tribuito il rinnovamento dei punti di vendita. Prima esisteva la macelleria tradizionale, oggi esiste "la bottega delle carni", ove si può acquistare di tutto, dalla carne fresca a quella congelata, dalla porchetta all'affettato e quanto prima anche prodotti precotti negli esercizi attrezzati a questo scopo.

Il pesce, prima destinato a rare occasioni, oggi è tornato in auge sulle nostre tavole: questo forse in relazione con l'aumentato numero degli esercizi specializzati o per una riscoperta del suo valore nutritivo. Secondo quanto si rileva dai registri di controllo, il venerdì, presso il Mattatoio, sono circa venti i pescivendoli presenti per il controllo della loro merce che normalmente ammonta a 20-25 quintali dei quali il 90% viene consumato in città.

Questo quantitativo comprende sia pesce fresco, sia pesce congelato di provenienza italiana, iugoslava, danese o russa. E' interessante sapere che il prodotto ittico è destinato a un consumo sempre maggiore nei prossimi anni per una campagna alimentare in programmazione che prevede anche un aumento di latticini e di insaccati a seguito di mutate esigenze alimentari.

Cambiano i tempi, cambiano le abitudini e cambia anche l'alimentazione.

Il rilevare che una popolazione oggi "più abbiente", abbia diminuito il consumo di carne bovina a vantaggio di altre carni, di prodotti precotti, di insaccati e anche di cibi ricercati, è infatti segno evidente di un orientamento verso nuove scelte alimentari, determinate anche dal bisogno di una cucina veloce e da un affinamento dei gusti.

TABELLA DELLE CARNI MACELLATE NELL'AMBITO DEL COMUNE DI ASCOLI

	1965	1973	1986
CARNI bovine	q. 10060,96	q. 21866,14	q. 7173,81
CARNI suine	q. 6696,04	q. 3827,43	q. 1984,40
CARNI ovine e caprine	q. 265,95	q. 461,73	q. 269,31

Qui sopra: Prima della consegna (in quarti) alle varie macellerie, le carni vengono poste in celle frigorifere per l'indispensabile refrigerazione. — L'ufficio veterinario del mattatoio ha il compito, fra l'altro, di sottoporre a controvisita e timbrature tutte le carni macellate altrove ed immesse sul mercato di Ascoli. Nella foto la bollatura delle carni entro un furgone frigorifero. — A fianco dall'alto: I suini, dopo la macellazione, vengono immersi in una vasca di acqua bollente (70°) per la depilazione, per essere poi più facilmente lavorati in un depilatore meccanico. — Esito finale di lavorazione dei maiaili con il sezionamento in "mezzene" dopo essere stati eviscerati e sottoposti ai soliti minuziosi controlli veterinari.