

Distribuzione degli alimenti di origine animale

LE MACELLERIE ieri e oggi



Fino alla seconda metà del secolo scorso esisteva un gran numero di mattatoi, distribuiti sull'intero territorio nazionale e la cui gestione sanitaria era affidata ai veterinari condotti. Si trattava spesso di piccole strutture, adatte per macellare ridotti numeri di animali le cui carni erano distribuite a livello locale. Spesso erano gli stessi macellai che si occupavano della macellazione per poi vendere le carni al dettaglio. Il veterinario verificava lo stato di salute degli animali, eseguiva l'ispezione anatomopatologica e, se tutto era in ordine, apponeva il bollo di garanzia sanitaria.

Non sempre le condizioni igieniche dei mattatoi erano completamente adeguate, ma si cercava di sopperire con il buon senso e una stretta collaborazione tra i veterinari e i macellai.

Con l'istituzione del Servizio Sanitario nazionale e quindi delle Unità Sanitarie locali, la figura del veterinario condotto "tuttofare" venne sostituita da figure di veterinari specializzati in tre aree di intervento e, di conseguenza, il controllo della macellazione degli animali è stato affidato a veterinari specialisti in ispezione degli alimenti. La fine definitiva dei macelli locali venne sancita

dalla Direttiva CEE del 15/6/1988 che ha stabilito i requisiti sanitari per gli stabilimenti di macellazione; e dal momento che la maggior parte dei piccoli mattatoi non erano conformi alla nuova normativa e non avrebbero potuto adeguarvisi, furono chiusi.

Tale situazione ha, di fatto, favorito la creazione di mattatoi "industriali" in grado di macellare un numero elevato di animali, garantendo le condizioni di sicurezza igienica. La nuova situazione ha penalizzato i piccoli allevatori che hanno trovato poco conveniente trasportare i loro capi per decine di chilometri per farli macellare dovendo sopportare spese accessorie anche importanti.

Di contro, i nuovi mattatoi hanno favorito gli allevatori "industriali" che riescono a macellare in breve tempo tutti gli animali disponibili.

Per quanto riguarda la distribuzione al dettaglio, nel periodo a cui ci riferiamo avveniva quasi esclusivamente attraverso esercizi commerciali specializzati per tipologia di carni; e almeno nei piccoli centri si trattava spesso di carni "locali". La situazione è cambiata quando è aumentata la richiesta di carne ed è intervenuta la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) che, di fatto oggi

tiene sotto controllo l'intera filiera produttiva delle carni che mette in vendita. Molti cittadini hanno trovato conveniente acquistare il taglio di carne confezionato in vaschette con prezzo e peso chiaramente indicato. Inoltre molti supermercati hanno predisposto nel loro interno delle macellerie di tipo tradizionale.

Poi, intorno al 2000, la comparsa della "mucca pazza" (BSE) ha comportato una forte diminuzione della richiesta di carne bovina, che ha penalizzato gran parte delle macellerie tradizionali specializzate nella sua vendita.

Per sopravvivere queste ultime hanno dovuto differenziare molto la loro offerta affiancando ai tradizionali tagli di carne proposti, degli alimenti complementari e, soprattutto, dei preparati pronti per essere cucinati quali le tradizionali polpette, gli spiedini, verdura ripiena di carne, tagli di arrosto farciti, ecc.

I vari preparati sono formati da vari ingredienti e oltre alla carne ci sono uova, verdure, pan grattato, olio, spezie, ecc. Le macellerie si sono dovute quindi dotare di laboratori per la preparazione dei vari piatti, che nella maggior parte dei casi non avviene in modo estemporaneo.

È evidente che questa situazione ha richiesto l'adozione di misure igieniche aggiuntive per garantire l'assenza di contaminazioni microbiche crociate tra alimenti di origine animale e vegetale. In pratica, il "vecchio" macellaio che riusciva abilmente a smontare la carcassa del bovino utilizzando una cella frigorifera, una ampia coltelleria e il classico bancone, ha dovuto creare dei locali da adibire a cucine, nuovi frigoriferi, acquistare materie prime diverse dalla carne, elaborare ricette anche sofisticate.

Questa situazione ha richiesto un adeguamento anche per i veterinari delle ASL che nelle loro ispezioni alle macellerie hanno dovuto porre attenzione a nuove possibili fonti di contaminazione e controllare anche materie prime diverse dalla carne.

L'evoluzione della distribuzione degli alimenti e dei consumi ha comportato profonde trasformazioni nella nostra società, che se da un lato migliorano la sicurezza alimentare, dall'altro a farne le spese sono spesso usi e costumi tradizionali, che caratterizzano la società.

È innegabile, infatti, la ricerca di "genuinità" che oggi spinge molte persone ad acquistare prodotti alimentari che sembrano garantire "i sapori di una volta".

È tuttavia innegabile il notevole miglioramento della qualità e la sicurezza degli alimenti, dovuta sia alla professionalità degli operatori, sia alle competenze degli organi pubblici di controllo.

Forse tutto questo non risponde completamente ai dettami della "tradizione", ma sicuramente contribuisce a migliorare il nostro stato di salute. ■