

REPORTAGE DI UNA SINGOLARE ESPE-
RIENZA NEL LUOGO DOVE SI MACCELLE-
LANO GLI ANIMALI PER LA NOSTRA ALI-
MENTAZIONE

UN GIORNO AL MATTATOIO

di Franca Maroni Capretti
servizio fotografico di Gaetano Amici

Parte esterna laterale della sala di macellazione con corridoio obbligato per il passaggio degli animali da macellare dopo essere stati sottoposti a visita veterinaria.

Nella zona industriale di Castagneti, in una località per definizione adatta allo scopo, nel rispetto delle esigenze tecnico-sanitarie, sorge il Mattatoio di Ascoli Piceno, da quando la sede, intorno agli anni sessanta, dovette essere rimossa da Campo Parignano in ossequio alla legge Merli. L'attuale edificio di proprietà comunale si presenta sufficientemente grande e ben strutturato con stalle di sosta e rimessivi per gli animali in attesa della macellazione, un reparto contumaciale (per animali in quarantena) e tre sale di macellazione: una per i bovini, una per i suini e una per gli ovini. La sala destinata ai

bovini è fornita di otto "campi di morte" e quella suina di un impianto per la depilazione meccanica.

Accanto alle sale di macellazione vi è un impianto frigorifero per la conservazione degli animali macellati che devono restare sul posto circa due o tre giorni per l'inizio del processo di frollatura.

La responsabilità sanitaria di questo servizio è affidata al prof. V. Orlandi coadiuvato da altri due colleghi. Il prof. Orlandi è succeduto al prof. Orlandini, dopo che lo stesso è stato collocato a riposo.

L'attività è molto intensa. Dopo l'istituzione dell'Unità Sanitaria Locale, il Matta-

toio nell'ambito delle dodici ore espleta servizi di carattere ispettivo e di controllo sanitario, oltre la gestione dell'ex canile comunale. Le funzioni ispettive si esercitano tutti i giorni sia per le carni macellate, sia per i prodotti ittici commercializzati nell'ambito della U.S.L. A queste si aggiungono le controvisite di tutte le carni importate e il controllo delle carni locali da esportare.

Le tecniche di accertamento sono varie. Esse prevedono, da parte del medico veterinario, una visita preventiva dell'animale destinato alla macellazione e l'assistenza alla formulazione del giudi-

zio finale che porta ad una determinazione dell'uso a cui le carni vengono destinate: il libero consumo — la vendita condizionata a prezzo agevolato (bassa macelleria) in caso di animali sani ma con anomalie ed infine la utilizzazione delle carni per uso zootecnico (mangimi) in caso di animali non sani. Tutti i suini, di norma, vengono sottoposti all'esame trichinoscopico (per l'accertamento della trichina) e, qualora se ne ravveda una particolare necessità, anche altre carni vengono inviate per analisi all'Istituto Zooprofilattico di Fermo (sezione diagnostica della provincia di Ascoli).

Generalmente il tempo di

Sotto: panorama della sala di macellazione con operazioni in atto. L'igiene del locale viene attuata scrupolosamente durante le varie fasi di macellazione e, radicalmente, alla fine di tutte le operazioni.

