

BREVE STORIA DELL'EQUINO

PRIMO CAPITOLO

Il consumo di questa carne ufficialmente inizia negli ultimi decenni dell'Ottocento.

Si sviluppa sempre di più per due ragioni fondamentali, la prima per il prezzo molto popolare, proteine a basso costo, la seconda, non meno importante, per combattere l'anemia mediterranea, consigliata infatti dai medici.

È per questo motivo che ancora oggi il consumo è a macchie di leopardo su tutto il territorio nazionale. Nel nord è ovunque diffuso con altalenanti, percentuali di consumo diverse tra città e provincia. Nel centro solo nell'area laziale. In Sicilia, una forte richiesta nell'est, quasi assente nell'ovest. I maggiori consumatori sono in Sardegna e soprattutto in Puglia, mentre nel restante territorio il consumo è pochissimo o assente.

Questa carne ebbe un forte sviluppo di consumo durante la prima guerra, come sempre succede in carenza di cibo durante i conflitti. Dopo la guerra lentamente diventò un piatto tipico sulla tavola, soprattutto dei poveri, essendo una carne a bassissimo costo. Fatto cento il costo della carne bovina, quella equina praticamente era 10, e questo era dovuto al fatto che i cavalli, asini e muli erano intensamente sfruttati per il lavoro. Il destino alla macellazione era proprio l'ultimo gradino, un paragone di oggi è portare alla rottamazione la vecchia auto.

Mio nonno al rientro dalla guerra, proveniva dalla terza generazione di mercanti di cavalli da lavoro, come si definiva all'epoca "cavalli da vita". Era come il commercio che oggi si definirebbe, commercio di trattori agricoli, camion e automobili. Con la situazione finanziaria dell'immediato dopoguerra il commercio di cavalli da vita non forniva le necessità economiche per la famiglia e così iniziò da autunno a primavera a macellare asini per fare brasati e salsicce. Questo avviene ancora oggi, anche se viene utilizzata la carne di cavallo, mentre la tradizione suggeriva l'asino, come si faceva fino a pochi anni fa, da quando i controlli sanitari con la ricerca del DNA è facilmente tracciabile l'origine della specie. Per questo si sono dimenticate e perse le antiche tradizioni culinarie di oltre un secolo.

Una parentesi. Negli anni Sessanta nei negozi di carne era obbligatorio esporre al pubblico un cartoncino azzurro con stampato i timbri sanitari, i quali identificavano la specie animale, come da riforma sanitaria del 1928. Questi erano, a memoria, così:

- *BASSA MACELLERIA: non ricordo come fosse*
- *EQUINO: a forma di trapezio*
- *OVINO: a forma di cerchio, indicando castrato, agnello, capretto*
- *SUINO: a forma di rettangolo*

- *BOVINO: a forma di ovale, indicando bue, toro, vacca, manzo, vitello*
- *BUFALO: così per intero*

Con la nuova riforma sanitaria le ultime due specie sono state unite in una sola "BOVINO", senza nessun' altra indicazione per il consumatore.

Viene spontanea una domanda: una massaia che acquista della carne non deve sapere se è di bufalina, vitello, manzo, vacca, etc...?

La risposta è molto semplice, nel mondo del bovino, essendo grandi industrie, non devono avere degli ostacoli durante la produzione, per cui viene tutto unificato. Nel comparto equino, invece, piccoli artigiani di nessuna importanza industriale, è facile dimostrare al consumatore che le autorità proteggono il consumatore. Una confezione di carne equina deve dichiarare se è di cavallo, asino, mulo o bardotto. Questo è ingestibile in una piccola produzione. Con l'analisi del DNA si può differenziare l'asino dal cavallo, ma il mulo e il bardotto no perché, essendo incroci, non sono definibili.

Non commento.

Tornando al nonno, trovò un'occupazione continua su questo canale, nel corso dei primi anni Venti aprì la sua bottega, con la vendita al pubblico come poi avvenne in tutte le città e regioni, dove si trovò il consenso popolare. Fu nel 1928 la lungimirante riforma sanitaria nazionale che cambiò il volto dell'Italia, inserendo anche un nuovo regolamento per gli spacci di carne EQUINA.

Questi negozi dovevano essere ubicati distanti e comunque completamente separati da altre macellerie di specie diverse. Lo stesso valeva per lo spaccio aperto al pubblico che per qualsiasi altro locale dove si processava carne equina e salumeria. Il negozio doveva avere l'accesso su area pubblica per garantire al consumatore di non essere a contatto con altri prodotti alimentari; per cui

l'autorizzazione della vendita di carne equina era solo esclusivamente per quella specifica specie ed era assolutamente vietata la vendita di qualsiasi altro prodotto animale, così come per i negozi la vendita di altri prodotti di carni diverse era assolutamente vietato vendere carne di cavallo.

Le macellazioni avvenivano solo in un macello pubblico, con stalla di sosta e punto di macellazione separato da tutte le altre specie animali. Gli automezzi per il trasporto di animali o di quarti appesi erano esclusivamente per il trasporto separato o di carne equina o di altre specie. Come ho esposto più sopra erano queste le motivazioni per cui i negozi di carne equina erano preferibilmente ubicati in vie di quartieri popolari, evitando il centro storico come piazze, corsi principali ecc. dove c'erano negozi frequentati dalla borghesia e dal ceto medio; entrare in una macelleria equina voleva dire far sapere di essere povero.

Questa legislazione così rigorosa verso l'equino è stata una strategia molto lungimirante per la democrazia e la protezione del popolo con basso reddito, per avere a disposizione proteine a costo contenuto, evitando che altri mercanti di carne facessero speculazione da usurai al popolo povero.

Così come lungimirante era la possibilità di entrare nello spaccio comunale il giorno in cui c'era la vendita di bassa macelleria, un'altra utilissima regola della legge del 1928, che prevedeva la macellazione d'urgenza per animali accidentati per incidenti sulla strada al lavoro, fulmini, coliche ecc.

Dopo la visita post-mortem se c'erano dei dubbi il veterinario mandava dei campioni all'istituto zooprofilattico per analisi. Dopo di che il Sindaco faceva appendere degli avvisi in cui veniva dichiarato il giorno in cui sarebbero stati messi in vendita i capi della specie X da consumare previa cottura al prezzo popolare di Y. Le normative erano articolate per non avere nessun spreco alimentare e stiamo parlando della legge del 1928.

Invece al giorno di oggi viene distrutto tutto, in nome della sicurezza alimentare.

Nel 1918/19 il nonno iniziò questo lavoro di carne in modo spartano, poi dal 1927/1928 venne la legge che prevedeva tutta la procedura sanitaria e commerciale e l'applicazione della riforma l'anno successivo. La sua prima licenza commerciale porta la data 02/01/1930.

Tre aneddoti: mi ricordo che verso la fine anni '50 o inizio anni '60, un amico contadino di mio padre venne in negozio portandogli un dono un salame di suino fatto in casa. Dopo i dovuti ringraziamenti, lo appese ai ganci del negozio e pochi minuti dopo entrò un vigile sanitario, che chiese di che salume si trattasse, essendo senza cartellino o piombino di riconoscimento. Il papà rispose che gli era appena stato donato da un amico. In conclusione, il vigile stese un verbale allucinante con una sanzione molto pesante oltre al sequestro del capo di imputazione, e a ciò seguirono ansia ed incazzature di mamma e papà e io ne fui talmente traumatizzato, da ricordarmelo oggi come se rivivessi lo stesso momento a distanza di sessant'anni.

Io ero nato e cresciuto tra stalla, mercati, macello, lavorazione, trasformazione della carne, ma il mio divertimento era nei prodotti di salumeria, progettando un'espansione oltre la macelleria: poter

vendere in altri locali e negozi di prodotti alimentari. Su questa idea trovai il consenso di tutti, anche nelle macellerie bovine, che in quegli anni era una novità molto richiesta, ma molti rifiutarono per paura delle autorità di controllo, temendo il sequestro e le sanzioni molto pesanti per cui non pochi ispettori sanitari chiudevano un occhio ritenendo ormai superata la legge del '28 mentre molti altri erano ancora ligi nell'applicarla. Sto parlando degli anni 70.

Io fui il primo a demolire la barriera d'isolamento, trovando un ipermercato che acconsentì a fare da cavia. Sto parlando dell'inizio del 1980 per cui i supermercati fecero spazio nel comparto delle carni ad un atelier esclusivo ed indipendente da tutto il reparto carni

tradizionali. Ciò ebbe un successo strepitoso, che fu esempio e stimolo a catena di nuove aperture in ipermercati di insegne diverse. Mi ricordo un episodio non esattamente dove, credo in Friuli al confine con il Veneto. Ad un ipermercato che aveva realizzato il reparto equino, come in altri Iper, investendo capitale, le autorità sanitarie non diedero l'autorizzazione, con la seguente motivazione:

"il consumatore attraversa il centro commerciale a contatto con altri prodotti alimentari vicino al banco carni bovine e altre e non deve poter accedere al banco vendita di carne equina che deve avere entrata ed uscita separata come prescrive la legge". Sto parlando del 1987/88.