

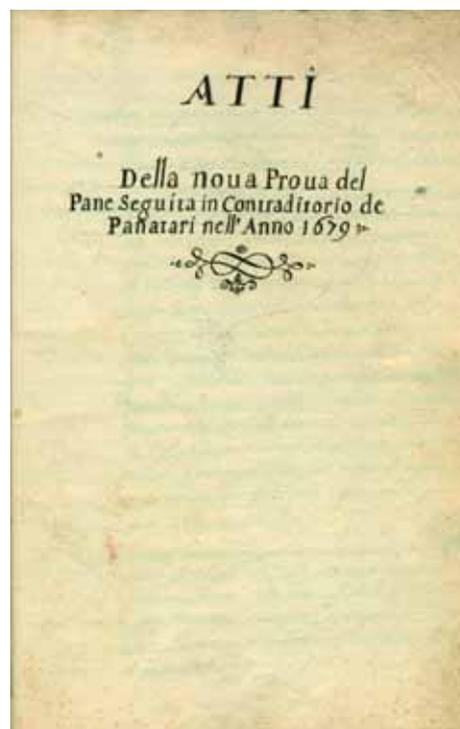
qualora presente, l'appaltatore dei macelli della città e degli altri macelli privilegiati (della real casa, della guarnigione svizzera, degli ospedali ecc.). Le mandrie acquistate in regime di monopolio sulla piazza di Moncalieri raggiungevano il mattatoio situato nei pressi dei mulini di Dora<sup>41</sup> percorrendo la riva destra del Po, poiché era loro proibito attraversare il centro cittadino. Il «sovrastante» dei macelli designato dalla città doveva visitare gli animali per accertare che fossero sani e di peso sufficiente e dividere, apponendo marchi diversi, vitelli, erbaiole<sup>42</sup> e buoi, indirizzandoli a macelli distinti. La macellazione era compito degli stessi macellai che trasportavano i quarti nelle rispettive botteghe per completarne la preparazione. Agli assessori del vicario spettava visitare periodicamente le macellerie per verificare che non venissero violate le norme igieniche, che le carni fossero vendute a prezzo congruo e non si commettessero frodi nei confronti dei compratori. Le frodi più pericolose riguardavano proprio carni e latticini che, in assenza dei moderni sistemi di conservazione, erano più facilmente deteriorabili e causa di gravi intossicazioni<sup>43</sup>.

Anche la vendita delle carni era soggetta a tassa (o prezzo massimo di vendita) stabilita dal vicario sulla base della media, detta comune, dei prezzi di mercato e tenuto conto della resa in carne di ogni capo, delle spese e del guadagno del rivenditore. La comune veniva calcolata una volta al mese come media dei prezzi delle diverse qualità dei bovini sul mercato di Moncalieri<sup>44</sup>. Anche le carni suine e le relative manipolazioni (lardo, ventresca, prosciutto, salsicce, salami, sugna) erano soggette a tassa<sup>45</sup>, calcolata sulla base della comune dei prezzi di mercato e della rispettiva resa.

Misure analoghe regolavano la vendita di tutte le altre derrate alimentari, ma anche di paglia e fieno, necessari per il sostentamento e lo stallaggio dei cavalli presenti in città, di legna e carbone, indispensabili alla cottura dei cibi, e del pane anzitutto, e per il riscaldamento delle case.

Nei periodi di emergenza, quando la città non poteva più approvvigionarsi liberamente, la normativa ordinaria, pur restando in vigore, si dimostrava insufficiente: era pertanto necessario intervenire con disposizioni straordinarie e si rivelava indispensabile la collaborazione tra municipalità e istituzioni statali.

ASPETTANDO IL NEMICO. Gropello, nella primavera del 1705, a nome del sovrano ordinò alla Congregazione di acquistare le derrate ritenute indispensabili in caso d'assedio. Prevedendo resistenze da parte del Consiglio, il ministro delle Finanze si attivò per ottenere tutte le possibili informazioni sui consumi della popolazione e le riserve presenti in città per programmare razionalmente gli acquisti<sup>46</sup>. Il



Atti della noua proua del pane seguita in contraditorio de panatari nell'anno 1679 (ASCT, Carte sciolte, n. 4966).

<sup>41</sup> Nel Seicento i macelli erano stati allontanati dal centro cittadino per ragioni igieniche: anche se i macellai si attennero alle norme, che proibivano di evacuare il sangue nelle vie o di abbandonare a terra le budella degli animali, odori insopportabili dovevano diffondersi dai banchi, soprattutto d'estate. Tuttavia la difficoltà di trovare un sito adatto ritardò per molto tempo il trasferimento delle beccherie, per cui si decise soltanto lo spostamento in una zona più appartata del quadrilatero romano, in vicinanza di San Silvestro e solo a Seicento inoltrato il macello venne definitivamente trasferito fuori dalle mura (*ibid.*, p. 313).

<sup>42</sup> Per erbaiole si intendevano vitelli che avevano iniziato a nutrirsi di erba: oggi diremmo vitelloni.

<sup>43</sup> Le carte di polizia rivelano molte inosservanze delle norme relative alla lavorazione delle carni suine, che si prestavano a svariate manipolazioni e a frodi pericolose per la salute dei consumatori. Era, ad esempio, assai comune macinare carni di qualità scadente o addirittura avariate con carni fresche e mascherare odore e sapore sospetti con spezie ed erbe aromatiche, non diversamente da quanto avveniva per altri prodotti. Il burro irrancidito, ad esempio, veniva impastato con burro fresco e riproposto alla vendita.

<sup>44</sup> Le tasse erano dunque differenti, a seconda del tipo di animale macellato (vitello, erbaiole e bue), e dipendevano dai prezzi sul mercato all'ingrosso e dunque dalla qualità della bestia e dall'abbondanza o scarsità di tali animali sul mercato.

<sup>45</sup> Erano soggetti a tassa il lardo, la ventresca, il prosciutto, il salame da cuocere e crudo, la salsiccia di vari tipi, il cervellato, la carne suina fresca, i lombi, il fegato, la sugna, la lingua, gli zampini.

<sup>46</sup> Le «consegne», ossia autodenunce, dei grani da parte di privati, panettieri e commercianti non erano interventi straordinari; esse erano richieste quasi ogni anno all'inizio della primavera, per conoscere le scorte di cereali