Il Macello

Della esistenza di un macello pubblico a Capua, luogo di uccisione degli animali, abbiamo notizia da un privilegio della regina Giovanna del **1364** con il quale si stabiliva *che ogni bocciero* (macellaio) *abitante in Capua per ogni animale vacca, bove, porco e castrato che ucciderà nel macello debba pagare dinari due per rotolo* (circa 900 grammi); *e per ciascuna pecora, o capra, o caparrone* (caprone) *dinari uno.*

Il ricavato era a favore della Città di Capua: erano esentati dal pagamento della tassa chierici e uomini della corte angioina.

Il riferimento più antico che ho sulla presenza di una macelleria a S. Maria è contenuto in un procedimento penale del **1657** che parla della *chianca* di Vincenzo Zito *che stava nella pubblica piazza.*

E di una macelleria privata nella nostra Città si parla anche in una lite del **1691** tra il Comune di S. Maria e il rettore della chiesa di S. Lorenzo. L'Ospedale di S. Lorenzo, creato con le generose dotazioni di Roberto d'Angiò e della regina Giovanna, nel 1456 era passato, per volere di Alfonso d'Aragona, sotto il patronato della famiglia Gaetani. Occupava l'area dove ora sorge, abbandonato, il palazzetto che fu del Commissariato di Polizia, tra via Gramsci e piazza Mazzini.

L'Ospedale aveva funzionato fino agli inizi del 1600, ma poi, mancando i fondi, aveva cessato l'attività e il rettore aveva utilizzato i locali istallandovi un'osteria ed un macello ritenuti dalla famiglia Gaetani esenti da tasse.

Le prime sentenze furono favorevoli al Comune: si fece ordine *tanto all'affittatore* della *taberna detta "la dogana"*, *che al macellaro, di tenere serrata la chianca sotto pena di carcerazione.*

Ma la potente famiglia Gaetani adottò una tattica dilatoria, trasportando la causa da un tribunale all'altro, invocando l'incompetenza una volta dell'uno e poi dell'altro, scomodando la Regia Camera della Sommaria e la Real Camera di S. Chiara. Ai principi del 1800 la causa era ancora in circolazione.

Nei capitolati per l'appalto delle tasse in S. Maria dell'anno **1699,** (conservati, almeno spero ancora, nell'archivio comunale), c'è il *Capitolo della gabella della carne* che fissa sia gli obblighi del *gabellotta*, il futuro vincitore della gara di appalto, sia quelli dei *chianchieri*.

La tassa da pagare al gabellotta era di un *grana* (moneta d'argento e rame) *per ciascheduno rotolo* (un chilo scarso) *di qualsivoglia sorta di carne che si macellerà nelle chianche.*

La macellazione era consentita previa autorizzazione del Comune e intervento del gabellotta che doveva pesare la carne: soltanto dopo, i macellai potevano commerciarla al prezzo fissato dall'Amministrazione Comunale. I chianchieri non potevano *negare di vendere carne a qualunque persona in qualsivoglia luogo*; i proprietari di taverne, botteghe, magazzini e chianche potevano ammazzare, senza tassazione, un solo porco.

Inoltre nessuna persona soggetta a detta gabella poteva comprare nessun tipo di carne fuori dal Comune tranne nel caso in cui S. Maria ne fosse rimasta sprovvista.

Il gabellotta era obbligato a gestire una propria *chianca* separata dalle altre a sue spese nella piazza pubblica del Comune, esercizio nel quale non doveva far mancare mai la carne per i cittadini. Altro suo obbligo era quello di macellare una vitella la settimana per mesi sei decorrenti dal primo maggio.

Nessuna persona, tanto cittadina quanto forestiera, poteva vendere carne in S. Maria né cotta né cruda senza espressa licenza del Comune e del gabellotta pagandone la tassa in ragione di grani uno per rotolo.

Erano esentati dalla tassa tutte quelle persone *che son franche a ragione del regio Assenso*, cioè gli amministratori locali e i nobili di corte. I chianchieri dovevano vendere la carne di bufala separatamente dalla carne vaccina ed esporre all'ingresso della *chianca* la testa, la coda o le zampe dell'animale venduto per indicarne la specie.

Dal Catasto Onciario del **1754**, pubblicato a cura dell'Amministrazione Provinciale di Caserta nel 2003, risultano attive 5 macellerie: quella di Carlo e Vincenzo Addonisio nella piazza pubblica, quella della famiglia Cervone (Aniello, nella piazza di Casalnuovo, e Ippolito con i tre figli nella piazza del Riccio), quella della famiglia Di Iorio (Andrea nella piazza S. Lorenzo e Francesco con i tre figli tutti macellari nella piazza di Casalnuovo), Giovanni Piscopo in piazza della chiesa e Gregorio Prisco in piazza Mercato. Non sappiamo se macellassero nelle loro botteghe o presso il macello pubblico, struttura della cui esistenza abbiamo notizie fin dall'anno **1740**, quando nei Conti e Atti del Comune è registrata la spesa per *lavori al Macello pubblico*.

L'antico locale destinato a macello era ubicato nella zona occidentale della Città, dove oggi confluiscono via Milbitz, via Ricciardi e via Fardella: quest'ultima era all'epoca una *"cupa"*, un canale di scolo delle acque luride dei residui della macellazione.

Ancora nel **1784**, nella *Memoria a pro de' negozianti di cuoia di S. Maria di Capua*, l'avv. Rocco Terracciani scriveva del macello *ove la quantità del sangue corrotto tramanda intollerabile fetore ed effluvi di effettiva putrescenza.*

Nel **1812** furono eseguiti i primi lavori di bonifica iniziando dal recinto del macello: furono spurgate le *chiaviche* e i recipienti che raccoglievano lo scolo delle acque lorde, il sangue e altro lordume proveniente dalla macellazione. I lavori di pulizia riguardarono anche il fosso denominato del Macello, una fogna a cielo aperto che incominciava nelle vicinanze del trivio chiamato della Rondinella (piazza Girolamo della Valle). Le acque luride qui raccolte si immettevano nella Cupa dietro al Macello (via Farias) che le trasportava verso i Regi Lagni.

Anche S. Pietro, Comune autonomo fino al 1813, aveva un suo macello. Il locale si trovava nella strada detta dei Casertano (via Marotta) dal nome della famiglia che vi abitava. Nel 1817 era avvenuto uno sprofondamento al centro della strada tra la casa dei Casertano e il macello, sprofondamento dovuto a presenza di grotte, di pozzi e di acqua sorgiva.

Nel **1814**, in sede di approvazione del Capitolato per la riscossione del dazio sulla carne e sulla macellazione, si stabiliva per l'appaltatore di mantenere a sue spese quattro *chianche* aperte, tre a S. Maria e una a S. Pietro, e di far vendere in quelle ogni sorta di carne nei tempi rispettivi; se altri volevano aprire *chianche* dovevano obbligarsi a pagarne il dazio fissato.

Veniva imposto il divieto di introdurre in Città carne vaccina e bufalina di animali ammazzati fuori Comune; nessuno, militare o civile, era esente dalla gabella; e tutte le persone obbligate al mantenimento delle *chianche* dovevano ammazzare gli animali nel macello di S. Maria e pagarne il dazio.

Il problema della puzza derivante dalla macellazione e dalla immissione delle acque luride nella cupa a cielo aperto di via Fardella si ripresentò ad ogni estate quando le acque piovane erano ridotte al minimo e quelle di scolo ristagnavano sotto il sole: violente proteste si levarono dagli abitanti delle strade di S. Erasmo, S. Francesco, S. Lorenzo e S. Sebastiano (via Roma) per ottenere il trasferimento del macello fuori dell'abitato. Incluso quindi nell'abitato, il macello suscitava le continue proteste dei cittadini *"soggetti a respirare un aere malsano e che mette in pericolo la loro salute nei tempi estivi. Diversi recipienti si sono per lo addietro fatti nel macello suddetto con chiusini di travertino, credendosi, che così cessati fossero i vapori pestilenziali ma tutto è risultato inutile, perché crescendo la fermentazione, dà luogo sempre a nuovi reclami. Tornando veramente incompatibile questa circostanza in un Comune di 1^ classe dove risiede un Tribunale, ed una guarnigione militare."*

Due erano i problemi dibattuti non solo a S. Maria ma nella stessa capitale del Regno: il primo riguardava la necessità di proibire la macellazione in Città e il secondo la conseguente costruzione di un macello pubblico fuori dell'abitato.

La Francia aveva vietato i macelli privati in città fin dal 1567, divieto rinnovato con un editto del 1704 che obbligava i beccai a recarsi nei pubblici macelli, imposizioni rinnovate sotto Bonaparte. Ma benché la Francia ci avesse trasferito gran parte delle sue leggi durante il regno di Giuseppe Bonaparte, queste norme non arrivarono da noi, e la questione continuò ad essere durante il regno dei Borbone.

Ancora nel 1838 veniva pubblicata la *Proposta di un pubblico macello nella Città di Napoli* con la quale l'avvocato Vincenzo Moreno sollecitava il governo a decidere in tal senso, vietando la macellazione in città e costruendo un macello pubblico.

Per la verità l'Intendente di Terra di Lavoro, già nel **1827** aveva disposto per S. Maria la progettazione di un nuovo Macello: fu stabilito di costruirlo sul terreno di don Domenico d'Argenzio ubicato fuori l'abitato di S. Pietro in contrada denominata Tirone e Starza. Ma la spesa, che comprendeva anche l'acquisto del terreno, fu ritenuta per il momento troppo onerosa e rinviata a tempi migliori.

Intanto, non cessando le pestifere esalazioni, per tamponare in qualche modo la situazione, l'Amministrazione dispose lo svuotamento di tutti i pozzi di raccolta: ma la cura fu peggiore del male in quanto il puzzo si diffuse per l'intero abitato e le proteste coinvolsero l'intera popolazione di S. Maria. Fu convocato d'urgenza l'ing. Silvestro d'Orta perché, limitando la spesa del progetto originale, risolvesse in qualche modo il problema.

Il tecnico propose l'abbattimento del vecchio macello, e la sua ricostruzione nell'attuale sito di via Jan Palack, utilizzando, per quanto possibile, gli stessi materiali di risulta con esclusione delle pietre di tufo ormai pregne del puzzo di sangue marcio.

Nel **1829** il vecchio e maleodorante Macello di via Fardella fu scomposto e ricostruito nella sua forma originaria nell'attuale sede, impiegando tutti i materiali recuperati dalla demolizione: porte, stipiti di travertino, basolato, chiusini, coppi e canali. Nel **1830** iniziò a funzionare il nuovo macello.

Nel **1882**, accresciuta la popolazione e le esigenze del circondario, furono incaricati gli architetti Tommaso Matarazzi e Domenico Crispino di redigere un progetto di ampliamento. Il progetto prevedeva di utilizzare tutto il fabbricato esistente e di costruire un nuovo ammazzatoio per gli animali vaccini e bufalini, un alloggio per il custode, ed un locale per il delegato all'annona e per il veterinario; inoltre, era prevista la sistemazione e l'inghiaiatura della strada comunale che conduceva alla struttura.

La Commissione comunale preposta all'esame del progetto lo approvò chiedendo che vi fosse incluso anche un ammazzatoio per i suini: la spesa complessiva ammontò a 25.000 lire.

I lavori si conclusero nel **1884**. Il fabbricato preesistente fu adattato per ospitare due animali vaccini per volta da macellare, aggiungendovi le mangiatoie da servire per gli animali in sosta per oltre 24 ore; annesso ad esso vi era un locale per il lavaggio delle carni con le vasche occorrenti, ed uno ad uso di ripostiglio degli utensili da macellaio, oltre alla pompa e al serbatoio.

Il Macello ai principi del '900

Con l'ampliamento furono realizzate due stanze terranee nel prospetto principale da servire una per la Commissione municipale e veterinaria e l'altra per il custode, il quale per mezzo di una scaletta in ferro a chiocciola poteva accedere al suo alloggio ubicato nella stanza superiore all'androne.

A sinistra e di fronte al vecchio fabbricato fu realizzato l'ammazzatoio dei suini, al centro quello per bovini e bufalini, nel quale vi si potevano abbattere contemporaneamente quattro animali. Nel fronte di quest'ultimo ampio locale fu realizzata una tettoia in zinco sotto la quale si fermavano i carrettini che andavano a prelevare le carni macellate.

Alle spalle dell'ammazzatoio grande fu realizzata un'area scoperta, recintata con muri, destinata alle bufale e agli animali vaccini in attesa della macellazione; dietro questa, una *"spaziosa prateria"* cinta da muri e da staccionata in legname castagno con corrispondente cancello dove il veterinario poteva visitare gli animali.

L'intero complesso era fornito di acqua potabile, serbatoi delle materie immonde, pozzetti, servizi igienici e canali per le acque luride.

Nella nuova struttura ogni macellaio aveva a disposizione una cella dove abbattere e macellare gli animali. Lo stesso macellaio poi trasportava su un carretto le carni nella sua chianca. Il personale addetto al macello era costituito dal solo custode, oltre al gabellotta addetto alla riscossione del dazio e al veterinario per la vigilanza sanitaria.

Nel **1885** rimase aggiudicato alla Banca Generale di Roma per cinque anni l'appalto per la riscossione dei dazi nel nostro Comune. Ne nacque quasi subito un contenzioso perché la Banca pretendeva di esigere il dazio anche sulle bestie condotte al macello, e quindi non solo sulla carne macellata ma anche sulla macellazione. Il tribunale respinse la pretesa e la vertenza finì due anni dopo dinanzi alla corte di appello di Napoli. Il nodo della vicenda era relativo alla esistenza o meno di una cinta daziaria entro il cui perimetro la banca poteva esigere il dazio. Il Comune sosteneva che il macello non rientrava nel perimetro di competenza della banca, anche se nel macello stesso la banca aveva stabilito il proprio ufficio daziario. Il giudizio arrivò nel 1888 dinanzi alla Cassazione: il Comune perse la causa, benché difeso dal giurista Augusto Pierantoni, già deputato del collegio di Santa Maria Capua Vetere e all'epoca dei fatti senatore del Regno.

REGOLAMENTO

PER

L'ESERCIZIO DEL PUBBLICO MACELLO

DELLA CITTÀ

DI

S. MARIA CAPUA VETERE

CASERTA
Premiato Stab. Tip. Iaselli
1885

A sinistra il Regolamento l'esercizio del Pubblico Macello adottato nel 1885, più volte modificato negli anni a seguire.
Tra le altre norme vi era anche l'obbligo per i venditori di baccalà di ammollirlo nelle vasche del Macello, e ciò al fine di limitare l'inquinamento dovuto al fatto che tale lavorazione avveniva all'interno dell'abitato scaricando le acque luride nei canali di scolo.

Tra il 1882 e il 1889 l'edificio fu oggetto di ulteriori lavori di sistemazione, ampliamento e restauro. Nel 1896 venne anche completata la strada per raggiungerlo (via Marotta).

Nella statistica del 1908, anno in cui in Città si registravano circa 25.000 abitanti, risultano macellati 52 vitelli, 238 buoi e 855 vacche, 1700 tra agnelli e capretti e 879 suini. Non risulta macellato nessun bufalo e nessun equino. Dalla statistica risulta che sulle tavole dei sammaritani le carni suine ed ovine erano quelle di maggior consumo e che la carne di vitello era roba da signori.

Macelli attivi in quegli anni erano quelli di Aversa, Capua, Caserta, Maddaloni, Marcianise, Sessa Aurunca e Teano.

Nel 1927, con Regio decreto del 2 gennaio, S. Maria fu staccata dalla soppressa provincia di Caserta e aggregata alla provincia di Napoli; l'anno dopo le furono aggregati i soppressi comuni di Casapulla, Curti, S. Prisco e parte del comune di S. Tammaro

In quell'anno venne bandito il concorso per la nomina del veterinario condotto, cui competeva anche una indennità di vettura per il servizio al Macello pubblico: tra i requisiti richiesti quello *di non essere aderente ad associazioni ed organizzazioni tendenti a sovvertire l'ordinamento politico dello Stato o comunque involgenti azioni incompatibili colle direttive generali politiche del Governo.*

La presenza di veterinari a S. Maria era di antica data: si pensi che il primo congresso dei veterinari di Terra di Lavoro si tenne a S. Maria il 9 settembre 1868 sotto la presidenza di Giacomo Gallozzi. Ciò era dovuto anche alla presenza in Città di uno dei più importanti Depositi Stalloni dell'Italia, che aveva competenza sui depositi dell'Abruzzo, del Molise, della Campania, della Puglia e della Calabria. E dal deposito Stalloni provenirono i primi direttori: nel 1922 direttore del pubblico macello di S. Maria era il dott. Michele De Mauro, veterinario del Deposito Stalloni già dal 1890. L'Albo del sindacato veterinari della provincia di Napoli del 1941 elenca i sammaritani con tale specializzazione: Francesco Di Monaco, tenente veterinario; Salvatore Gravino, veterinario condotto del Comune e capitano veterinario; Giovanni Martucci, tenente colonnello veterinario e Antonio Pugliese, veterinario capo del Comune; Raffaele Monaco, abilitatosi nel 1933 nel Regio Istituto Superiore di medicina Veterinaria di Messina.

Riguardo al personale di servizio al macello, Antonio Ventriglia, fu inserviente dal 1916 al 1925: e vi prestarono servizio i custodi Luigi Prete (fino al 1939), Giovanni Barile (1939-1963), Angelo Russo e infine Angelo Gaudiano, custode dal 1961 al 1978.

Alla fine del **1928** il Governo adottò il Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni in base al quale la macellazione di qualsiasi animale destinato all'alimentazione doveva essere eseguita esclusivamente nei pubblici macelli la cui direzione era affidata ai veterinari municipali.

Il decreto stabiliva inoltre che le macellerie dovevano avere *il pavimento e le pareti, fino all'altezza di almeno due metri, impermeabili e facilmente lavabili, ed i banchi per la vendita, di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo, e dovevano essere dotate,* ove possibile, di cella o di armadio refrigeranti.

Nel numero di settembre-ottobre **1932** la *Rivista Municipale NAPOLI* scriveva:

> "*Nei comuni della provincia* (allora la nostra Città apparteneva alla provincia di Napoli*) sono stati costruiti mercati e macelli tra i quali merita particolare menzione il Macello di S. Maria Capua Vetere per un importo di lire 167.168 con contributo statale di lire 152.300".*

In quegli anni il bilancio del macello era in attivo: l'Annuario delle Città Italiane del 1934 pubblicava una indagine sui mercati e i macelli: nel 1931 nel macello sammaritano erano stati uccisi 231 buoi, 2 tori, 706 vacche, 354 vitelli, 42 tra pecore e capre, 3.198 tra agnelli e capretti, e 1.861 suini. Nessun equino aveva incontrato la morte a S. Maria: a Maddaloni, invece, ne erano stati macellati 1.754. Nel 1930 le entrate, provenienti dalle tasse, erano state di 23.352 lire a fronte di 22.418 di spesa per stipendi e manutenzione degli impianti; e nel 1931 si erano avute lire 27.908 di entrata a fronte di 24.503 di spesa.

Nel **1939** vennero effettuati i lavori per un secondo ampliamento, con la costruzione di una nuova stalla per il ricovero dei bovini, di un locale per spanditoio di pezzi di animali bovini macellati con attigui locali per uffici e latrine, di un mattatoio d'urgenza , di una nuova tettoia per ricovero, di un nuovo gabinetto per il Direttore del Macello, e di cucina e servizi igienici per l'abitazione del custode, oltre a celle di osservazione per i cani catturati e ad un nuovo impianto per la pulizia dei suini mediante vaporizzazione.

Negli anni '60 tra le tante cooperative di lavoro inventate dal vicesindaco democristiano Nicola Di Muro, comparve anche la Cooperativa Lavoratori Macellai cui fu affidato il servizio di pulizia del Macello e del trasporto delle Carni.

Gli ultimi lavori furono effettuati negli anni '80 con la fornitura forno inceneritore, il consolidamento della sala macellazione e la sistemazione piazzale posteriore.

Con legge n.833 del 1978 che istituì il Servizio Sanitario Nazionale, il servizio veterinario passò alla Regione e le norme per la tenuta dei macelli pubblici, europee, nazionali e regionali, divennero sempre più stringenti fino a quando risultò più conveniente chiuderlo.

Cessata l'attività, per l'immobile iniziò la ridda delle destinazioni, prima fra tutte quella di farne la Caserma dei Carabinieri: non se ne fece nulla e la struttura divenne deposito di materiali di ogni genere da parte dei servizi tecnici del Comune. Si tentò di mollarlo alla Seconda Università di Napoli insieme ad altri terreni per la realizzazione dell'Aulario, ma restò ancora al Comune che continuò ad utilizzarlo come discarica. In seguito alle proteste dei cittadini le cui abitazioni confinavano con questa discarica, fu lo stesso Comune, attraverso i propri vigili urbani, a sequestrare il suo Macello.

Dopo oltre 150 il Macello cessava tristemente la sua attività: restavano abbandonate le attrezzature destinate alla macellazione degli animali, mentre lo spiazzo retrostante divenne una selva intricata di rovi. Sopravvisse per breve tempo soltanto un piccolo fabbricato destinato a canile.

La famiglia dei chianchieri

Le tavolette di legno usate per la composizione dei solai sono le *chiancarelle.* La *chianca* invece era una tavola di legno più larga e lunga su cui il macellaio esponeva la merce: da qui il nome di *chianchiere* affibbiato ai macellai. Qualcuno per distinguersi usava il termine di beccheria, come appare in questa foto postata dal fotografo Maurizio Visconti fatta nei pressi della chiesa di S. Erasmo.

La *chianca* era presente anche nella toponomastica tradizionale: lo slargo di fronte al vecchio Commissariato era conosciuto come *'ncoppa i chianche* dove aveva vita il multifunzionale circolo del Pedale Sammaritano sotto l'organizzazione di Totonno Cutone.

Naturalmente al Macello era legata la vita delle numerose macellerie presenti in Città. Difficile ricordarle tutte e ognuno di noi ha una memoria particolare di quelle dove le nostre mamme ci trascinavano: ne avevo una sotto casa, quella Di Rienzo *cape e' lopa*, in via Gramsci (allora Vittorio Emanuele o meglio ancora S. Lorenzo) accosto al vicariello che aveva come specialità la salsiccia tagliata a punta di coltello; ma bastava sbucare su via Mazzocchi per trovarne altre quattro: Mimì D'Amore, Sabatino Madonna, e più avanti Ernesto u' chianchiere e Moronese.

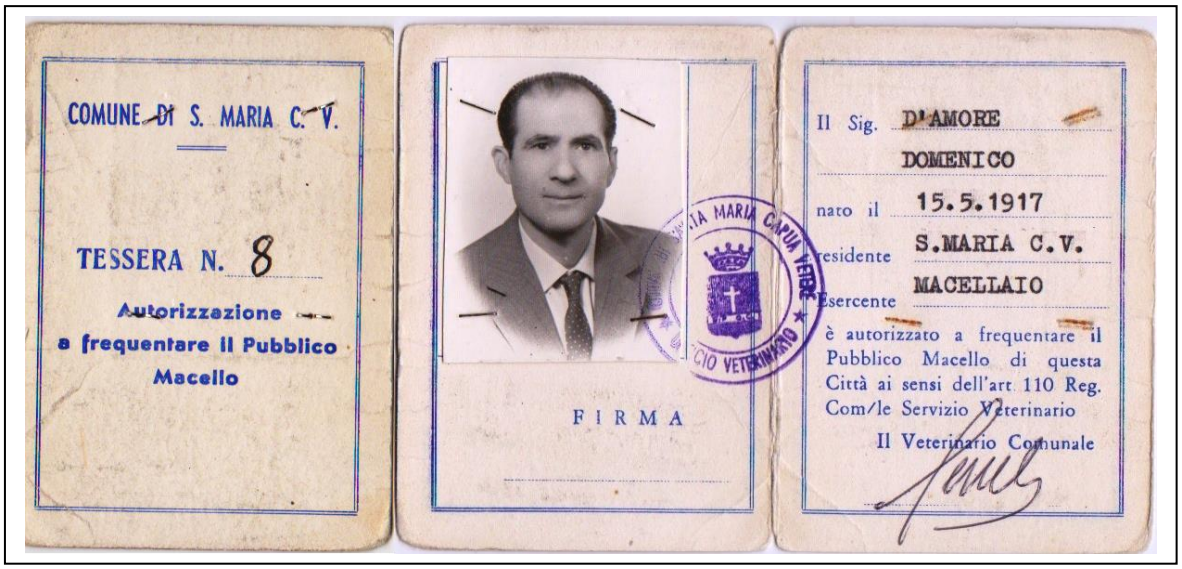
Da mia zia imparai i nomi dei vari tagli: '*u biff, 'a culardа, 'u piezzo a canniello, 'u reto coscia, 'u lacierto*, tutti tagli di 1^ scelta; e poi *'a cuperta e spalla, 'a ponta 'e pietto*, e '*a locena*.

Tutte parti anatomiche dell'annecchia (manzo giovane), ma per un buon brodo si cercava il muscolo di bovino vecchio e qualche osso spugnoso.

C'erano poi i tagli poveri delle interiora: trippa e musso comprata da Tatunniello in via Gallozzi, cuore, polmone e fegato, zizza, lingua e coda, rognone, pariata da cucinare al sugo con tanto pistillo.

A Pasqua apparivano gli agnelli appesi a testa in giù dal cui muso gocciolava sangue insieme a tutto l'insaccato per menestrella: la salsiccia di polmone (che oltre al polmone, inglobava milza, cuore, fegato, rognone, con aggiunta di cotiche), *'o pericciullo 'e puorco*, la bianchiccia *annoglia* fatta con parti dello stomaco e dell'intestino del maiale; e *'a cervella* da cucinare fritta come una cotoletta o in bianco con olio e limone.

Mia nonna era esperta nel preparare i *budarielli* (*ammugliatielli*), i gustosi involtini di interiora di agnello lattante, arrostiti sulla brace della fornacella.



il tesserino di Mimì D'Amore

Negli anni tra le due guerre a rifornire di carne i sammaritani ci pensarono il beccaio Salvatore Ventrone, che ebbe dei problemi per un diverbio con il custode del macello; la beccheria di Michelina Di Rienzo, quella di Luigi e Gioacchino Ventrone, e la macelleria di Alfredo d'Amore.

Sabatino Madonna in una foto postata dalla nipote Ilaria

Storica la presenza dei Di Rienzo, conosciuti con il *contranomme* di *capa e' lopa*. Della loro presenza a S. Maria vi è traccia negli archivi comunali dove è conservato un fascicolo del 1831 relativo ad un Pasquale Di Rienzo chianchiere. Ne ha tracciato in rete la storia la pronipote Tiziana:

> *"C' era il mio bisnonno, ANTONIO DI RIENZO, e prima di lui c'era suo padre CARLO. Anche i figli (di Antonio) sono stati macellai famosi a Santa Maria: Carlo stava verso S Pietro, Raffaele a via De Gasperi, il figlio Carlo ora sta a S. Angelo in Formis, Peppe a S. Erasmo dove ora nella stessa c'è il figlio Gerardo.*
>
> *Inoltre c'è il nipote, mio cugino, il più giovane macellaio della famiglia, che ora sta in via Uccella".*

La macelleria di Carlo Di Rienzo a S. Erasmo

E, insieme ai Di Rienzo gestivano macellerie in tanti, per lo più conosciuti con il nome d'arte: Alfonso Martusciello a S. Pietro, Pistacchio, Squeglia, Criscienzo, *Meza lira*, Salvatore in via Pierantoni, zi Domenico Papale *miezo u' campo*, Giuanno *'ncoppa San Francisco*, don Gaetano 'o chianchiere a via Cappabianca, Mimì Funiciello Domenico in via R. d'Angiò.

Tanto per citarne solo alcuni.

I macellai non erano i soli a frequentare il Macello: c'erano gli anemici ai quali veniva fatto bere il sangue fresco degli animali appena macellati. E con il sangue dei maiali, che il più delle volte affrontavano il loro triste destino nei cortili agricoli della città, veniva preparato il sanguinaccio. Raccolto appena recisa la giugulare del povero animale, il sangue veniva continuamente rigirato per evitarne la coagulazione; dopo essere stato filtrato al setaccio, veniva unito alla crema di cacao con l'aggiunta di caffè, spezie e tanto zucchero.

Nei miei ricordi al seguito di mia madre c'è un grosso cippo di legno dove il macellaio con una potente accetta faceva a pezzi la carne per poi trasportarla sull'altissimo bancone in marmo dove veniva pesata poggiandola su di uno spesso foglio di carta gialla, che a casa mia veniva conservata per usarla bagnata sopra i carciofi da arrostire. La carta paglia dei macellai veniva proprio dalla macerazione della paglia e aveva quindi un alto potere di assorbimento

Il pezzo di carne veniva tirato fuori da un armadio frigorifero e adagiato sul ceppo di legno; e poi c'era il rito dell'affilatura dei coltelli che il macellaio maneggiava con destrezza incrociando la lama con l'affilacoltelli.

la macelleria di Giovanni "meza lira" in via Sturzo

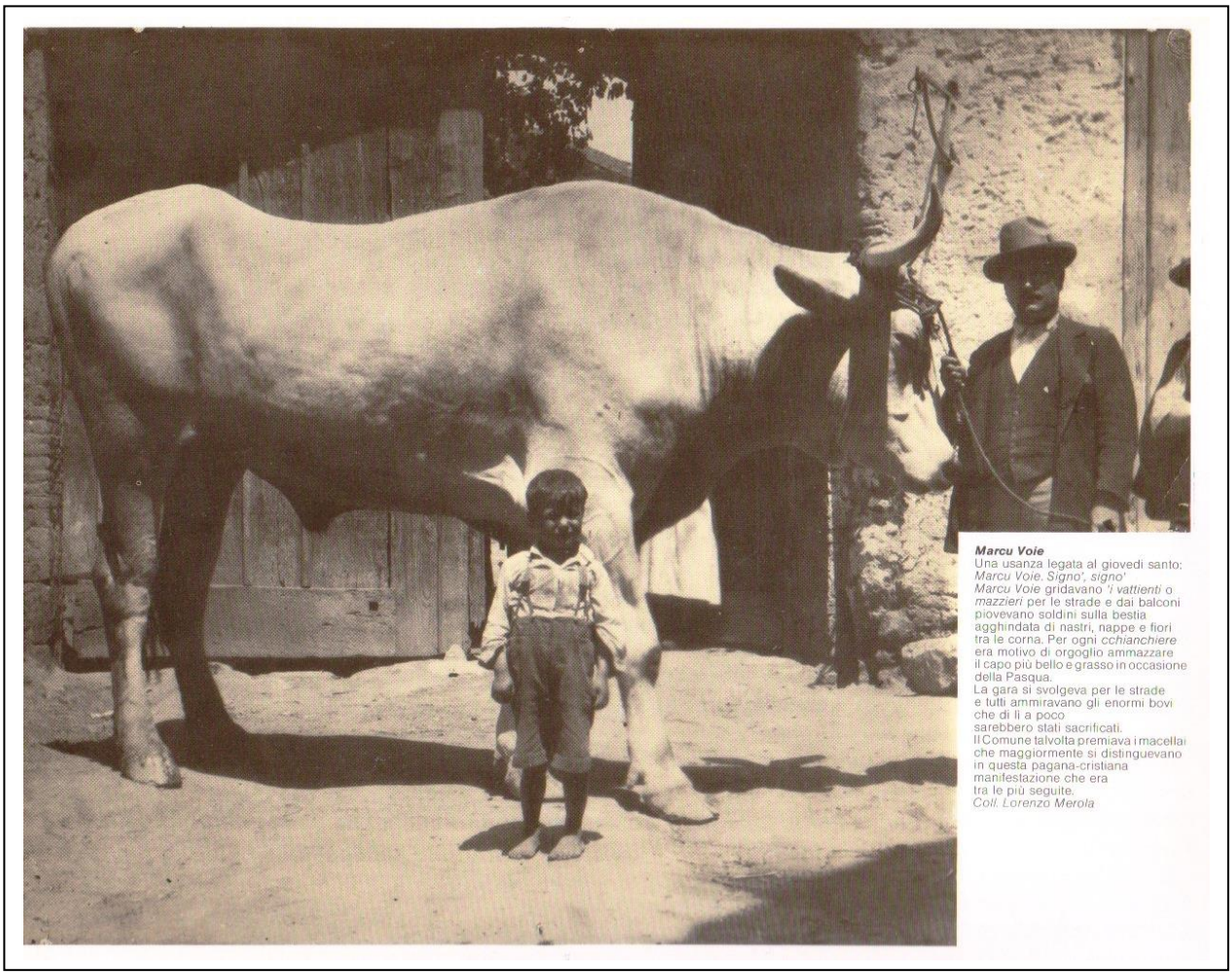
Achille Raucci e Caterina Ventriglia nella macelleria a piazza S. Pietro

Non va dimenticata la macelleria di carne equina in via Marotta gestita da Giovanni Mauriello detto *u' vicchione* che passò alla cronaca quale protagonista di un caso di morte apparente.

la rivendita di carni equine in via Marotta (2008)

Di una antica tradizione legata alla macellazione conservò la memoria l'amico indimenticato Fulvio Palmieri nel suo *Santa Maria Capua Vetere, vecchie immagini e note estemporanee (1984)* da cui è tratto il testo e la foto che seguono:

> "*Una usanza legata al giovedì santo: marcu voie signò, signò gridavano i vattienti o mazzieri per le strade e dai balconi piovevano soldini sulla bestia agghindata di nastri, nappe e fiori tra le corna. Per ogni chianchiere era motivo di orgoglio ammazzare il capo più bello e grasso in occasione della Pasqua.*
>
> *"La gara si svolgeva per le strade e tutti ammiravano gli enormi bovi che di lì a poco sarebbero stati sacrificati. Il Comune talvolta premiava i macellai che maggiormente si distinguevano in questa pagana-cristiana manifestazione che era tra le più seguite."*



Da ricordare ancora, a ricordo dell'antica importanza di questa nostra città, la presenza ai concorsi nazionali ed internazionali: nel 1879 si tenne a Caserta il Concorso Agrario regionale cui parteciparono le provincie di Aquila, Caserta, Grosseto, Perugia e Roma. Enrico Gallozzi espose in tale occasione uno stallone e un gruppo di 13 equini, un torello da lavoro, 2 giovenche di due anni e una vacca da lavoro.

Al medesimo concorso parteciparono anche, per rappresentare le eccellenze sammaritane, l'ing. Aveta Roberto con un progetto di abitazione colonica; Antonio Resta con una produzione di bottiglie e fiaschi per marsala, vino e liquori speciali, vasi per fiori; Tancredi Gallozzi con bozzoli di baco da seta, grano, avena, ceci e olio d'oliva; Giacomo Agnese con grano, granone, fagioli e avena, e canapa nelle varie fai si lavorazione; Angelo De Lucia con fagioli bianchi nani e canapa grezza e pettinata; Antonio Capitelli Antonio con grano bianco, fagioli e granone; Gennaro Mesolella con olive in bottiglia e olio d'oliva; Giuseppe Cappabianca con olio d'oliva; e infine Pasquale Giannotta con il suo *vino amarena*, un vino fermentato con foglie d'amarena.

Questa era la S. Maria che ci ha lasciato…

MUNICIPIO DI S. MARIA C. V.

MERCURIALE e TARIFFA del di 15 Maggio 1902.

GENERI	Quintale Lire	Quintale Cent.	Tomolo Duc.	Tomolo Gr.
Grano fino			2	75
Id. sottofino			2	65
Id. infimo			2	55
Orzo			1	10
Avena			1	05
Favolle			2	06
Fagioli			2	35
Ceci			2	00
Granone rosso			1	60
Id. bianco				
Lupini			1	20

Carne vaccina

BOLLITO — 1. Primo taglio della punta di petto — Pollice di spalla — Palombella di fianchetto — Zinna o lacina.

2. Punta di petto — Coperta — Fianchetto — Stringitora — Sotto coperta e stinco

RAGÙ — 1. Spalla — Lacerto di spalla — Dietro coscia e codarla

2. Polpa di sfasciatora — Polpa di pezzo a cannello e vacante di codarla

3. Lacerto e filetto

ARROSTO — 1. Costata (una piena e due vacanti tagliate della lunghezza di cent. 10 dalla rosa) e scorze

2. Costate vacanti

3. Costata piena

N. B. — La presente tariffa è stata regolata sulla mercuriale di Maddaloni di L. per quintale, gravata di L. 12,00 per dazio al quintale, L. 5,00 a capo per tassa di macellazione e L. 12,75 per aggio di vendita.

GENERI	Kilogram. Lire	Kilogram. Cent.
Farina di grano		
Fiore di 1ª sorta		
Id. di 2ª sorta		
Farina di granone rosso		
Id. di granone bianco		
Pane bianco (di fiore di prima sorta)		
Id. bruno (con fiora)		
Id. di granone rosso		
Id. di granone bianco		
Pagnottini (per ogni 4 di gram.		
Pasta paesana di 1ª sorta		
Maccheroni di semola		
Id. di fiore		

N. B. — Sulla farina di grano vi è il dazio di L. al quintale.

Sul fiore L. Id.

Sul pane L. Id.

Sulla pasta L. Id.

L'Assessore

www.delcampe.net laletterina