

Chiude lo storico Macello Pubblico

di Claudio Gianinazzi

Costruito attorno al 1890, ha chiuso dopo oltre 100 anni di attività lo storico macello pubblico di Lugano. Anche questo è un segno dei tempi che cambiano, dell'evoluzione e della trasformazione della città, della società e del suo modo di consumare. Andare ora a visitare il macello pubblico ormai inattivo di cui però restano ancora i segni evidenti della sua attività è come tuffarsi in un passato che sembra davvero lontano, e che con una punta di nostalgia fa sentire già lontano il passato di chi ha potuto assistere, perché vicino o passante, all'entrata degli animali dentro quelle mura rosse. Trovarsi su quella scena sempre immaginata, oggi nel cuore della città, dinanzi agli attrezzi del mestiere, può far ancora una certa impressione anche se non ci sono più gli animali e tutto è immerso nel più profondo silenzio.

Con la chiusura del macello si esaurisce di fatto una tradizione più che centenaria che possiamo ricollegare idealmente all'antica Fiera del bestiame (nota come Fiera Grossa e nata nel 1500) una delle più importan-

ti fiere europee. Il macello pubblico è stato senz'altro un servizio indispensabile e importante per la comunità. La sua chiusura ci impone questo ricordo poiché alle sue vicende si lega oltre alla storia di noi consumatori, quella di una categoria di professionisti, i macellai e i salumieri che tanta importanza hanno

e hanno avuto nella nostra storia.

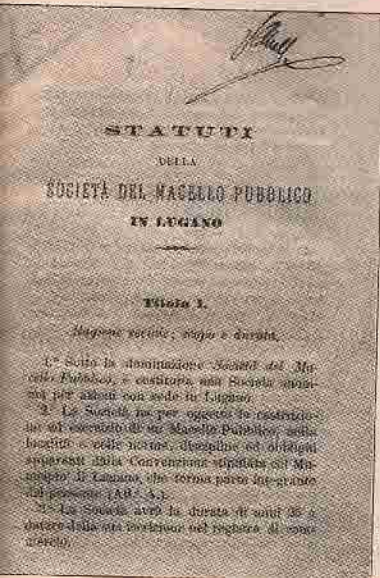
La storia si sa non è fatta solo dagli uomini di Stato, dagli amministratori: la storia di una città si anima quando dai grandi gesti, dalle vicende politiche si va a guardare e a riflettere sulla sua storia sociale ed economica. Qui troviamo fatti interessanti avvini-



1994

3

LA CITTÀ



centi e appassionanti che servono a capire meglio la nostra città e anche la sua attualità. Il macello pubblico si colloca al centro della

storia alimentare della nostra città negli ultimi cento anni e al centro di questa stessa storia troviamo la Corporazione dei Macellai e Salumieri di Lugano e Dintorni che fu tra i principali utenti del Macello Pubblico. Un'affascinante pubblicazione, edita dalla Corporazione e curata da Giorgio Passera, e con interventi anche di Mario Agliati, Giovanni Orelli - realizzata da Sandro Volonté in occasione dell'80. esimo della sua fondazione (1904-1984), ripercorre le tappe di questa Associa-

iniziativa della Confraternita dell'Immacolata un locale adibito alla macellazione nei pressi di Piazza della Riforma. Già allora l'autorità pubblica si occupava della macellazione degli animali attraverso la sorveglianza igienico-sanitaria e con l'intervento diretto per la definizione dei prezzi di vendita.

Nel 1880 il veterinario Carlo Papis lancia l'idea della costruzione di un Macello Pubblico; idea che verrà raccolta dal Municipio di Lugano anche in seguito alle insistenti richieste dei macellai. Nel 1888 avvenne quindi la pubblicazione del bando di concorso per la presentazione di progetti per la costruzione: parteciparono 11 concorrenti. Ma fu nel 1889 che si

giunse alla definizione della struttura organizzativa e di gestione di quest'opera attraverso la costituzione della Società del Macello Pubblico. Dello stesso anno è la risoluzione dell'Assemblea Comunale che dava il via alla costruzione dell'edificio lungo Via Ciani e per la strada di accesso lungo il fiume.

Nel 1891 si apre il Macello Pubblico gestito da una Società anonima per azioni con sede a Lugano, con discipline e obblighi vincolati alla Convenzione stipulata con il Municipio di Lugano. Il capitale sociale previsto dallo statuto era di fr. 125.000.- suddiviso in 250 azioni di fr. 500.- ognuna. In base alla Convenzione il Comune aveva diritto a 5 azioni e ad essere rappresentato da un suo membro in seno al Consiglio di amministrazione.

La Società Anonima e la Convenzione con il Municipio

Più che lo statuto che regola la società, è interessante la Convenzione in quanto con quell'atto veniva attribuita una concessione per l'esercizio di un'attività di interesse pubblico per l'utilità e la necessità. Un documento che messo gentilmente a disposizione dal Signor Isola, ultimo segretario del Macello, che permette di mettere a fuoco la funzione del macello nel momento della sua costituzione. In particolare il punto 4. nel quale il Municipio si impegnava con l'attivazione del Macello di emanare ordini e decreti che proibivano la macellazione in qualsiasi altra località del Comune, e l'applica-



zione. Da questa pubblicazione abbiamo attinto numerose informazioni e per un approfondimento rimandiamo il lettore a questa pregevole opera disponibile in libreria.

Breve storia

Le prime tracce dell'esistenza di un'organizzazione pubblica a favore della macellazione degli animali e quindi per il controllo sanitario e igienico delle stesse si ritrovano già nel 1699. In quell'epoca fu costruito per





1903 Il Macello passa sotto la gestione del Municipio

La Convenzione tra l'altro prevedeva anche il diritto di riscatto della struttura a partire dallo scadere

zione di controlli sanitari e di una congrua tassa per tutte le carni macellate fuori dal Comune. Le tasse derivanti sarebbero state a favore della Società.

E' quindi lecito supporre che prima della nascita del Macello Pubblico esistesse un certo disordine nel settore e che la sua nascita abbia quindi comportato enormi benefici alla comunità intera soprattutto dal punto di vista igienico sanitario e dei controlli sulla carne macellata importata. Inoltre la

sorveglianza che tali ordini venissero rispettati e correttamente eseguiti come l'applicazione delle multe ai contravventori era affidata agli agenti pubblici. I Regolamenti di servizio, di polizia interna al macello e sulle tariffe della macellazione dovevano essere approvati prima dal Municipio il quale aveva anche il diritto di modificarli.

del decimo anno di attività.

Diritto che venne fatto valere nel 1903 anno nel quale il Macello passa direttamente sotto la gestione del Comune e diventa "azienda municipalizzata" e fatto importante, confermato in un rapporto per il "Nuovo Macello" del 1983, è che l'Azienda ha ammortizzato ogni anno la somma investita dal Comune (fr 133.000.-) fino a estinzione del debito (1930) versando inoltre al Comune un contributo che dal 1903 al

1942 è stato quantificato in 297.000.- franchi, e che provocò la reazione degli utenti del Macello in quanto ritenevano che tale cifra doveva essere reinvestita nell'Azienda per i miglioramenti necessari alla struttura e quindi ne chiedevano la restituzione.

La funzione del macello

Nel libro citato della Corporazione dei Macellai e Salumieri, troviamo la seguente citazione tratta dal Corriere del Ticino del 5 ottobre 1906 e che bene esemplifica l'importanza del Macello dal punto di vista della collettività: "La provvida istituzione del macello pubblico fu certamente di profitto dal lato igienico. Noi abbiamo la certezza che la carne messa in vendita proviene da animali sani(...) l'igienista non trova nulla da ridire sulle carni che escono dal macello di Lugano." Anche da questo punto di vista Lugano era già allora citata ad esempio da segui-





re. Il fatto che nel Luganese si consumasse molta carne e che esisteva un'industria turistica di primaria importanza e di alto livello qualitativo rendeva questa struttura più che necessaria. E questo per i problemi che la macellazione e la manipolazione della carne comportava, ieri come oggi, e per gli effetti che una sua scorretta lavorazione e conservazione potevano avere sul consumatore.

Il macello estendeva e consentiva questo controllo a tutta la catena produttiva, dall'animale vivo, occorre accertarsi che non fosse malato, fino al preparato come a tutte le carni e preparati provenienti da fuori comune. Lasciamo immaginare quale valore questa istituzione abbia avuto per la nostra città.

Il macello era una vera e propria catena produttiva sulla quale si appoggiavano i macellai e i salumieri che trovavano una base operativa organizzata per accogliere il loro lavoro. Infatti erano i macellai stessi che curavano le fasi principali del lavoro, il macello non acquistava capi di bestiame, il lavoro sull'animale era un prerogativa del macellaio per cui la struttura veniva affittata a chi ne abbisognava. Un rapporto che però si è regolato con il tempo e con qualche discussione: la corporazione dei macellai chiedeva già nel 1910 maggiore elasticità al proposito dell'utilizzazione della struttura e degli orari di apertura.

Nel libro della corporazione troviamo un riferimento esplicito al problema. Dove oggi trova sede la scuola di Lambertenghi erano collocate le stalle, strutture di supporto indispensabile perché i capi vivi dovevano riposare dopo il trasporto prima di poter essere macellate.

Dell'animale si usava quasi tutto, le pelli venivano commercializzate e

nella storia della Corporazione dei macellai ci sono le tracce di accordi a livello nazionale e internazio-

nale per la loro vendita: un locale apposito serviva a questa preparazione e allo stoccaggio; anche le unghie trovavano utilizzazione, inoltre c'era un locale per la preparazione della busecca che serviva per piatti molto popolari e ora molto rari nella cucina Luganese.

Ghiacciaie o nevaie

Come si conservava la carne in un'epoca in cui i frigoriferi non erano cosa comune e quando c'erano, costosi? Ciò che può sembrare banale oggi

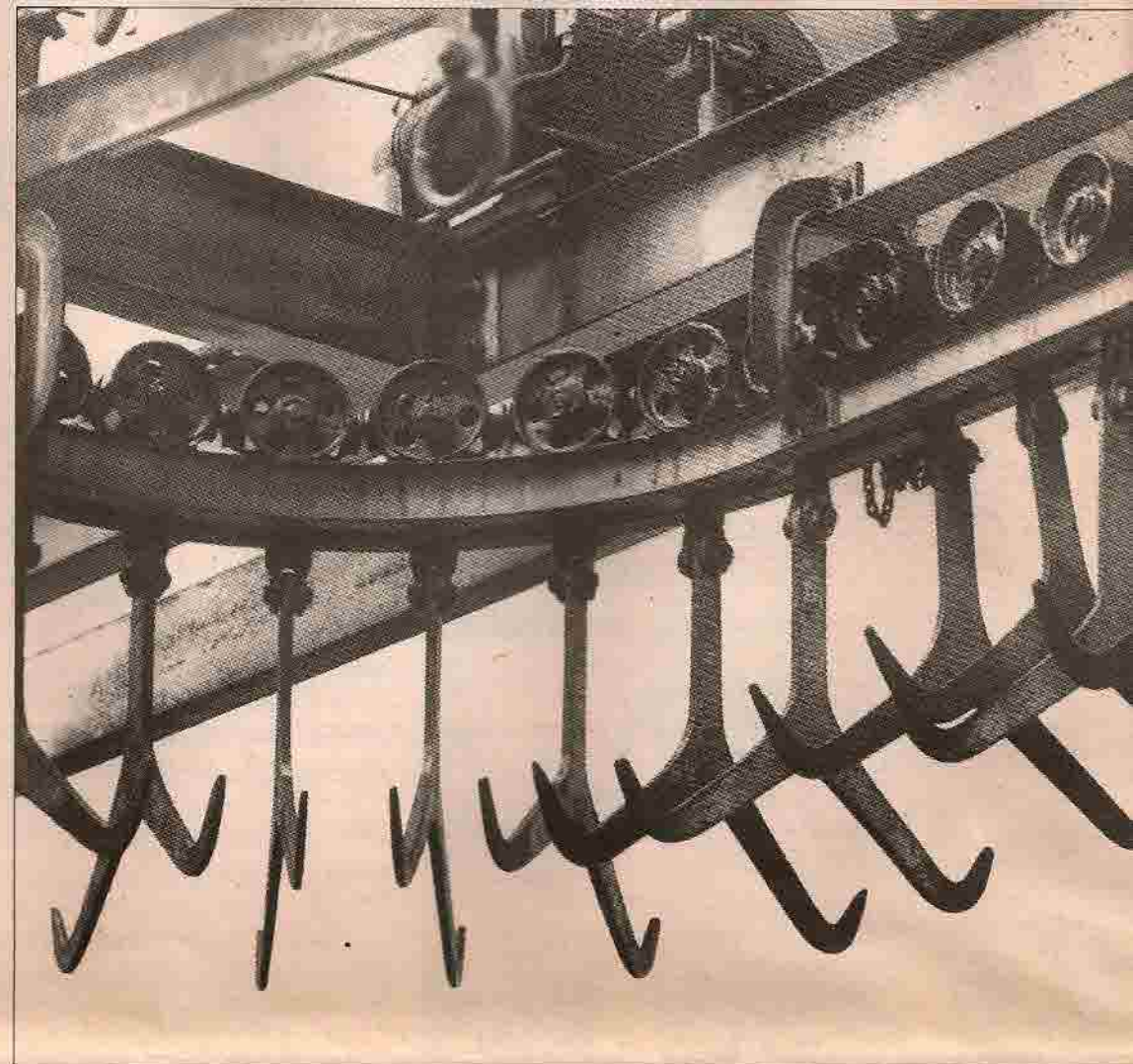
non è detto che lo fosse ieri! Dai verbali della corporazione, riassunti nella pubblicazione citata, troviamo un passaggio a questo proposito: "Nel 1907 uno dei problemi più grossi era quello della conservazione, e uno dei temi sul tappeto era quello dell'uso delle celle frigorifere che venivano messe a disposizione e affittate dalla Società anonima fabbrica ghiaccio e celle refrigeranti della città." Ricordiamo che ancora negli anni 60 molti servizi pubblici non erano dotati di frigoriferi, e che il camion della Birra Lugano riforniva oltre che della bibita al malto anche di ghiaccio in grossi pezzi, necessario per tenere la bevanda al fresco. In quegli anni, la carne e i salumi erano conservati in "ghiacciaie" o "nevaie" dove si



depositava il ghiaccio invernale per l'uso estivo. Qui ne riproduciamo un esempio che si trova ancora nella zona di Trevano: la parte superiore era usata come porcile, mentre la parte a sezione circolare posta al basamento è la nevaia vera e propria, dove si conservavano carne e salumi. Un altro luogo naturale che veniva utilizzato a questo scopo erano le cantine di Caprino che anche d'estate mantengono una temperatura attorno ai 2 gradi.

La cantine di Caprino

Nelle "Escursioni nel Cantone Ticino" del 1863 Luigi Lavizzari ci offre alcune pagine interessanti sulle cantine di Caprino, che in passato venivano usate per la conservazione delle carni, dei barconi facevano spola tra le due rive. Lavizzari ci rende noto che la scoperta di queste cantine è dovuta alle pecore e alla osservazione di un pastore che notò come le pecore nei momenti di grande caldo mettevano la testa presso terra in certi luoghi piuttosto che in altri: si accorse così mettendo mano a terra di uno spiraglio di aria fredda. Decise così di costruirvi una cantina. Lavizzari assistette alla costruzione di una di quelle cantine e ci dice: "il costruttore di quelle cantine, che mi parve molto intelligente mi



disse d'essere ben persuaso che quell'aria fresca provenisse dall'interno della montagna: e che ne usciva da fessure sepolte sotto le materie franate, ma non sapeva che vi fosse caverna, né ghiacciaia naturale in quella montagna, dove le nevi potessero accumularsi durante l'inverno". E' singolare, osserva inoltre che le cantine non sono profonde né scavate sottoterra, il suolo è a livello del terreno, i muri e i tetti, ad eccezione di quello posteriore e di parte dei laterali sono all'esterno.

Il trasporto

Un altro dei principali problemi legati all'industria della carne è quello del trasporto. L'ipotesi della costruzione di un nuovo macello pubblico, ora definitivamente abbandonata, era suggerito oltre che dalla necessità di un suo rinnovamento e dalla necessità di liberare una zona altamente pregiata, oggi al centro della città e ieri alla sua periferia, dal fatto di migliorare i collegamenti di questa struttura avvicinandola all'autostrada e alla ferrovia. Spostare gli animali vivi verso il macello e la carne dal macello ai luoghi di conservazione e di vendita è infatti un problema di non poco conto e sempre, anche in passato è stato al centro di numerose discussioni e difficoltà. Leggiamo nella pubblicazione della Corporazione dei macellai che nel 1921 venne acquistata un camion, per la considerevole somma di 53.000 franchi, grazie ad un prestito da parte della Banca Popolare di Lugano e al contributo dei singoli soci. Si dice ancora "



