

macellazione si aggira sui 45-60 minuti: l'animale, dapprima pesato e visitato, viene condotto nel "campo di morte" e qui stordito con pistola e proiettile captivo, perde l'equilibrio e cade; successivamente viene sgozzato e muore per dissanguamento in maniera quasi istantanea, senza troppe sofferenze. Conclusa la macellazione, l'animale viene condotto nella anticella del frigorifero per una breve pausa prima di passare nella cella frigorifera per una sosta più lunga. Da qui riprenderà il viaggio per gli esercizi di macelleria.

Dal produttore, al commerciante, poi al grossista e al macellaio, la carne prima di arrivare al consumatore subisce almeno due passaggi che incidono sul costo del prodotto. "Normalmente si prevedono almeno due passaggi per la carne" — spiega il prof. Orlandi — "ma questo non incide particolarmente sui prezzi di listino che vengono prestabiliti razionalmente, circa 14.000 lire per le carni di prima scelta e poi le altre a prezzi inferiori o superiori".

Si è parlato tanto di MEC-AIMA-CEE e a questo proposito di recente qualcosa è cambiato anche per il mercato delle carni ma i rapporti dell'Italia con il MEC, come precisa il prof. Orlandi, sono stati poco favorevoli per i prodotti zootecnici in quanto la produzione dei nostri capi risulta più costosa rispetto a quella degli altri paesi della comunità.

Ritornando all'attività del Mattatoio e facendo un raffronto nel tempo con lo scarto di qualche decina d'anni, si rilevano notevoli differenze circa la quantità delle carni macellate e i tipi di animali. Venti o trenta anni fa, la carne macellata per il 90% era di produzione locale e veniva macellata anche per l'esportazione, mentre oggi molte carni vengono addirittura importate. Nell'anno 1986 la carne importata fresca e congelata è stata di quintali 700 per la carne ovina, 1900 per la carne suina e 8000 per la carne bovina. Queste carni provengono generalmente da animali vivi importati dall'Europa e macellati in Emilia e nel Veneto, mentre la carne congelata proviene dal-



Sopra: lo stordimento con pistola a proiettile captivo per una razionale morte eutanasica. Si procede poi ad un completo dissanguamento eviscerale ed infine allo scuoiamento e ad una minuziosa ed indispensabile visita veterinaria di tutte le parti dell'animale sulle quali viene apposto il timbro sanitario. A fianco: operazione in atto dopo il dissanguamento. — Ultimo controllo veterinario immediatamente prima dell'entrata delle carni in frigo. — Sotto: Apertura della scatola cranica per l'asportazione del cervello.



l'Argentina e dalla Nuova Zelanda.

In passato, nella nostra zona, si è registrato un forte consumo di carni rosse e modeste quantità di carni bianche. Da una indagine statistica condotta dal prof. Orlandi per l'Istituto di Patologia Generale ed Anatomia Patologica Veterinaria dell'Università di Napoli, riguardo

agli anni 65-73, risulta che la popolazione ascolana considerata a quel tempo "non abbiente", con un reddito pro capite piuttosto basso, consumava carne bovina in quantità superiore al doppio del consumo nazionale, mentre era molto basso il consumo degli animali di bassa corte, forse per mancanza di adeguate strutture produttive

o per scarso apprezzamento di queste carni. Oggi la situazione si è addirittura invertita; di recente si è notato un calo nel consumo di bovini (come è avvenuto a livello nazionale) e un aumentato consumo di pollami, suini ed altri animali come caprioli e cinghiali.

A una maggiore diffusione dei vari tipi di carne ha con-