

Mondo macello

Nei macelli d'Italia, bovini e altri animali vengono uccisi e ridotti carne secondo una procedura meccanizzata e asettica. È la catena di montaggio della morte. I macelli industriali fanno il lavoro sporco nel modo più pulito: nutrono corpo e mente del consumatore, producono utili, sono il fondamento di uno stile di vita. Intanto, nei vecchi macelli dismessi si organizzano feste, concerti e vernissage

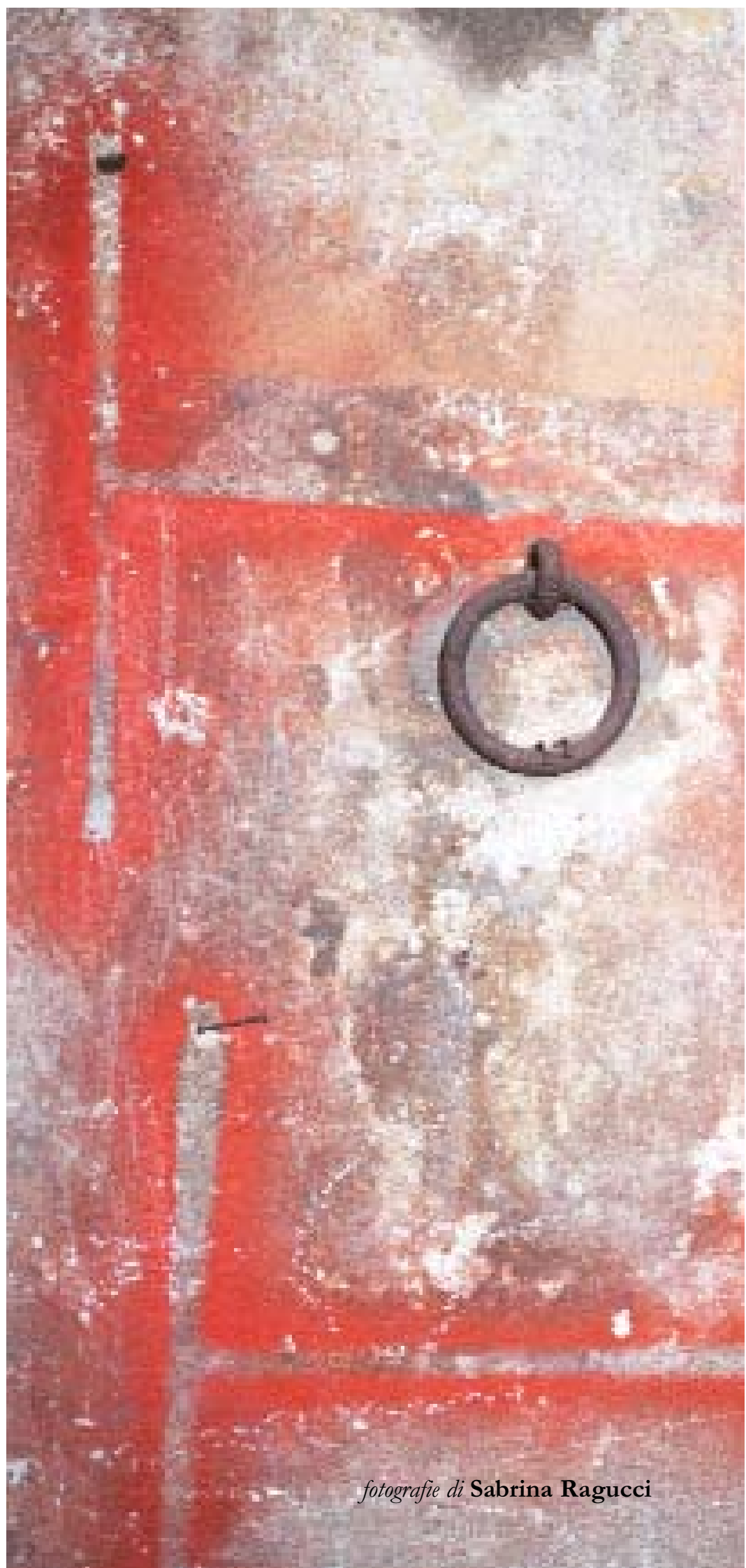
di **Giorgio Falco**

Apriamo la prima porta, il nostro bovino entra nel nostro box zincato, muggisce, non vuole proseguire, il nostro operatore lo spinge verso ciò che noi chiamiamo *stordimento*, la parola *morte* non esiste, anche fuori, è una litania di *è mancato, è venuto a mancare, è scomparso, è uscito di scena, se ne è andato, ci ha lasciati*, siamo autorizzati dal linguaggio quotidiano collettivo, chiamiamo *stordimento* un proiettile sparato in fronte, apriamo la porta idraulica laterale, contemporaneamente abbassiamo il basamento inferiore, permettiamo al nostro bovino di uscire, apriamo nuovamente la prima porta, entra un altro nostro bovino, il nostro operatore lo spinge, abbiamo quattordici dipendenti e duecentoventi operatori appaltati da società esterne, italiani licenziati dopo l'emigrazione di una fabbrica, europei di un indistinto est, asiatici, sudamericani, arabi, il nostro bovino possiamo prepararlo anche coi dettami religiosi islamici o ebraici, abbiamo sempre più richieste, in questo caso il nostro bovino entra in un altro nostro box, non abbiamo nemmeno bisogno del nostro operatore, un nostro automatismo, una piccola scarica se necessaria spinge il nostro bovino verso la parte anteriore del nostro box, blocchiamo il collo del nostro bovino e lo ruotiamo verso la lama per lo stordimento, tagliamo la giugulare al nostro bovino, apriamo la porta idraulica laterale, contemporaneamente abbassiamo il basamento inferiore, il nostro bovino esce, apriamo nuovamente la prima porta e ricominciamo, un altro nostro bovino e un altro ancora, sembra ripetitivo ma è lungo il percorso verso la bistecca che riposa al secondo piano del congelatore, dopo lo stordimento c'è il dissanguamento, l'aspirazione del sangue misto acqua e detersivo cola dentro i pozzetti di scarico antiratto, appositamente pensati per evitare la proliferazione di topi all'interno del nostro stabilimento ma abbastanza generosi per filtrare una sostanza shakerata apprezzata dai roditori che attendono sotto il pavimento, avanti, continuiamo il trasferimento del nostro bovino sulla giostra, il nostro bovino risale il movimento catarroso dei nastri trasportatori, la prescuoiatura e la scuoiatura del nostro bovino appeso disponibile a un ulteriore movimento, due nostri operatori sopra il trabattello scuoiano il nostro bovino dall'alto verso il basso, azionano a quattro metri d'altezza il rullo sul quale si arrampica la pelle del nostro bovino scuoiato che, finalmente, rivela un abbozzo di carne, prima dell'eviscerazione, del taglio dello sterno, della spaccatura, del camice rassicurante di un veterinario cinquantenne, della doccia rigeneratrice.

Noi non produciamo solo carne bovina, investiamo anche in realtà radicate localmente grazie alle quali assicuriamo una totale copertura per tutto ciò che concerne il mondo macello, maiali, cavalli, agnelli, conigli, polli, tacchini, senza dimenticare la piccola ma interessante nicchia di mercato degli struzzi.

Il nostro capitale sociale è 10.000.000 di euro, ripartiamo gli utili e le perdite tra i soci ma noi le perdite non sappiamo cosa siano e gli utili netti, risultanti dopo prudenziali ammortamenti, li dividiamo tra le azioni, salvo che l'assemblea li destini al miglioramento degli impianti, all'incremento dei servizi.

Il nostro consumatore vive mediamente settantasette anni e mangia millequattrocento nostri animali, la carne non è solo abitudine, è ancora una conquista,



fotografie di **Sabrina Ragucci**

L'ombrellone in sesta fila, la zanzariera, il videocitofono, il climatizzatore, il preliminare di Champions League, per settantasette anni il nostro consumatore mangia i nostri animali affettati nelle pappine, nelle prigioni dei seggioloni, affettati nei piani asmatici degli asili, dei refettori, delle mense scolastiche presto rassegnate ai pomeriggi e alle schermaglie amorose dei piccoli bar universitari, affettati dentro i matrimoni, nelle esalazioni delle prime case di nuova costruzione, dei battesimi, delle comunioni, affettati nelle trattorie con le tovaglie a quadretti segnalate dagli inserti dei quotidiani, affettati nell'irrinunciabile bene rifugio delle seconde case in posizioni strategiche pagabili con un minimo anticipo, affettati nelle corsie degli ospedali esempi di mix tra pubblico e privato, affettati nei rinfreschi di commiato.

Noi assicuriamo il mantenimento della grande tradizione italiana nel mondo macello, la continuità con la civiltà contadina scomparsa ma rivitalizzata dalla nostra veloce azione quotidiana, noi assicuriamo ai nostri consumatori ciò che le strutture pubbliche non danno, gli ex macelli comunali sono solo metri quadrati, spazi appetibili per le posizioni divenute centrali dopo l'allargamento delle città verso i bordi dove tutto è centro. Le grandi città ma anche i capoluoghi di provincia, i comuni di venticinquemila abitanti e perfino quelli più piccoli – dove il ballottaggio alle elezioni è tra due Liste Civiche dai nomi *Insieme Per o Presente Con* – hanno ex macelli, sono aree abbandonate, muri diroccati, attraenti superfici per manifesti abusivi che pubblicizzano esibizioni acrobatiche con auto rosse scarburate le cui marmitte esalano una malinconia azzurrognola; sono muri diroccati, attraenti superfici per manifesti abusivi che pubblicizzano circhi dove il domatore stacca con eleganza i biglietti all'ingresso; sono aree di riqualificazione per il recupero urbano improntato alla vivacità sociale, alla rinascita di una nuova fase; sono spazi polifunzionali sedi di laboratori teatrali, corsi bisettimanali che scandagliano le infinite possibilità di un'umanità allo sbando ma non sconfitta; sono porzioni adibite a centri psichiatrici per il recupero dell'individuo all'interno di una struttura snella

ed efficiente; sono spazi amplificati per concerti di gruppi emergenti che fanno della militanza e dell'impegno politico i loro indiscussi fondamenti, valori rappresentativi di uno spaccato giovanile, fedeli testimoni del disagio rappresenta-

to da una nuova frontiera di sonorità intriganti; sono spazi espositivi per le opere di artisti il cui valore, nell'ultimo anno, è sensibilmente cresciuto; sono spazi di architetti che si interrogano quotidianamente sul senso abitativo del reale in una dimensione interretnica stratificata e potenzialmente conflittuale; sono loft su due livelli, le travi a vista verniciate, un impregnante naturale dona ai soffitti una lucentezza unica accentuata dalla pioggia luminosa che precipita dai grandi lucernai e rimbalza sui riflessi dolciastri del parquet per ritornare ammaestrata in alto, prima di adagiarsi lentamente ovunque, fino ai giardinetti indipendenti piantumati, ricavati dalle antiche tripperie; sono spazi proposti da agenti immobiliari, sbirciano l'orologio sotto il polsino consumato della camicia, i piedi gonfi nelle scarpe nere stringate allacciate da dieci ore; sono parcheggi a pagamento, la terza domenica del mese diventano sede per i mercatini che propongono salumi biologici, riso integrale, farro, miglio, cereali dai volti umani, sporadici scontrini; sono parcheggi di supermercati e striduli lamenti di rotelle, i carrelli trotterellano verso l'opaca voracità dei bagagliai, operazioni di carico e scarico di muletti gialli sui quali brillano nitidi tricolori; sono feste di partito, ristoranti multietnici, osterie, pizzerie, fettuccinerie, il paradiso terrestre della pasta fatta in casa, piadinerie, creperie, enoteche, bar cubani, stand di associazioni che autogestiscono e coordinano preziosi luoghi di confronto e di dibattito anche virtuale oltre ai video autoprodotti, alle presentazioni giornalieri di libri, mentre stand colorati restituiscono la vitalità e la gioia degli acquisti; sono spazi totalmente ristrutturati, inaugurati alla presenza di sindaci armati di forbici, alla presenza compiaciuta di assessori baffuti con le maniche di camice arrotolate, di giornalisti locali, di fotografi amatoriali, di





pensionati attivi nel sociale, di ex maestre traballanti, punti di riferimento per otto generazioni di scolari; sono luoghi per convegni, un ciclo di conferenze su temi normalmente trascurati dall'attualità scottante e che, proprio per questo, trovano un motivo di ulteriore e approfondita riflessione dentro i luoghi di antica produzione; sono aule magne di università, penne e matite rollate tra le dita annoiate delle ragazze che quasi pronte invecchiano all'inizio di un'attività lavorativa, forse. Nonostante la vita quotidiana neghi fortemente la morte, - sebbene la morte sia dappertutto, nelle notizie, nei copertoni, sui parabrezza, nelle nuvole, ovunque ci siano ferite disponibili, la morte talmente dappertutto da essere svilita - noi ci assumiamo la responsabilità della morte, la morte a norma, nel totale rispetto delle leggi vigenti, delle più scrupolose disposizioni igienico sanitarie condivise con l'Unione Europea.

Noi offriamo una gestione informatizzata della carne, ogni nostro operatore svolge il proprio compito e nient'altro ma questa non è una specializzazione della mansione, è distanza disossata del respiro che separa dal resto del processo produttivo, da se stesso così sostituibile, la neutralità della morte, sì, noi siamo un'organizzazione leggera, trasferiamo la morte lontano dai soporiferi centri storici, ridotti a squallidi merchandiser rinascimentali, la conduciamo nel paesaggio di mezza età delle tangenziali, l'emoglobina terrestre dei reticoli che come rettili strisciano sulla prigionia asfaltata della circolarità planetaria, ah, se potessimo avere un promontorio, un precipizio sul bordo a picco di noi stessi e invece niente, sfiancati dalla crudeltà della geografia viviamo nei consigli di amministrazione, all'interno di palazzi e stabilimenti ornati da alberi vanitosi cinti dal compromesso di un verde pignolo alto non più di due centimetri, un verde intermittente stretto dalla cancellata e sorvegliato in bianco e nero nei monitor, prima dell'allagamento di camion refrigerati, gasolio e sangue.

Eppure anche noi non potremmo vivere soltanto con la gestione programmata della morte, il mondo macello non è certamente il nostro core business.

Noi siamo mercati ortofrutticoli all'ingrosso, un forte know how in settori a tecnologia avanzata, siamo fibre ottiche, manifestazioni fieristiche, innovative realtà espositive, siamo l'osservatorio per le politiche di rappresentanza, un'offerta di servizi centrati su una proposta formativa strutturata, l'ascolto, la tempestività nelle risposte, siamo linee guida, studi di storia moderna, siamo numerosi articoli e pubblicazioni, siamo partiti dell'opposizione, della maggioranza, siamo associazioni dei consumatori, siamo relazioni e consulenze in manifestazioni congressuali, siamo associazioni che curano i rapporti con la Cina, siamo fondazioni bancarie che operano con filantropia nel patrimonio culturale, scientifico, ambientale, siamo azioni responsabili di valore aggiunto caratterizzate dai sicuri profili dell'efficacia, siamo iniziative pilota, bisogni emergenti che si basano sulla solidità della tradizione, del risparmio gestito, siamo un ambito assicurativo, l'area dei servizi alla persona, l'integrazione lavorativa dei disabili, siamo il miglioramento della qualità dei malati cronici, delle aree verdi se protette, siamo il recupero delle vie d'acqua interne come canali, rogge, siamo società di leasing, la gestione dell'aeroporto, siamo un servizio privato strategico di pubblico interesse, uno snodo irrinunciabile per la vita collettiva, un contesto creativo che favorisce la contaminazione per realtà professionali di respiro internazionale, siamo i professionisti dello spettacolo aperti a ogni contributo sul terreno della cultura, siamo le tensioni ideali che permeano la società civile, mentre il nostro bovino entra, sempre, e il nostro consumatore deve solo pensare a vivere tranquillamente e svagarsi perché noi vegliamo sempre su di lui e gli prepariamo la bistecca, lo stipendio, il finanziamento agevolato per l'auto a metano conveniente, il corso d'inglese alla fine assoluta di settembre, il volo economico di un penultimo momento, sette giorni su sette, ventiquattro ore al giorno, a Natale, a Ferragosto, sempre, anche in quelle sere nelle quali la piccola amarezza quotidiana scompare brevemente per la voglia di festeggiare



box

Henry Ford, dopo aver studiato la macellazione industriale dei bovini a Chicago, ha deciso di adattare la stessa strategia nella sua azienda automobilistica. È passato quasi un secolo, si parla di postfordismo ma nel frattempo ogni giorno milioni di animali vivono stipati in luoghi insalubri, alimentati con la logica del profitto, trasportati ammalati da un luogo all'altro, ammassati dentro camion incolonnati nelle corsie delle autostrade. La morte è la liberazione dopo una breve vita fatta di dolore e fatturato. Il nostro piatto è la distanza necessaria tra il prodotto finale ripulito dal sangue più evidente e il processo oscuro per arrivare ad esso. Il borsino merci ci dice quanto vale la spalla di suino e quanto valgono i nostri soldi, noi. La storia dei macelli è anche la storia degli ex macelli. Per molti anni le strutture comunali hanno fatto ciò che ora è delegato a industrie private. Mondo macello fa parte di una serie di pezzi che ho scritto sul tema, il mio piccolo contributo (oltre a essere vegetariano) alla causa animale che, mi pare evidente, è anche la nostra. G.F.

qualcosa, un campionato, un figlio, un ballottaggio, la voce seriale dell'ultima cantante in autoradio, la paletta di una gelateria, sempre, ci occupiamo della morte e delle sue dirette conseguenze, la gestione di stoccaggio di tutte le materie prime grezze semilavorate, intestini, stomaci, lo scarico del ruminante del pacco intestinale e pezzi di corpi nemmeno utilizzabili per i cibi dei cani, dei gatti, e poi finalmente anche noi fuggiamo dai liquami dei pensieri, ci rifugiamo sulle barche e dalla prua panoramica il mare appare ancora molto bello, ci commuoviamo per la fragilità delle montagne, per il tepore terminale dei ghiacciai, dei nostri purosangue custoditi nei maneggi, abbiamo un prestigioso team di cavalli strappati alle corse di galoppo, alla fama popolare degli ippodromi, cavalli adatti alle improvvise accelerazioni che rendono eccitante un pomeriggio, l'assolo degli zoccoli nel vento, la silenziosa dignità del balletto di un pesce quando muore. ■

