

CARNE E PESCE NELLE MACELLERIE

di Ugo Marinangeli

Con un certo interesse nel mese di febbraio si è appresa la notizia che è stato deciso dal Ministero della Sanità la possibilità di vendere presso le macellerie il pesce di allevamento.

Così le trote e le anguille — è stato scritto dalla stampa — faranno presto comparsa sui banconi delle macellerie a fianco di bistecche e costate.

Il pesce sarà posto in vendita (come informa un comunicato dell'Associazione

Piscicoltori Italiani) solo se eviscerato o sfilettato, nonché confezionato sottovuoto o a pressione ambiente.

Questa notizia nei giorni scorsi era stata seguita dalla decisione della Corte di giustizia della CEE che aveva annullato la proibizione di usare sostanze ormonali o simili nella razione del bestiame.

Tale decisione avrebbe penalizzato enormemente gli allevatori marchigiani, che

vantano il rispetto assoluto delle norme vigenti anche al fine di tutelare la presentazione dell'ottimo vitellone di razza "marchigiana".

Per fortuna il Consiglio dei Ministri della Comunità ha riapprovato la direttiva europea che vieta l'uso degli estrogeni nelle carni per cui una certa rassicurazione è venuta per le nostre zone, anche se le affermazioni del Ministro della Sanità, circa la non sicurezza del controllo sanitario da parte degli organismi competenti ed all'uopo preposti, suscitano perplessità e dubbi nel consumatore, anche marchigiano.

Resta comunque la prima notizia che può ritenersi sorprendente per chi, come me, nell'ambito delle ricerche effettuate o in corso, ha avuto la possibilità di leggere e commentare norme e disposizioni di secoli passati.

Faccio specifico riferimento agli "STATUTA FIRMANORUM" del 1589 ed in particolare al *Liber Quintus Rub. 122*.

Ad un certo punto, nell'analisi dell'attività di pesca e del commercio relativo si precisa: "tutti i pescatori dal Tronto al Potenza sono tenuti a portare il pesce pescato alla città di Fermo per venderlo in modo tale, però, che sia lecito a ciascun pescatore di ritenere, se lo vuole, di tutto il pesce pescato, la quantità necessaria al suo consumo e sia lecito a lui vendere il pescato anche agli abitanti del Castello di cui il pescatore è abitante se però il castello è dentro le predette insenature".

Per "...i pescatori di S. Benedetto, delle Grotte, di Marano e di Boccabianca" viene data la disposizione "di vendere i pesci durante la giornata nella quale li hanno pescati e li hanno trasportati e non

oltre, sotto la pena di 10 libbre di denari per ognuno che contravviene a tale norma e per ogni trasgressione".

Norme precise vengono poi fissate circa il luogo e le modalità di vendita del pesce fresco che poteva essere commerciato solo da coloro che lo "pescano con la propria barca".

Il pesce fresco doveva essere esposto "nella piazza centrale oppure nelle piazze di S. Martino, di S. Bartolomeo e di S. Zenone" (esistono ancora a Fermo?) purché non si trovino, nei vari borghi, (attenti!) delle macellerie in quanto "nessun macellaio può vendere o comprare per rivendere il pesce fresco in tutta la città e il distretto di Fermo".

E c'è di più. Infatti per i macellai (per impedire forse una doppia attività commerciale o per difendere e garantire quella dei pescivendoli o per non creare la pericolosa commistione fra i due prodotti?) c'è anche il divieto "...di accostarsi ai banchi dove viene venduto il pesce" e, perfino, di "... avere barche o reti da pesca o, se l'hanno, non possono usarle per la pesca, ad eccezione del tempo di quaresima e salvo il caso in cui si rechino a pescare con la propria barca a sud del Tronto o a nord del Potenza", cioè al disotto e al disopra dei confini delle acque territoriali ricadenti sotto il controllo della città di Fermo.

Passano gli anni, i secoli e cambiano le disposizioni e le norme!

Ora sarà molto interessante vedere l'effetto che farà la nuova decisione ministeriale sul consumatore e come il commerciante si attrezzerà per la vendita dei due prodotti. C'è solo da augurarsi un continuo e sistematico controllo.

