

*This is an author version of the contribution published on:
Questa è la versione dell'autore dell'opera:*

***I.Naso, Normativa statutaria e frodi alimentari tra
medioevo e prima età moderna
in***

***F.Panero (cur), Comunità urbane e rurali : Normativa statutaria
fra Piemonte e Liguria, Cherasco : Centro Internazionale di
Studi sugli Insediamenti medievali, 2011, pagg 95-110.***

MISCELLANEA DI STORIA DEGLI INSEDIAMENTI
II

COMUNITÀ URBANE E RURALI
NORMATIVA STATUTARIA FRA PIEMONTE E LIGURIA

a cura di
FRANCESCO PANERO



CENTRO INTERNAZIONALE DI STUDI SUGLI INSEDIAMENTI MEDIEVALI

MISCELLANEA DI STORIA DEGLI INSEDIAMENTI
II

COMUNITÀ URBANE E RURALI
NORMATIVA STATUTARIA
FRA PIEMONTE E LIGURIA

a cura di
FRANCESCO PANERO

CENTRO INTERNAZIONALE DI STUDI SUGLI INSEDIAMENTI MEDIEVALI

Cherasco 2011

In questo volume si pubblicano gli Atti del Convegno “Comunità urbane e rurali: normativa statutaria fra Piemonte e Liguria” (Cherasco, Palazzo comunale, 23 ottobre 2010), organizzato dal Centro Internazionale di Studi sugli Insediamenti Medievali, in collaborazione con l’Associazione Culturale Antonella Salvatico-Centro Internazionale di Ricerca sui Beni Culturali, il Centro Studi per la Storia dell’Alimentazione e della Cultura Materiale, l’Istituto Internazionale di Studi Liguri (sezione di Torino), con il sostegno della Regione Piemonte e della città di Cherasco.

Le ricerche sono state parzialmente svolte con un contributo del CISIM e dell’Università di Torino.

Ove non indicato diversamente, le fotografie sono degli Autori dei testi. L’autorizzazione alla pubblicazione delle immagini è stata richiesta dagli Autori agli Enti conservatori.

Gli Autori ringraziano per la collaborazione i Direttori, i Responsabili e i Funzionari degli Archivi citati.

Realizzato con il contributo di  REGIONE
PIEMONTE

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA
2011

CENTRO INTERNAZIONALE DI STUDI SUGLI INSEDIAMENTI MEDIEVALI
Palazzo Comunale - Via Vittorio Emanuele II, 79 - 12062 Cherasco (CN)
Tel. 0172 427010 - Fax 0172 427016
www.cisim.org

ISBN 978-88-904173-3-7

Parte II

**NORME STATUTARIE E BANDI CAMPESTRI
FRA TARDO MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA**

Normativa statutaria e frodi alimentari tra medioevo e prima età moderna

IRMA NASO

Una ricerca finanziata dalla Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte, condotta sugli statuti comunali piemontesi risalenti ai secoli XIII-XVI, ha prodotto – fra l'altro – la raccolta sistematica dei capitoli riguardanti la vendita al dettaglio di generi alimentari¹. Ne risulta che la stragrande maggioranza dei testi normativi del periodo compreso tra medioevo e prima età moderna contiene una serie più o meno ampia e articolata di rubriche che impongono il rispetto di norme antifrode. La legislazione dei maggiori centri ne tratta diffusamente e in modo molto dettagliato, a differenza di quella delle comunità rurali.

1. Regole per la vendita di generi alimentari

Accanto a disposizioni relative ai prezzi calmierati di determinate derrate, alla dislocazione delle botteghe e alla pulizia degli ambienti destinati alla vendita, oppure all'esigenza di assicurare alla popolazione i necessari approvvigionamenti², ve ne sono altre finalizzate specificamente a limitare la diffusa pratica delle frodi in commercio. Circa quest'ultimo aspetto, si pone innanzitutto il problema di capire se l'impegno dei governi locali mirasse unicamente, o almeno prioritariamente, a tutelare gli acquirenti sul piano economico – come si potrebbe ritenere a una prima lettura – o se non perseguisse anche obiettivi di altro genere: ad esempio, controllare l'esazione fiscale o far fronte a problemi di ordine igienico-sanitario³.

¹ Progetto di ricerca scientifica applicata nel settore "Qualità e sicurezza alimentare" per il biennio 2004-2005, dal titolo "Per la storia del concetto di sicurezza alimentare: la normativa sui cibi e sull'acqua 'potabile' in Piemonte tra medioevo e prima età moderna" (Finanziamento Regione Piemonte, Direzione Sanità Pubblica - Responsabile Irma Naso, Prot. n. 6785/27.001-27/04/2004).

² Per gli aspetti che regolano in generale il commercio al dettaglio di generi alimentari, nel Piemonte bassomedievale, si rinvia al volume di A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione: l'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981 (rist. anast. 1989). Si veda anche oltre, nota 21.

³ Le norme antifrode possono essere interpretate anche come strumento per limitare la concorrenza sleale tra venditori dello stesso settore merceologico: per i macellai in particolare cfr.

Imbrogliare sul peso della merce venduta inventando stratagemmi di vario tipo⁴, oppure spacciare un prodotto di scarso pregio per un altro di maggior valore, rappresenta senza dubbio un danno materiale per i clienti e dunque si configura come una vera e propria truffa; ma è evidente che smerciare cibi avariati o sottoposti a trattamenti illeciti può causare guai fisici anche seri ai consumatori. Come vedremo, proprio la percezione di simili rischi per la salute potrebbe avere suscitato tra le autorità municipali qualche timore che traspare a più riprese negli statuti di molte comunità; in quest'ultimo caso l'attenzione è rivolta con particolare insistenza alle botteghe destinate alla vendita di alimenti freschi di origine animale, facilmente deperibili, soprattutto carne e – in minor misura – pesce.

A dispetto delle imposizioni legislative, macellai e pescivendoli potevano però agevolmente perseverare nel mettere in atto le loro operazioni truffaldine, tutt'al più incorrendo in sanzioni pecuniarie di diversa entità. Inoltre va detto che le finalità pratiche per cui quelle norme erano state pensate venivano continuamente messe alla prova dalle deroghe previste dallo stesso dettato statutario, le quali peraltro ne rendono la lettura a tratti un po' ambigua e quindi non sempre lineare nell'interpretazione⁵. In ogni caso le figure istituzionali preposte al controllo della qualità degli alimenti incontravano concrete difficoltà nell'effettuare le loro periodiche visite alle macellerie⁶: infatti gli ispettori o *deputati*, privi di competenze specifiche in materia, controllavano la merce in base a criteri empirici del tutto approssimativi, semplicemente attraverso l'esame obiettivo effettuato valutando

I. NASO, *Discours médical et sécurité alimentaire en Italie du Centre-Nord (XIII^e-XV^e siècles)*, in *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*, Actes du Deuxième colloque de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours, 13-15 décembre 2002), éd. F. AUDOIN-ROUZEAU, F. SABBAN, Tours 2007, pp. 219-241.

⁴ Per citare un solo esempio, si ricorderà che in alcuni statuti piemontesi si trovano riferimenti a fornai o panettieri disonesti che inumidivano il pane con una tela bagnata al fine di aumentarne il peso (NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero* cit., pp. 113-114: nello stesso volume si possono reperire numerosi esempi analoghi, anche per altre derrate).

⁵ Una di queste eccezioni consiste nel fatto che il divieto di vendere carni difettose viene meno quando il cliente ne sia informato in anticipo, al momento dell'acquisto (v. oltre, nota 18).

⁶ Le ispezioni degli *extimatores carnium*, generalmente in numero di due, hanno più che altro – come si intuisce – il compito di stabilire il prezzo calmierato delle carni e di verificarne l'applicazione, ma non mancano casi in cui si allude al controllo degli animali, prima dell'abbattimento, da parte di addetti comunali oppure a loro visite mensili, finalizzate all'osservazione dei prodotti esposti; ad Alba nel secolo XV sono segnalate forme di ispezione alle macellerie con lo scopo di valutare la qualità delle carni, che dovrebbero essere “bone et sufficientes”: *Studi per una storia d'Alba*, IV. *Il libro della catena. Gli Statuti di Alba del secolo XV* (d'ora innanzi citato come *Il libro della catena*), a cura di F. PANERO, Alba 2001, p. 117, cap. 47 “De becaris”.

done i caratteri organolettici, in particolare l'odore e il colore, oltre alla consistenza⁷. Per smascherare truffe e frodi alimentari doveva essere per contro assai più efficace il metodo comunemente in uso, che si affidava alle informazioni di accusatori anonimi, incentivati alla denuncia di irregolarità dalla percentuale della pena pecuniaria (per lo più pari a un terzo) che essi avrebbero incassato, talora insieme a una quota dei prodotti eventualmente sequestrati⁸.

2. *Lo smercio di carne e pesce fresco*

Veniamo dunque a qualche considerazione più puntuale e circostanziata sulle norme che disciplinavano la vendita di carne e pesce. Non essendo possibile proporre in questa sede un'ampia casistica riferita all'intero territorio regionale (per la quale si rimanda a una successiva pubblicazione, in cui si darà conto degli esiti complessivi della ricerca), l'analisi viene limitata per ora alla documentazione statutaria delle comunità locali di area cuneese – entro i confini dell'attuale provincia – anche in omaggio alla città che ci ospita per questo incontro di studi.

Invero le rubriche antifrode riferite alla vendita di prodotti ittici sono alquanto sporadiche per il territorio in esame, sebbene all'epoca i pesci fossero ovunque straordinariamente abbondanti in fiumi, canali, bealere, e persino nei fossati dei castelli⁹: di conseguenza il pesce era presente su ogni tavola come cibo di magro, tipico della Quaresima e degli altri numerosi giorni di astinenza dagli alimenti carnei. Una delle rare testimonianze al riguardo si trova proprio per Cherasco, i cui statuti tardomedievali alla “Rubrica de sacramento piscatorum” vietano ai pescatori (che sono del resto gli stessi pescivendoli) di tenere il pescato invenduto più di un giorno e una notte per rimmetterlo poi sul mercato: tuttavia smerciare pesci avariati, “mar-

⁷ Per il ruolo della percezione sensoriale nella valutazione qualitativa degli alimenti, e nell'accertamento di eventuali anomalie, si rimanda a M. FERRIÈRES, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris 2002, pp. 95-99. L'ispezione sanitaria da parte di veterinari, attraverso l'identificazione “di batteri e di parassiti che provocavano malattie nell'uomo per ingestione di derrate alimentari di origine animale, avvenne soltanto a partire dalla seconda metà dell'Ottocento”: T. CIVERA, M. JULINI, *Dal naso alle nanotecnologie: evoluzione millenaria delle metodologie ispettive*, Abstract della relazione presentata al Convegno “Alimentazione, igiene e società tra passato e presente” (Torino, 21-22 novembre 2008) www.centrostudicesa.org/ricerche

⁸ Per un esempio riferito alla città di Alba nel secolo XV si veda oltre, nota 40.

⁹ Sulla diffusione della pesca nel medioevo, con particolare riferimento al Piemonte, cfr. ancora NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero* cit., pp. 317-330.

cidos vel corruptos”, comporta una sanzione neppure troppo cospicua, con una multa pari a dieci soldi¹⁰.

Più frequenti e ricchi di dati sono invece i capitoli statutari che disciplinano la macellazione e la vendita delle carni di animali d'allevamento, settore commerciale caratterizzato da una ridondanza normativa senza pari. Contrariamente a quanto si potrebbe ritenere, tra le righe del testo normativo il rischio di una conservazione inadeguata non sembra manifestarsi come prioritario. Il riferimento a carni ‘rosse’, di suini, ovini, caprini, bovini, in cattivo stato di conservazione appare infatti minimizzato o almeno indistinto tra le molte altre caratteristiche che, nel linguaggio giuridico, qualificano un prodotto come ‘insufficiente’ o difettoso¹¹. E allora potremmo domandarci quale ne sia la ragione: ovviamente non sarebbe verosimile ipotizzare una scarsa conoscenza da parte del legislatore delle conseguenze derivanti dal consumo di carni deteriorate. Tra le possibili spiegazioni, appare quindi più plausibile quella che farebbe ritenere superfluo un intervento troppo esplicito riguardo ai problemi di conservazione da parte dell'autorità pubblica, soprattutto perché in questo caso si tratterebbe di un prodotto non facile da mascherare e, inoltre, agevolmente riconoscibile, per l'aspetto e per i tipici caratteri olfattivi e visivi.

3. Le macellerie e il giuramento dei beccai

Altri sono piuttosto i cosiddetti ‘vizi’ della carne che la legislazione statutaria tende a enfatizzare e che ricorrono pressoché costantemente, e con insistenza, nelle rubriche inerenti all'attività delle macellerie. Ma – occorre precisarlo – ciò vale unicamente per le beccherie comunali, le quali pertanto sembrerebbero figurare come il luogo d'elezione per gli acquisti sicuri: in un capitolo degli statuti trecenteschi di Santo Stefano Belbo si

¹⁰ *Statuta et ordinationes illustris civitatis Clarasci...*, Torino 1642, p. 156. Al contrario, il capitolo degli statuti di Saluzzo “De piscibus et cancris super puteo platee vendendis” – un'altra delle rare attestazioni statutarie riguardanti la vendita del pesce in area cuneese – non contiene alcun accenno alla qualità del prodotto messo in vendita: *Gli statuti di Saluzzo (1480)*, a cura di G. GULLINO, Cuneo 2001 (Biblioteca della Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo = Biblioteca SSSAA di Cuneo-Fonti V), p. 218, cap. 329.

¹¹ Non mancano tuttavia allusioni, ancorché vaghe, alla difficoltà di conservazione dei prodotti carnei durante il periodo estivo: una maggiore tolleranza sull'attività dei macellai è ammessa “in diebus estatis in quibus carnes salvari non possunt” (E. CORINO, *Ricerca storico-giuridica su Castellinaldo*, Tesi di laurea in storia del diritto italiano, Università degli Studi di Torino, Facoltà di Giurisprudenza, a.a. 1974-1975, p. 116, cap. 77 “De macellariis loci Castellinaldi et non du-cendo carnes egrotas in ipso loco”).

legge chiaramente che esse rappresentano la sede “ubi carnes sane venduntur”¹². Dunque la macelleria pubblica è il solo spazio commerciale sottoposto a sorveglianza, nell’ambito del diffuso mercato dei prodotti carnei: l’unico spazio di vendita sul quale gli organismi di governo locale ambiscono a estendere il proprio controllo attraverso una dettagliata regolamentazione. In linea generale e – come si vedrà – più in teoria che non nella pratica, i macellai accreditati provvisti di licenza comunale e, in quanto tali, titolari di un banco nella beccheria dovrebbero vendere soltanto carni di prima scelta, sane, pulite e decenti, in una parola prive di difetti¹³: in proposito avremo però modo di constatare che non mancano significative eccezioni alla regola. Il sottomercato, quello della bassa macelleria, sarebbe così confinato altrove, in alcuni casi neppure troppo implicitamente: tale commercio ‘alternativo’, non regolamentato e rivolto con ogni probabilità ad acquirenti di livello sociale modesto, è connotato in ogni caso da una notevole ambiguità che complica alquanto il quadro normativo e svela le difficoltà nel disciplinare una materia tanto complessa. Talora addirittura si autorizza la vendita delle carni ‘proibite’ nelle stesse macellerie comunali, sebbene a determinate condizioni: gli statuti di Valgrana, così come quelli di Genola (ambedue del primo Quattrocento), sono inequivocabili su questa materia, quando di fatto limitano lo smercio della carne ‘sana’ al solo locale della beccheria, escludendo appunto il prodotto scadente o ‘malsano’¹⁴; a fine Trecento i beccai di Cuneo possono proporre la vendita di carni ‘in-

¹² *Gli statuti trecenteschi di Santo Stefano Belbo*, a cura di A.M. NADA PATRONE, Cavallermaggiore 1992, p. 106, cap. 189 “De non vendendo carnes derochatas seu mortuas per lupos” (v. oltre nota 27 e testo corrispondente).

¹³ V. oltre, note 15 e sgg. È appena il caso di notare che nei centri urbani i beccai rappresentavano una categoria economicamente privilegiata, raggiungendo un grado di importanza e di potere – anche politico – tale da consentire la loro organizzazione in forme associative e l’elaborazione di statuti corporativi propri (NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero* cit., pp. 245-246), nonostante l’infamia di cui la rappresentazione mentale del tempo connotava il loro mestiere (J. LE GOFF, *Mestieri leciti e illeciti nell’Occidente medievale*, in *Tempo della Chiesa e tempo del mercante. E altri saggi sul lavoro e la cultura nel Medioevo*, Torino 1977, pp. 53-71).

¹⁴ *Gli Statuti del Comune di Valgrana (1431)*, a cura di P.P. GIORSETTI, Cuneo 2004 (Biblioteca SSSAA di Cuneo-Fonti II), p. 130, cap. 41 “De carnibus non vendendis extra stationes [becarie] nisi essent morbose” (v. oltre, nota 22); *Gli statuti di Genola*, a cura di R. COMBA, Torino 1970 (Biblioteca Storica Subalpina, 197-I), p. 70, cap. 118 “De bechariis”: “Et si quis becharius haberet aliquas carnes vel bestias mortuas alibi quam in becharia non vendat eas in becharia”. Una disposizione praticamente identica si trova negli statuti quattrocenteschi di Savigliano: *Statuti di Savigliano*, a cura di I.M. SACCO, Torino 1933 (Biblioteca della Società Storica Subalpina = BSSS, 125), p. 102, cap. 227 “De bechariis”.

fette' o corrotte in un'area che disti almeno "tre case" dalla loro bottega¹⁵; norme simili si trovano per Alba, e per altre località dell'Albese, dove la distanza minima è indicata in una decina di metri¹⁶. Ma non mancano casi come Cherasco, in cui – dal XIII secolo in poi – è consentito smerciare all'interno della beccheria stessa anche carni difettose o deteriorate, purché tenute su banchi diversi da quelli "super quibus alie bone carnes venduntur"¹⁷. Talora addirittura la vendita di carni di dubbia qualità non richiede limitazioni di sorta, fatto salvo l'obbligo di preavvertirne l'acquirente¹⁸: se non informato in anticipo, questi potrà restituire la carne scadente, o comunque non conforme alle caratteristiche dichiarate all'atto della vendita, e pretendere il rimborso, persino dopo averla già cotta¹⁹.

I macellai comunali assumevano impegni ben precisi riguardo alla propria attività, quando ogni anno si sottoponevano a giuramento per po-

¹⁵ "Item statutum est quod carnes de muria vel morbose non possunt vendi a longe mazellum per tres domos, sub pena solidorum viginti astensium pro qualibet persona contrafaciente et qualibet vice": *Corpus Statutorum Comunis Cunei, 1380*, a cura di P. CAMILLA, Cuneo 1970 (Biblioteca SSSAA di Cuneo, 26), p. 194, cap. 374 "De carnibus murie".

¹⁶ "[...] nec etiam [becarii] carnes corruptas, morbosas vel grigulosas nec illas carnes in eorum becariis tenebunt, sed a longe a suis becariis per tres trabucos in via publica vel in platea. Et teneantur dicere emptoribus quod ille carnes sunt morbose vel grigulose" (*Il libro della catena* cit., p. 117, cap. 47 "De becariis"). Sulle carni *grignolose, grigulose* o *gramignose* v. oltre, nota 18 e nota 23 con il testo corrispondente.

¹⁷ *Statuta et ordinationes illustris civitatis Clarasci* cit., p. 156 "Rubrica de iuramento beccariorum et de hiis que ipsi facere tenentur". Si veda anche la nota seguente.

¹⁸ L'obbligo di denunciare all'acquirente i difetti della carne sussiste sempre e comunque, a parte l'eccezione – peraltro esplicitata molto raramente – per quella di verro, essendo questa considerata *grignolosa* per sua stessa natura, come precisano gli statuti di Canale, nella redazione del primo Quattrocento: "[...] quilibet becharius exercens bechariam teneatur dicere emptoribus si ille carnes sunt morbose vel grignolose, exceptis carnis verorum, que sua natura sunt grignolose, sub pena solidorum viginti" (*Statuta Canaliium*, Torino 1759, p. 22, cap. 141 "De bechariis"); si veda anche il caso di Castellinaldo (CORINO, *Ricerca storico-giuridica su Castellinaldo* cit., p. 116, cap. 77 "De macellariis loci Castellinaldi et non ducendo carnes egrotas in ipso loco").

¹⁹ "Et si bechariam exercens carnes grignoras vel morbosas, aut unam pro aliis, alicui venderet contra inhibitionem predictam, possit emptor illas reddere bechario, coctas vel crudas, et ipse eas recipere teneatur, et pretium restituere emptori" (*Statuta Canaliium* cit., p. 22, cap. 141 "De bechariis"). Anche gli statuti di La Morra, dell'inizio del secolo XV, contengono un articolo del medesimo tenore (M.G. MAUNERO, G.M. RICCIARDI, *Gli Statuti di La Morra*, Tesi di laurea in storia medievale, Università degli Studi di Torino, Facoltà di Magistero, a.a. 1973-1974, f. 37v, cap. 140 "De bechariis": il volume – conservato nell'Archivio Comunale di La Morra, Categ. I, Mazzo I, n. 1 *Comunità della Morra in generale* – risale al 1402 con integrazioni durante tutto il Quattrocento).

tere esercitare il mestiere e ottenere l'appalto di una bottega²⁰: la rubrica “De sacramento becariorum”, ricorrente in molti degli statuti oggetto di indagine, tra i doveri della categoria annovera in primo luogo l'obbligo di operare “bona fide et legaliter”, vendendo carni qualitativamente *idonee*, sia d'inverno, sia d'estate, stagione assai poco propizia alla conservazione; e poi ancora il rifiuto di ricorrere a pratiche illecite, in particolare di contraffazione e di adulterazione, così come ad assicurare una fornitura di prodotti carnei commisurata per quantità alle esigenze della popolazione locale²¹.

4. Il lessico delle carni ‘proibite’

In generale la terminologia delle carni malsane, guaste, *periculose*, o in vario modo imperfette è particolarmente ricca. L'attenzione pare concentrarsi sulle diverse possibili imperfezioni e ‘magagne’, più o meno temibili, della carne che – fatte salve le molte deroghe di cui si è detto – non dovrebbero essere vendute nelle beccherie pubbliche²². Il lessico adottato è

²⁰ Si veda il caso di Ceva nel secondo Trecento: “Item statutum est quod aliquis beccarius vel vendens carnes ad minutum non possit vendere carnes in macello Ceve vel alibi, nisi prius iuraverit iuste vel legaliter facere officium beccarie sub pena solidorum LX. Item quod nulle carnes ammorbate possint nec debeant vendi in macello Ceve” (*Statuta Ceve*, Torino 1586, p. 13 “De beccariis capitulum”).

²¹ Si evidenziano qui chari intenti di natura annonaria da parte dei governi locali, tesi ad assicurare alla popolazione adeguate provviste di prodotti carnei. La macellazione doveva essere effettuata a cadenze settimanali prestabilite: nei villaggi rurali di preferenza il lunedì o il sabato (CORINO, *Ricerca storico-giuridica su Castellinaldo* cit., p. 116, cap. 77 “De macellariis loci Castellinaldi et non ducendo carnes egrotas in ipso loco”) e, nei centri più popolosi, almeno tre volte alla settimana, in genere di martedì, giovedì e sabato, tenendo conto pertanto dei giorni di astinenza dal consumo di prodotti carnei; cfr. ad esempio *Gli Statuti di Bra*, a cura di E. MOSCA, Torino 1958 (BSSS, 182), p. 397, cap. 304 “De bechariis et becharia et eorum officio”, dove l'attenzione a garantire la fornitura di carne sembra riguardare in particolare quella di castrone e di bovino: “[...] Et quod quilibet becharius teneatur toto anno scilicet in die sabbati et diebus martis et iovis de una carne sufficienti ad sufficientiam ad vendendum de carnibus castratinis et bovinis et hoc sub pena et banno pro quolibet et qualibet vice et quibuscumque carnibus solidos quinque astenses”. Analoghe disposizioni, ancorché estese genericamente a tutte le tipologie di carne, si trovano per la comunità di Vernante nel pieno Cinquecento: *Gli statuti di Vernante e il diritto locale della Contea di Tenda*, a cura di P. CASANA, Cuneo 2000 (Biblioteca SSSAA di Cuneo-Fonti IV), p. 247, cap. 165 “De macello et laniatoribus seu macellariis” (per inciso, è questa una delle rarissime testimonianze in Piemonte, dell'uso della voce *laniator* come beccaio, derivante da *laniatorium* nel significato di macello).

²² Lo smercio di carni difettose all'interno della postazione di vendita era sanzionato con pene pecuniarie di entità variabile: “Item statutum est quod qui vendiderit carnes morbosas vel gri-

assai multiforme, ancorché caratterizzato da una certa omogeneità e inerzia terminologica in tutte le raccolte statutarie, pur con sfumature difficili da cogliere, ma che potrebbero non essere del tutto insignificanti. A parte le carni *marcide*, fetide, dall'*inhonesto sapore*, corrotte, guaste, che – come si è sopra osservato – gli statuti del Cuneese non menzionano molto di frequente, se ne segnalano con più evidente ripetitività numerose altre ritenute a vario titolo non *sufficientes*: da quelle definite *grignolose* o *gramignose* (segnalate con diverse varianti grafiche del medesimo attributo), vale a dire infestate da granuli o cisti²³, fino a quelle *magagnate* o, peggio ancora, *ammorbate* e *morbosae seu de moria*²⁴, le quali ultime rimandano a

gnolosas sub stationibus becharie solvat bampnum omni vice solidorum quinque” (*Gli Statuti del Comune di Valgrana* cit., p. 129, cap. 35 “De non vendendo carnes morbosas vel grignolosas”). In generale sulla vendita di carni difettose o malsane, nel Piemonte dei secoli XIII-XV, cfr. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero* cit., pp. 252-257. Si veda anche sopra, nota 14 e la nota seguente.

²³ Si tratta di un difetto rilevato prevalentemente per le carni suine, ma talora anche per quelle bovine: le carni di animali affetti da panicatura o cisticercosi, una malattia parassitaria prodotta da tenie allo stadio di cisticerchi, presentano piccoli noduli ben evidenti, per l'appunto come chicchi di panico (CIVERA, JULINI, *Dal naso alle nanotecnologie* cit.). Nel periodo in esame tale parassitosi doveva essere particolarmente diffusa per l'appunto tra i suini, se in alcuni statuti del Cuneese si precisa che la loro carne è *grignolosa* per sua stessa natura (v. sopra, nota 18). Gli statuti di Mondovì del 1415 – come molti altri dell'area cuneese e non solo – vietano ai macellai la vendita di carni suine infette o *gramignose*, pena un'ammenda abbastanza cospicua e l'incenerimento del prodotto sequestrato: “Item statutum est quod aliquis macellarius de civitate Montis Regalis et posse non audeat vel presumat vendere seu vendi facere aliquas carnes morbossas seu gramignosas sub pena solidorum viginti pro quolibet et qualibet vice; et carnes comburantur” (*Statuta civitatis Montis Regalis, MCCCCXV*, a cura di P. CAMILLA, Mondovì 1988, p. 214, cap. 336 “De non vendendo carnes morbosas”); i medesimi statuti sanzionano addirittura l'incauto acquisto da parte dei beccai di animali da macello affetti da *porrigine* o *gramigna* ai diversi stadi della malattia: “Si quis macellarius emerit aliquem porchum vel porcham et ipsum inquisivit et duxerit ut occideret et ipse porchus vel porcha inventus vel inventa fuit habere porrigines vel gramignas, quod venditor porchi seu porche non teneatur propter ipsas porrigines seu gramignas recuperare vel reemere, nec de precio ipsius diminueret, nisi solidorum quinque pro qualibet libra precii, secundum diversitatem temporum et qualitatem gramigne” (ivi, p. 213, cap. 334 “De macellatoribus”).

²⁴ Una chiara definizione di carne *morbosa* è reperibile negli statuti di Santa Vittoria (nella ste-sura del primo Cinquecento), in cui viene precisato che con tale attributo si intende la carne di animale proveniente “de loco morbosus” o macellato “esistente in malattia” (F. CHIESA, *Ricerche sugli statuti di Santa Vittoria*, Tesi di laurea in storia del diritto italiano, Università degli Studi di Torino, Facoltà di Giurisprudenza, a.a. 1966-1967, p. 66, cap. 78 “De bestiis morbosis non vendendis”). Ulteriori dettagli si desumono dagli statuti di Santo Stefano Belbo nei quali è definita carne *morbosa* quella di bestia morta di malattia perché non mangiava, “que non comedere posset”, o affetta da qualche forma di cosiddetta *negritudine* (*Gli statuti trecenteschi di Santo Stefano Belbo* cit., p. 82, cap. 146 “Capitula super beccarias”). A Villafalletto, ad esem-

contaminazioni considerate particolarmente serie e problematiche. La difficoltà di individuare in specifico le carni infette appare ben evidente, considerato che in alcuni casi è contemplata la possibilità di affidare una perizia a *boni homines* (significativamente precisando che costoro non potranno in ogni caso essere macellai di mestiere), per capire se le carni ritenute sospette siano davvero morbose e quindi particolarmente pericolose²⁵. Anche quelle macellate dagli ebrei sono considerate a loro modo contaminate e a rischio per la salute del consumatore, come dimostra l'entità della pena pecuniaria con cui ne viene punita la vendita negli statuti di Savigliano, in una integrazione del 1465²⁶.

L'elenco di parole o espressioni che designano le carni qualificate genericamente come *viciose* sarebbe troppo lungo: merita senz'altro un cenno almeno la carne *mortua* o *morticina*, vale a dire di animali periti naturalmente, cioè di malattia o per un caso fortuito, ad esempio in seguito a una rovinosa caduta o all'aggressione dei lupi²⁷. Occorre infatti precisare che – a norma di statuto – le bestie da macello dovrebbero giungere alla beccheria vivi, sani e sulle proprie zampe, per essere abbattuti, scuoiati e macellati all'aperto, cioè in strada o sulla piazza, e in pieno giorno, “post auro-

pio, nel primo Quattrocento i beccai non avrebbero potuto “excoriare pro vendendo nec vendere ad minutum aliquas bestias seu carnes infectas seu egrotas, sub pena solidorum decem astensium”: *Il libro degli statuti, delle franchigie e delle immunità del Comune di Villafalletto*, a cura di R. COMBA, Torino 1970 (Biblioteca Storica Subalpina, 197-II), p. 47, cap. 188 “De bechariis rubrica”.

²⁵ “Carnes autem gramignose vel morbose cognoscantur in arbitrio duorum bonorum hominum qui non sint beccarii” (*Statuta Ceve* cit., p. 13 “De beccariis capitulum”).

²⁶ “Item statuerunt quod nulla persona de Savilliano, vel aliunde cuiuscumque generis existat, audeat vel presumat vendere aliquas carnes quas interfecerint iudey sub pena solidorum sexaginta pro quolibet et qualibet vice” (*Statuti di Savigliano* cit., p. 206, cap. 514 “De non vendendo carnes quas interfecerint iudey”).

²⁷ Anche in questo caso basterà citare un solo esempio: a Bra, dal secondo Trecento in poi, è fatto divieto ai beccai di condurre al macello bestie malate o addirittura già morte (*Gli Statuti di Bra* cit., p. 397, cap. 304 “De bechariis et becharia et eorum officio”). Va notato che, in qualche caso, le cosiddette ‘carni morte’ possono essere vendute nelle beccherie, purché *sane* ovvero di bestie perite in seguito a cause non patologiche (*Statuta Canalium* cit., p. 22, cap. 139 “De non ducendo carnes egrotas in Canalibus”). La normativa statutaria di Barge, del secondo Trecento, appare al riguardo molto più articolata, quando sancisce il divieto per il macellaio di vendere “sub aliquo vicio vel ingenio” qualsiasi “carnes bestie lacerate, derupte vel aliter mortue in fortuno casu in banchis becharie seu porticubus eiusdem, nisi esset aliqua pulcra bestia habens carnes pulcras et non viciosas, quas [becharius] vendere possit in becharia si licenciam habuerit a vicario et sindicis comunis Bargiarum, qui primo ipsam bestiam videant” (*Gli Statuti di Barge*, a cura di C. PEANO, Torino 1913, p. 63, cap. 82 “De non vendendo carnes laceratas sive deruptas vel aliter infectas in becharia”).



Fig. 1 - Alba e l'Albese, seconda metà sec. XVI (AST, Corte, *Monferrato feudi*, m. 2, Alba, fasc. 1, n. 7).

ram usque ad solis occasum, et non ante vel post”]; talora si inserisce però una deroga per le festività di Natale e di Pasqua, quando l’accreciuta richiesta di prodotti carnei imponeva ai macellai una più intensa attività²⁸. Se dunque la beccheria è anche il luogo della macellazione, dovremo sorvolare sugli inevitabili problemi di igiene ambientale, cui gli statuti intendono ovviare imponendo al titolare precise regole di pulizia degli spazi pubblici, oltre che della stessa bottega²⁹.

I provvedimenti disciplinari e le sanzioni da applicare in caso di inadempienza degli obblighi imposti ai beccai, spaziano da una serie estremamente variabile di pene pecuniarie fino al sequestro delle carni giudicate malsane o – come diremo – dolosamente manipolate, talora con successiva combustione della merce requisita³⁰. I differenti importi delle multe suggeriscono una gerarchia della gravità dei difetti riscontrati, ma anche delle violazioni commesse dai macellai, secondo la comune mentalità del tardo medioevo³¹.

²⁸ Particolarmente espliciti in materia sono gli statuti di Genola: “[Et becharius teneatur] occidere et excoriare omnes bestias quas vendere voluerit publice in becharia, videlicet post auroram usque ad solis occasum, et non ante vel post, sub pena solidorum X” (*Gli statuti di Genola* cit., p. 70, cap. 118 “De bechariis”). Per le deroghe a tale norma si veda ancora una volta il caso degli statuti di Cherasco: “Aliquis beccarius non possit de nocte scorticare seu spellare in dictis beccariis aliquas bestias scilicet ante matutinas S. Gregorii vel S. Petri, sub pena pro quolibet et qualibet vice solidorum V, nisi [beccarii] facerent de licentia domini potestatis et vicarii, exceptis festivitibus Nativitatis Domini et Pasche, in quibus possint facere ad eorum liberam voluntatem” (*Statuta et ordinationes illustris civitatis Clarasci* cit., p. 157 “Rubrica de his que fieri non debent per beccarios”).

²⁹ Per l’igiene dei locali adibiti alla vendita delle carni si rimanda unicamente all’esempio degli statuti di Alba: “[... teneantur dicti beccarii] ipsas beccarias tenere bene mondas, nitidas et scuratas” (*Il libro della catena*, p. 117, cap. 47 “De beccariis”).

³⁰ Sull’incenerimento delle carni sequestrate sarà sufficiente ricordare il caso già citato di Mondovì (sopra, nota 23), oltre a quello di Dronero: *Gli statuti di Dronero (1478)*, a cura di G. GULLINO, Cuneo 2005 (Biblioteca SSSAA di Cuneo-Marchionatus Saluciarum Monumenta, Fonti IV), p. 183, cap. 356 “De vendentibus carnes morbosas vel grignolosas”.

³¹ La vendita di carni infette era palesemente ritenuta una trasgressione più grave che non quella di carni *gramignose*, punita quest’ultima con una multa in genere molto inferiore rispetto alla prima: “Item quod nulle carnes ammorbate possint vel debeant vendi in macello Ceve. Et si quis contrafecerit, solvat bannum solidorum LX et pro gramignosis solidorum XX” (*Statuta Ceve* cit., p. 13 “De beccariis capitulum”). Al tempo stesso l’abbattimento di animali da macello nelle ore notturne era considerato un illecito più preoccupante rispetto a frodi come la gonfiatura, che – a sua volta – era reputata più dannosa della ‘farcitura’, di cui diremo (v. oltre, note 33 e 34 con il testo corrispondente).

5. *Beccherie e rischi igienico-sanitari*

Pare difficile negare che l'attenzione riservata nella legislazione statutaria alla vendita dei prodotti carnei sia del tutto avulsa da motivazioni di natura igienico-sanitaria, con l'intento di tutelare i clienti da eventuali – ancorché tutt'altro che improbabili – rischi per la loro integrità fisica: obiettivo che risulta del resto confermato anche da alcune disposizioni specifiche. Di fatto appare chiaro come i macellai non esitassero a 'truccare' carni avvizzite di animali vecchi e magri, trattandole in vario modo per farle apparire più floride, e anche più grasse: peculiarità quest'ultima che peraltro allora – al contrario di oggi – era considerata un pregio.

Ungere carni sfibrate, rinsecchite o un po' stantie, con pinguedine di altri animali per 'rinfrescarle', camuffando una poco invitante opacità³², oppure infarcirle inserendovi frammenti adiposi e imbottendole con ritagli prelevati altrove per renderle più polpose³³, probabilmente non avrebbe arrecato seri danni alla salute dei consumatori. Ma gonfiare tagli di scarsa consistenza, immettendovi aria per aumentarne il volume e farli risultare più turgidi, poteva comportare rischi sanitari, sia per i singoli consumatori, sia addirittura per l'intera collettività: in particolare la *inflatione* o gonfiatura praticata con la bocca mediante l'uso di una canna o festuca era ritenuta veicolo di infezione e di potenziale contagio³⁴.

³² *Statuta civitatis Montis Regalis* cit., p. 213, cap. 334 "De macellatoribus".

³³ Il divieto di 'farcire' le carni è presente in gran parte degli statuti esaminati, spesso accostato al divieto di gonfiarle (v. nota seguente). Tra i numerosi esempi possibili, mi limiterò a citare quello di Limone Piemonte, i cui statuti – nella redazione di metà Cinquecento – contengono una norma che proibisce ai macellai di "farcire de pinguedine aliarum bestiarum" la carne messa in vendita: "*Corpus Statutorum*" delle Valli Cuneesi, I, *Statuti e bandi di Limone Piemonte*, a cura di E. GENTA, Cuneo 1992 (Biblioteca SSSAA di Cuneo-Fonti I), p. 64, cap. 145 "De vendentibus carnes in maccello Limoni").

³⁴ Diversi metodi di gonfiatura delle carni sono indicati negli statuti di Sommariva del Bosco, risalenti alla seconda metà del Trecento: "Et intelligantur [carnes] inflatae sive cum fistuca sive cum spiratione oris sive etiam cum inflatione venti, vel alio quocumque modo, inflatae fuerint" (D. CRISTOFORI, *Ricerche storiche e giuridiche sul Comune di Sommariva del Bosco*, Tesi di laurea in storia del diritto italiano, Università degli Studi di Torino, Facoltà di Giurisprudenza, a.a. 1970-1971, p. 27, cap. 24 "De pena inflantis et farcientis carnes"); nei medesimi statuti la gonfiatura e la farcitura delle carni sono sanzionate addirittura con la chiusura della bottega per otto giorni (*ibid.*). Gli statuti di Fossano, datati 1444, alludono anche all'uso dei macellai di ricorrere per la gonfiatura ad altre persone, forse ai loro garzoni: "Item statuerunt quod nullus beccarius ore suo vel alieno inflet, vel inflari faciat, vel inflatam habeat aliquam bestiam sub maccello, sub penam solidorum quinque pro quolibet, et qualibet vice, et qualibet bestia" (*Fossani subalpinorum urbis iura municipalia*, Torino 1599, p. 112, cap. 7 "De macellariis seu beccariis").

La tecnica truffaldina della gonfiatura di pezzi di carne, ma anche delle stesse bestie prima di scuoiarle, era pratica a quel tempo comunemente diffusa tra i macellai³⁵, e spesso sanzionata, secondo le testimonianze provenienti da altre fonti³⁶. Gli statuti del Cuneese – non diversamente da quelli di altre aree – al riguardo propongono una serie di varianti e puntualizzazioni, che differenziano nettamente la “inflatione cum ore” o “cum flatu suo proprio” o, ancora, “cum spiratione oris”, da quella eseguita con sistemi meccanici, ritenuti innocui questi ultimi quanto a rischi di contaminazione: in una rubrica appositamente dedicata alla gonfiatura delle carni, contenuta negli statuti di Monasterolo di Savigliano datati al primo Quattrocento, è di fatto consentito ai beccai l’uso di tale prassi, escludendo per l’appunto la soffiatura a bocca³⁷. Se la gonfiatura effettuata mediante soffietti o piccoli mantici viene giudicata con relativa indulgenza e talora addirittura tollerata³⁸, quella a bocca è vista con estrema diffidenza e punita più severamente, considerato che le teorie mediche del tempo attribuivano

Come si può notare, la gonfiatura poteva riguardare non soltanto pezzi di carne, ma anche – e forse ancor più frequentemente – animali da macellare, al fine di agevolarne la scuoiatura, soffiandovi aria sotto pelle (S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, VI, Torino 1970, alla voce “gonfiare”): tale metodo fu praticato a lungo, se ancora Carlo Levi in *Cristo si è fermato a Eboli*, alludendo alla scuoiatura di una capra, scrive che lo “zoppo” – dopo avere praticato “una piccola incisione in una delle zampe di dietro, vicino al piede”, aveva posto la bocca all’incisione “e a forza di polmone andava gonfiando la capra, staccandone la pelle dalla carne. [...] Quando la capra fu gonfia come una mongolfiera lo zoppo [...] si pose a rovesciare la pelle della capra, come un guanto che si sfilò”. Tra l’altro introducendo aria attraverso la vena femorale anche con l’uso di una cannucchia, è possibile raggiungere tutte le parti del corpo dell’animale, le cui carni risulteranno così più voluminose.

³⁵ L’uso abituale della gonfiatura nelle beccherie del tempo è palesemente evidenziato, ad esempio, negli stessi statuti di Fossano, in cui addirittura tale pratica dolosa identifica la figura stessa del macellaio: “Qui inflaverit aliquam bestiam intelligatur esse beccarius” (*ibid.*).

³⁶ NASO, *Discours médical et sécurité alimentaire* cit., p. 232.

³⁷ “Item statutum et ordinatum est quod nullus becharius vel alius venditor carniū debeat inflare vel inflari facere aliquas carnes ore vel alio modo cum flatu suo” (R. FRAIRIA, *Ricerche sugli statuti di Monasterolo di Savigliano*, Tesi di laurea in storia del diritto italiano, Università degli Studi di Torino, Facoltà di Giurisprudenza, a.a. 1991-1992, p. 104, cap. 178 “Rubrica quod nullus becharius debeat inflare carnes”). Si veda anche sopra, nota 34.

³⁸ Negli statuti di Polonghera, redatti nel primo Quattrocento, il macellaio comunale “ellectus et deputatus per communitatem sive credentiam dicti loci” viene in pratica autorizzato a gonfiare la carne con un piccolo mantice a mano: “Item statutum est quod becharius [...] dicti loci non inflat nec inflari faciat cum ore aliquas bestias sub pena solidorum quinque pro qualibet vice et qualibet bestia. Tamen si voluerit inflare dictas bestias possit inflare cum sufflecto” (F. PASI, *Gli Statuti di Polonghera*, Tesi di laurea in storia del diritto italiano, Università degli Studi di Torino, Facoltà di Giurisprudenza, a.a. 1975-1976, p. 87, cap. 69 “De non inflando bestias mac-tandas in becharia”).

all'aria infetta la responsabilità di veicolare malattie: e ciò anche già prima della peste di metà Trecento, la quale tuttavia pare accrescere il livello di attenzione da parte dei governi locali nei confronti del pericolo di contagio³⁹. Suscita quantomeno una certa curiosità, e persino una nota di ilarità, quel capitolo degli statuti di Alba in cui si autorizzano i beccai a insufflare aria nelle carni con il proprio fiato, a patto che essi siano sani “corporis et capitis”, ovvero in buona salute fisica e mentale, nonché dotati di un ‘buon alito’; ma – si aggiunge, e non a caso – tale concessione decade in tempo di peste, quando il divieto si fa assoluto e perentorio, mentre l’infrazione viene sanzionata con una consistente ammenda, a segnalare con chiarezza finalità di natura sanitaria, ispirate per l’appunto dalla consapevolezza che il contagio si trasmettesse attraverso il respiro⁴⁰.

Dettata da analoghe motivazioni di ordine igienico è poi una norma contenuta nel già citato libro degli statuti di Monasterolo di Savigliano: si tratta dell’impegno a far rispettare ai compratori il divieto di toccare la carne esposta, a parte quella che avrebbero acquistato, segno di un malvezzo generalizzato, ritenuto deleterio per la salute⁴¹. Le stesse considerazioni potrebbero valere altresì per la proibizione, presente negli statuti di Savigliano di lavare la carne da vendere con l’acqua del *bealotus* che lambisce la pubblica piazza⁴².

³⁹ La comparazione tra testi statutari conservati in redazioni anteriori alla metà del XIV secolo e altri successivi non sembra in ogni caso evidenziare differenze sostanziali in merito alle frodi alimentari, tali da poter ipotizzare che la peste nera abbia contribuito in modo decisivo a determinare nei governi comunali la percezione del rischio legato al consumo di cibi contaminati (NASO, *Discours médical et sécurité alimentaire* cit., p. 231). Per le teorie mediche sul contagio si veda EAD., *Individuazione diagnostica della “peste nera”*. *Cultura medica e aspetti clinici*, in *La peste nera: dati di una realtà ed elementi di una interpretazione*, Atti del XXX Convegno storico internazionale (Todi, 10-13 ottobre 1993), Spoleto 1994, pp. 349-381.

⁴⁰ “Item statutum est et ordinatum quod liceat et licitum sit cuilibet becario, dummodo sit sani corporis et capitis et habeat bonum anellitum sive flatum, inflare quascumque bestias per eum interficiendas ad macellum. Eo tamen salvo videlicet quod tempore pestilenciali vigente in presenti civitate sive in partibus huic civitati circumvicinis non liceat eis becariis nec debeant nec possint aliquas bestias inflare. Et qui contrafecerit in premissis cadat in penam solidorum quinquaginta pro qualibet vice, et quilibet possit acussare et habeat terciam partem dampni et ei iuranti credatur si fuerit bone fame” (*Il libro della catena*, p. 119, cap. 52 “Quod liceat becariis inflare bestias interficiendas in becariis dummodo ipsi becarii sint sani corporis etc.”).

⁴¹ La relativa rubrica, indirizzata ai beccai cui in primo luogo è fatto divieto di asportare i rognoni agli animali macellati, vieta a chicchessia di “tangere aliquas carnes in becharia nisi solum et dumtaxat illas quas emere voluerit” (FRAIRIA, *Ricerche sugli statuti di Monasterolo di Savigliano* cit., p. 107, cap. 184 “Rubrica quod nullus becharius vel alius vendens audeat auferre rognonos”).

⁴² *Statuti di Savigliano* cit., p. 102, cap. 227 “De bechariis”.

6. Truffe e frodi alimentari

Indubbiamente è meno ovvio individuare motivazioni sanitarie in altri provvedimenti legislativi indirizzati a disciplinare l'attività dei beccai. Sembrano meramente orientate al difficile controllo di frodi e imbrogli di vario tipo prescrizioni come quelle che vietano ai beccai di tenere la carne chiusa in arche o cassoni, anziché ben esposta⁴³, oppure di disporre insieme sullo stesso banco carni di animali diversi, disorientando i compratori e potendo così facilmente scambiare tra loro pezzi dal valore di mercato ben diverso: al punto che in qualche località, per alcune tipologie, si impone la sistemazione su tavoloni differenti, quando non addirittura in luoghi separati⁴⁴. A tale proposito, e a segnalare un'altra delle trovate abituali presso i beccai di quell'epoca, si constata il puntiglio con cui quasi tutti gli statuti di comunità urbane e rurali considerano il problema della confusione tra carni di bestie femmine e carni di animali maschi; in sostituzione di queste ultime, i macellai tentavano molto spesso di smerciare le prime, assai meno pregiate, giacché le femmine – destinate alla produzione di latte e alla riproduzione – venivano solitamente abbattute e macellate già vecchie, fornendo di conseguenza una carne coriacea e sfibrata. Ancora gli statuti di Cherasco, ad esempio, vietano tassativamente di spacciare una carne per l'altra, e numerosi sono i testi normativi che proibiscono ogni genere di astuzia, facilmente intuibile, per presentare come maschio un animale femmina⁴⁵. Era perciò vietato vendere carne di scrofa per porco, di vacca per bue, di capra per becco, di pecora per montone o, peggio ancora, di castrato⁴⁶; in quei secoli infatti la carne di castrone era la più costosa in as-

⁴³ “Et nemo becharius tenere possit aliquod banchum vel archam clausam vel armaria in becharia” (*Gli statuti di Genola* cit., p. 70, cap. 118 “De bechariis”).

⁴⁴ Il divieto di mescolare sul medesimo bancone carni di animali diversi è presente in quasi tutti gli statuti del Cuneese (ma anche altrove), mentre quelli di Alba registrano un capitolo che impone in particolare di tenere nel macello la carne di pecora ben separata dalle altre, ad eccezione degli agnelli da latte (*Il libro della catena*, p. 118, cap. 49 “Quod carnes bestiarum lanutarum femellarum vendi debeant separatim ab aliis carnibus”).

⁴⁵ Senza sottintesi è una norma degli statuti cinquecenteschi di Limone Piemonte, in cui è fatto divieto ai macellai di “ponere virgam masculine bestie alteri feminine” (“*Corpus Statutorum delle Valli Cuneesi* cit., p. 64, cap. 145 “De vendentibus carnes in maccello Limoni”); norme simili si ritrovano anche in numerose altre raccolte statutarie.

⁴⁶ Ad Alba la vendita di carne di pecora, nonché di capra o di irco, in sostituzione di quella di castrone era punita con la pesantissima multa di cento soldi (*Il libro della catena*, p. 117, cap. 47 “De bechariis”), mentre gli statuti di Bra – alla già citata rubrica “De bechariis et becharia et eorum officio” – così recitano: “Et quod becharii non vendant carnes troynas pro porchinis, non

soluto e senz'altro la più apprezzata proprio perché più grassa, e in quanto tale eccezionalmente morbida e delicata. Gli stessi medici sostenevano del resto che la carne di animale maschio era da preferire a quella di femmina, ma – come osserva anche il piemontese Giacomo Albini nel *De sanitatis custodia*, composto nel secolo XIV – quella di castrato doveva ritenersi ancora migliore perché più ‘equilibrata’, secondo i tradizionali principi della dottrina umorale⁴⁷.

Quanto agli artifici ideati e messi in atto dai macellai d'altri tempi, il repertorio potrebbe essere ulteriormente arricchito, senza tuttavia nulla aggiungere alla tesi di fondo del presente contributo: la consapevolezza – da parte delle istituzioni pubbliche a livello locale – delle conseguenze di ordine sanitario derivanti dalla commercializzazione di carne alterata o inquinata, molto temibile innanzitutto per i singoli consumatori e, in ultima istanza, per l'intera collettività.

simulabunt vel fraudabunt aliquas carnes pro aliis carnibus, nec eas vendent nisi sub illo nomine essent; et quod teneantur diversas et separatas tenere [...] ita quod non misceantur simul” (*Gli Statuti di Bra* cit., p. 397, cap. 304). Del medesimo tenore è il dettato degli statuti di La Morra: “Et quod [becharii] non vendent alicui persone carnes arietis vel ovis seu capre vel hirci pro castrono sub pena librarum decem pro quolibet et qualibet vice qua contrafieret” (MAU-NERO, RICCIARDI, *Gli Statuti di La Morra* cit., f. 37v, cap. 140 “De bechariis”). Così ancora a Genola: “Et qui vendiderit carnes ovinas, bechinas, aretinas, pro carnibus castronis solvat bannum solidorum XX” (*Gli statuti di Genola* cit., p. 70, cap. 118 “De bechariis”).

⁴⁷ Il “*De sanitatis custodia*” di Maestro Giacomo Albini di Moncalieri con altri documenti sulla storia della medicina negli Stati sabaudi nei secoli XIV e XV, a cura di G. CARBONELLI, Pine- rolo 1906 (BSSS, 35), p. 78.