sottratte e clandestinamente trasmesse al consumo per alimento.

Art. 59.

È rilasciato al prudente giudizio del veterinario la facoltà di consentire che siano in favore del proprietario preservate dalle dispersioni le corna, la pelle e l'adipe degli animali sequestrati.

CAPITOLO XI.

Trasporti delle Carni e trippe dal Macello

Il trasporto delle carni macellate e delle parti da loro distaccate, comprese le intestina dovrà essere fatto mediante carri o carretti interamente chiusi in modo che le carni siano interamente sottratte alla vista del pubblico e non segua disperdimento di sangue o di altre materie per le vie e costruiti giusta il modello approvato dal Municipio.

Art. 61.

È proibito riporre in detti carri o carretti altri oggetti all'infuori di carni, visceri e residui d'animali.

Art. 62.

I medesimi dovranno tanto all'entrata che all'uscita del macello, come pure nella circolazione per la città essere sempre in istato di completa pulitezza per il che e per le verifiche daziarie potranno anche durante la circolazione stessa essere visitati dagli agenti Municipali e da quelli del Dazio Consumo.

Art. 63.

Il trasporto del sangue della setola e del pelo dei maiali verrà fatto con recipienti ben chiusi in modo che vengano sottratti alla vista del pubblico.

CAPITOLO XII.

Stalle di Sosta

Art. 64.

Nelle stalle di sosta non saranno ammessi che i soli animali destinati alla macellazione.

Art. 65.

I posti nelle stalle per collocamento dei suddetti animali saranno dal custode assegnati a ciascun esercente. Ogni animale non potrà ri-

manere nelle stalle più di tre giorni e dovrà avere un marchio speciale del proprietario per distinguerne la pertinenza.

Art. 66.

Le bestie saranno mantenute e governate a cura e spesa dei rispettivi proprietari eccezione fatta per lo strame o la paglia da lettiera, che viene somministrata dal Comune.

CAPITOLO XIII.

Stalle di Osservazione

Art. 67.

Le stalle di osservazione sono sotto l'immediata e speciale sorveglianza del Veterinario.

Art. 68.

Non potranno uscire dalle stalle di osservazione le bestie sospette di malattie contagiose finché il dubbio non sia sciolto dal giudizio del Veterinario.

Se la malattia è riconosciuta tale, le bestie saranno trattate a norma del prescritto dell'Art. 24.

Nel caso contrario, se cioè la malattia non è contagiosa, potranno essere curate sino a completa guarigione, abbattute se il malore è d'indole tale che non influisca sul generale dell'organismo, oppure anche rinviato salvo in

quest'ultimo caso il diritto nel proprietario di chiedere la restituzione delle tasse pagate.

Art. 69.

Oltre al mantenimento tutte le spese inerenti alla malattia, nonchè quelle di espurgo e disinfezione che potessero occorrere nelle stalle di osservazione o di sosta per l'avvenutavi permanenza di una bestia malata, staranno a carico del proprietario.

Art. 70.

Non è vietato ai proprietari di far curare gli animali da un Veterinario estraneo allo Stabilimento.

CAPITOLO XIV.

Polizia - Disciplina - Personale interno

Art. 71.

L'ingresso al macello è permesso ai macellai salsamentari loro lavoranti o garzoni.

Art. 72.

Gli esercenti suddetti dovranno notificare all'Ufficio di Polizia Municipale d'Igiene il cognome, nome, paternità, patria ed età dei propri dipendenti dei quali intendono servirsi nella macellazione senza di che non saranno ammessi nello stabilimento.

Eguale denuncia dovrà farsi da essi allorchè

in seguito avvengano variazioni nel personale medesimo per licenziamento o sostituzioni.

Questo personale non potrà mai essere composto di ragazzi al disotto di 14 anni di età e di donne.

Art. 73.

Sarà impedita l'entrata nel macello a chi si trovi in istato di ubbriachezza o di alterazione mentale e a chi lasciasse trapelare l'idea di commettere disordini.

Art. 74.

Sono vietati nello stabilimento gli schiamazzi, i canti, le grida clamorose, le dispute, le risse ed ogni atto contrario al buon costume ed al buon ordine interno, come pure è vietato qualunque atto di crudeltà verso le bestie, sarà vietato eziandio i giuochi di qualunque sorta ed ogni commercio di commestibili, bevande ecc.

Art. 75.

È proibito ai macellai, pizzicagnoli e loro garzoni il circolare fuori degli ammazzatoi con istrumenti offensivi alla mano.

Art. 76.

Nessuno potrà dormire nelle stalle, negli ammazzatoi ed in generale in qualsiasi altro luogo dello stabilimento.

È pure proibito di fumare nelle stalle.

Art. 77.

È vietato a chiunque di distruggere, gua-

stare in qualsiasi modo alcuna parte od oggetto spettante allo stabilimento, di scrivere, far tracce e disegni sui muri od altre parti del macello, di piantarvi chiodi od altri arnesi, di applicarvi candele, fare lordure e soddisfare bisogni corporali fuori dell'apposite latrine.

Art. 78.

Non potranno gli esercenti o loro garzoni tenere aperti i rubinetti e condotti d'acqua facendone inutile dispersione oltre il tempo necessario ad avere l'acqua occorrente pel servizio di macellazione e di lavatura come pure è proibito di gettare materie animali ed altre di qualsiasi specie nei canaletti di scola.

Art. 79.

È proibito di tendere insidie ai topi, od altri animali ed insetti dannosi con paste, polveri ed altri preparati in cui entrino sostanze venefiche od altrimenti pericolose.

Art. 80.

I macellai, pizzicagnoli sono obbligati ad osservare le prescrizioni del Regolamento presente e sono rispettivamente responsabili anche per i loro dipendenti di ogni contravvenzione al Regolamento stesso e dei danni e guasti recati agli oggetti ed agli immobili dello stabilimento.

Art. 81.

Gli esercenti suddetti sono tenuti a provvedersi del proprio di tutti gli attrezzi occorrenti

per la macellazione ad eccezione di quelli forniti dal municipio e indicati all'Art. 5.

Art. 82.

Essi attrezzi saranno custoditi nei rispettivi ammazzatoi dentro appositi ripostigli chiusi a chiave la quale rimarrà presso l'esercente stesso.

Art. 83.

Gli ammazzatoi, le stalle e tutti gli altri locali dello stabilimento saranno puliti a cura degli scopatori i quali faranno inoltre eseguire la vuotatura delle letamaie e delle latrine nonchè il trasporto delle immondezze d'ogni specie.

Art. 84.

Il Municipio stesso intendendo di assicurare la più esatta eguaglianza fra i diversi esercenti nei rapporti collo stabilimento non permetterà al Veterinario nè agli impiegati daziari, custode e Ufficio Annona di fare speciali facilitazioni a qualunque di essi senza che gli altri ne possano approfittare, quindi come si è detto nell'Art. 16 non saranno ammessi alla macellazione che quegli animali dei quali siasi anticipatamente pagate le tasse relative.

CAPITOLO XV.

Contravvenzioni e Penalità

Art. 85.

Ogni trasgressione alle disposizioni del pre-

sente Regolamento costituisce una contravvenzione punibile in conformità dell'Art. 175 e seguenti della Legge Comunale e Provinciale salvo quelle comminate dal Codice Penale e da altre leggi speciali.

Art. 86.

Di ogni contravvenzione si redigerà analogo verbale da trasmettersi all'Ufficio di Polizia e Igiene per il relativo procedimento a termini degli Art. 176, 177 e 178 della Legge Comunale e Provinciale.

Art. 87.

Coll'attuazione del presente Regolamento che andrà in vigore quindici giorni dopo l'approvazione cesseranno tutte le disposizioni precedenti emanate in proposito dall'Autorità Municipale.

CAPITOLO XVI.
Disposizioni speciali

Art. 88.

Per la vendita delle carni provenienti da bestie macellate sia in Città che nei Subborghi saranno osservate le disposizioni contenute nel Regolamento Igiene 12 Agosto 1876, del Regolamento speciale sugli alimenti e bevande 3 Agosto 1890 e tutte quelle che in materia si emaneranno in seguito dall'autorità Governativa e Municipale.

CAPITOLO XVII.
Fomentazioni animali

Art. 89.

La cura delle fomentazioni animali è eseguita in apposito fabbricato contenente una camera separata e un'altra in comune.

Art. 90.

Chiunque vorrà fruire della cura sumentovata dovrà

a) pagare una corrisposta, fissata nella tariffa esistente nel pubblico macello, salvo quelli che avranno ottenuto dal Municipio il permesso di compierla gratuitamente; e in questo caso però sarà concesso di farla solamente nel locale in comune.

b) dovrà presentare all'autorità Municipale una domanda corredata da certificato medico nel quale risulti la malattia da cui il chiedente è affetto.

Art. 91.

I permessi verranno rilasciati dall'Ufficio Municipale d'Annona e dovranno poi consegnarsi al custode del Macello acciò questi li registri e regoli l'ordine di ammissione alla cura.

Art. 92.

Le materie animali per le fomentazioni saranno trasportate nel locale del bagno dagli scopatori dello stabilimento ed in recipienti appositi e dopo eseguita la fomentazione ver-

ranno dagli inservienti medesimi vuotati i recipienti nelle letamaie.

Art. 93.

Il Sindaco potrà concedere che le fomentazioni vengano eseguite a domicilio accordando il permesso del trasporto delle materie in recipienti ermeticamente chiusi. In questo caso il trasporto verrà fatto a cura e a spese del concessionario, il quale è obbligato di far poi riportare collo stesso recipiente le materie allo stabilimento.

Art. 94.

Il pagamento della corrisposta sarà fatto per ogni fomentazione anticipata dal concessionario al custode del Pubblico Macello, il quale ne rilascerà analogo ricevuta da rendere ostensibile agli inservienti per effettuare il bagno.

Ai bagnanti a gratis per eseguire le fomentazioni verrà rilasciata una contro marca, da ritirarsi poscia dagli inservienti suddetti.

Cesena, 11 Novembre 1891.

IL R.° COMMISSARIO
GANDIN

IL SEGRETARIO CAPO
AVV. G. TURCHI

Visto agli effetti dell'art. 1, lett. b, del R.° Decreto 26 Aprile 1891, N. 221.

Forlì, 28 Dicembre 1891.

IL PREFETTO REGGENTE
SALVETTI

(Allegato A)

Tassa di Macellazione.

BOVI e MANZI	L. 4. —
VACCHE e MANZETTI	» 3. —
VITELLI	» 1. 50
CASTRATI e PECORE	» —. 40
AGNELLI	» —. 20
SUINI, pelati	» 2. —
SUINI, scorticati	» 1. —

— 95 —

Tavola 2. Regolamento macello pubblico, situato nell'attuale Via Mulini, del 1892 (Archivio di Stato di Forlì-Cesena. Sezione di Cesena).



Tavola 3. Fotografia del 1980 raffigurante l'interno del pubblico macello situato nell'attuale Via Mulini (Archivio Fotografico, Fondo Bacchi).

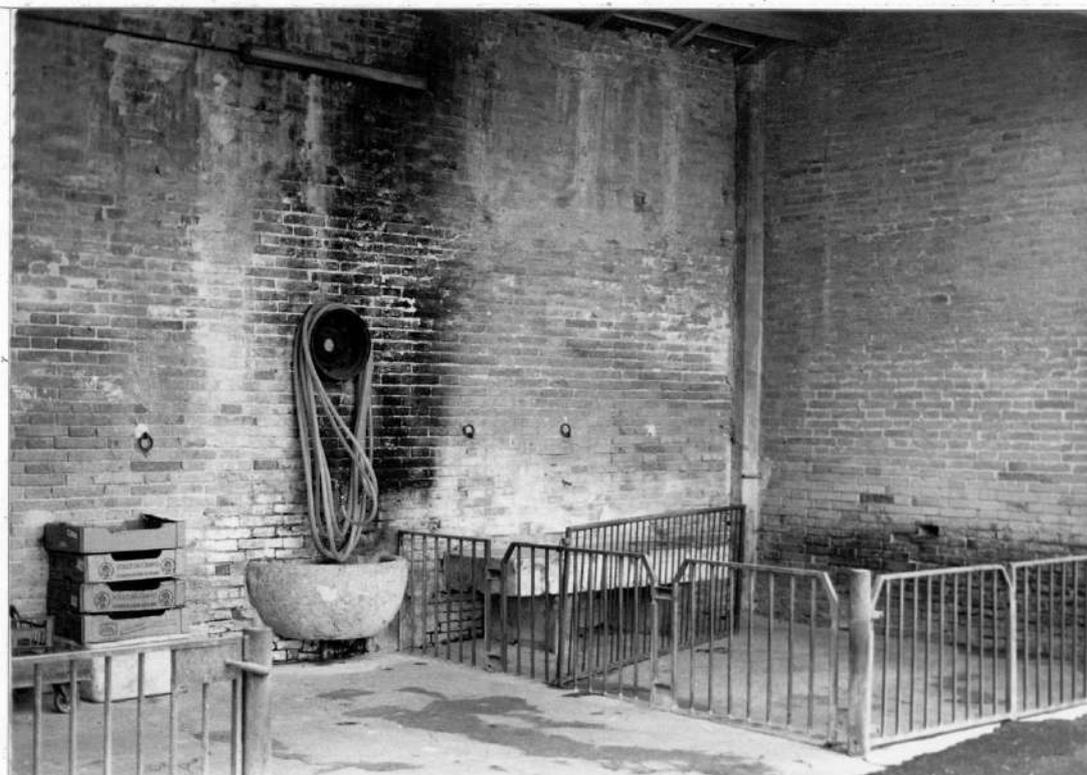


Tavola 4. Fotografia raffigurante le stalle di sosta presenti nel pubblico macello (Archivio Fotografico, Fondo Bacchi).

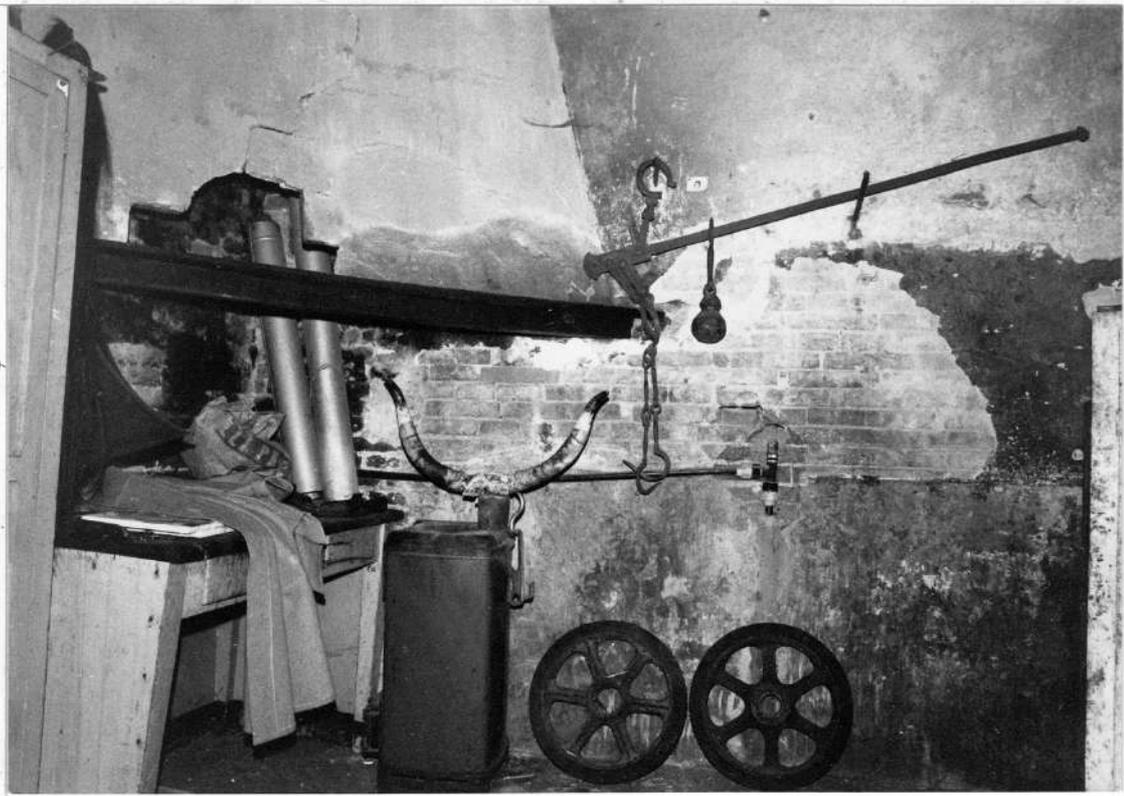


Tavola 5. Fotografia raffigurante la sala della “pesa” presente nel pubblico macello situato nell’attuale Via Mulini (Archivio Fotografico, Fondo Bacchi).