

TRADIZIONI e RACCONTI

"lib1329-Novembre-06 "

il sito: www.redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV4.html -

redigio.it/BiblioV4/lib1329-Novembre-06.html - Questo testo delinea l'evoluzione storica e sociale delle macellerie milanesi, tracciando un netto contrasto tra la brutalità del passato e la raffinatezza del servizio moderno.

redigio.it/BiblioV4/lib1329-Novembre-06.mp3 - l'originale mp3, 4795 parole

redigio.it/BiblioV4/lib1329-Novembre-06.pdf -

redigio.it

redigio.it/BiblioV0/Indici-BiblioV0.html - l'inizio

redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV.html - La prima parte dei libri

redigio.it/BiblioV2/indici-BiblioV2.html - La seconda parte dei libri

redigio.it/BiblioV3/indici-BiblioV3.html - la terza parte dei libri

redigio.it/BiblioV4/indici-BiblioV4.html - attualmente vuota e in costruzione

redigio.it/BiblioV5/indici-BiblioV5.html - Libri tratti da redigio.it

redigio.it/BiblioV6/indici-BiblioV6.html - Libri tratti da redigio.it

redigio.it/BiblioV7/indici-BiblioV7.html - Libri tratti da redigio.it

redigio.it/BiblioV8/indici-BiblioV8.html - l'ottavo scaffale

redigio.it/BiblioV9/indici-BiblioV9.html - attualmente vuota e in costruzione

redigio.it/BiblioV10/indici-BiblioV10.html - attualmente vuota e in costruzione

redigio.it/BiblioV11/indici-BiblioV11.html - attualmente vuota e in costruzione

redigio.it/BiblioV12/indici-BiblioV12.html - attualmente vuota e in costruzione

lib1329-Novembre-06 - Questo testo delinea l'evoluzione storica e sociale delle macellerie milanesi, tracciando un netto contrasto tra la brutalità del passato e la raffinatezza del servizio moderno.

Questo testo delinea l'evoluzione storica e sociale delle macellerie milanesi, tracciando un netto contrasto tra la brutalità del passato e la raffinatezza del servizio moderno. L'autore inizia descrivendo la figura sgradevole del garzone d'un tempo, sporco di sangue e poco incline ai modi gentili, per poi illustrare la transizione verso botteghe contemporanee asettiche come gabinetti medici, dove l'estetica e la cortesia prevalgono sull'orrore del macello. La narrazione si sposta poi su una dettagliata ricostruzione storica dei quartieri centrali, rievocando le condizioni igieniche precarie e le lunghe controversie legali legate alla "zocca" di San Clemente, prima che le riforme ottocentesche allontanassero tali attività dal cuore della città. Attraverso aneddoti curiosi, come quello del bue fuggito tra la folla, il brano celebra il trionfo dell'igiene e del decoro pubblico sancito dall'inaugurazione del macello civico nel 1863. - lib1329-Novembre-6.mp3

lib1329-Novembre-06 - novembre e le macellerie. Non c'era da dubitare che venisse dal macellaio quel carzone della succida. blusa a righe bianche e rosse e grembiere macchiato di sangue che capitava in quasi tutte le mattine, tranne il venerdì e buttando a terra la pesante cesta che portava infilata sulla spalla.

novembre e le macellerie. Non c'era da dubitare che venisse dal macellaio quel carzone della succida. blusa a righe bianche e rosse e grembiere macchiato di sangue che capitava in quasi tutte le mattine, tranne il venerdì e buttando a terra la pesante cesta che portava infilata sulla spalla. Invece di salutare si divertiva a spaventare con le brutte facce i bambini che trovava in cucina. Tanto riuscivano simpatici il fornaio con un suo profumo di pane fresco e lataio per le sue calderine lucenti da cui prendeva il misurino. E altrettanto uggioso appariva quel giovanotone tarchiato dalla fronte bassa e dalle orecchie vela che maneggiava senza livrezzo pezzi di carne sanguigno lento

ed osso ancora umido e timido. E forse che il mestiere imponeva anche l'obbligo dei capelli rossi e dalla faccia lentiginosa. Eppure quale caratteristiche erano così come che persino il prete, il prete quando gli era capitato uno da battezzare doveva aver esclamato: "Ecco un futuro carzone a macellaio". E anche la domestica, che pur si lasciava imbrogliare da tutti gli altri fornitori, con lui era ruvida e diffidente. "Guarda, guarda che traversino." "E questo sarebbe Scamone? E questo sarebbe il bianco costato. Solo il galcio Face solo il gatto faceva la bella cera. Quel poveretto. Lo aspettava in anticamera, ne conosceva il passo e la scampanellata e gli si strofilava tra le gambe fino a che vedeva uscire dalla cesta quando quanto aveva portato per lui e tutto gli andava bene. Si intende che parliamo di molti anni fa quando ai carzoni macellai toccava anche la parte più ingrata del mestiere, tanto che qualcuno riteneva non dovessero far molta differenza fra una pat un cristiano. Oggi è tutt'altra cosa. Il macellaio che ha ricevuto per telefono gli ordini del cliente, nella fretta di eseguirli non guarderà troppo all'esattezza del peso né alla giusta proporzione fra colpa e giunta, ma la giacca bianca del garzone incaricato del servizio a domicilio, Capoli deve essere di bucato. Esempio per mantenere ingentilita la tradizione tanto meglio. E se è un bel giovane meglio ancora perché le domestiche occupate a dargli retta prendevano quanto presenza presenta loro senza batterciglio. Nelle botteghe poi candide come un gabinetto medico, nessuna traccia di quel sangue che fa torcere il muso, ma anche ai partigiani della pena di morte. I quarti appesi alla parete non ne lasciano colare una stilla e a coronare il banco di marmo è quasi sparita e dovunque quella distesa di polmoni, fegati e lacerti che ricordava i trofei di battaglia delle tribù antropofaghe dell'Africa. Così che se il vostro telefono è questo se la domestica ha molto da fare e se la macellaia è piacente, voi stessi non avete difficoltà a portare l'ordinazione della giornata. Ma quanto tempo e quanta fatica per arrivare a questo? Dall'epoca in cui gran parte delle macellerie, secondo l'uso che assegnava una località di Tacas con mestiere occupava il

compedo, vale a dire quel gruppo di catapecchie che sorgeva fra San Raffaele e San Paolo, non botteghe, ma altri fetenti e erano quei piccoli e singolari macelli con le relative stalle, da cui il sangue e tutto il resto, quando non venivano buttati nella cantarana, colavano nel mezzo della strada in attesa di una providenziale pioggia. Specialmente nell'estate tutto il quartiere ne era appestato, per cui è facile immaginare con quale gioia venisse accolta prima lo sfratto loro imposto. alla veneranda fabbrica, impaziente di aprire quel campos riservato ai benefattori del Duomo che doveva fruttare le tanti quattrini e poi il decreto che relegava le macellerie a una certa distanza dal centro. Come perché dunque riuscisse a sfuggire a tale divieto la zocca di San Clemente. Beh, le macellerie si chiamavano anche zocche dal ciocco o ceppo di quercia su quale veniva fatti a pezzi le carni. Non si è mai potuto precisare che fosse al servizio dell'arcivescovo di qualche magnate della curia. È probabile, visto che occupava l'angolo del del vecchio Verzaro, l'attuale piazza Fontana, e il pianerreno di quella torre Viscontea, dove oggi ha il suo botteghino un cappellaio mezzo ecclesiastico e mezzo milete. In ogni modo, come tutti i favori politismi. Anche questo ebbe le sue conseguenze perché della quasi storica zocca che tenne in ballo le autorità costituite per ben due secoli, si trovarono già tracce nelle cartografie del 1625 a proposito di un certo spazio stradale verso San Clemente occupato dall'arbitrio del suo proprietario. Era così angusto lo stambugio nel quale doveva ammazzare squartare, vendere, far di tutto. Era la veneranda fabbrica però che percepiva un affitto da dai riventugli che ingombravano con le loro baracche Versaro, avanzò delle pretese su quello spazio e di qui liti, contro liti e procedimenti legali di ogni genere. Intanto però che gli azzecca garbugli gli perdevano si prendevano per i capelli il macellato e si intende tutta la sua discendenza per affermare i diritti che gli venivano dall'uso del tempo. Faceva tutti i suoi comodi aggiungendo la zocca che la larga grondaia della torre proteggeva dalle intemperie. Una bella sfilata di uncini per appendervi le bestie macellate, un banco per la maggior comodità della vendita, uno scaffale per ripogli le frastaglie e

forse anche l'immagine di San Tomaso San Tomaso Bellagio, protettore dei macellai con relativo lumino acceso e quell'omaggio se lo sarebbe meritato il Santo Fiorentino, perché a lungo andare, oltre la Veneranda, saltò in scena anche il comune, il quale, constatati l'intollerabile ingombro in un punto di grande traffico, nonché lo sconcio delle lordure, fetore, eccetera, ricorse al tribunale di provvisione. Ma c'è o non c'è una giustizia a questo mondo? Il tribunale diede piena ragione al macellaio che si sarà disperato di non avere più nulla da trascinare sulla via. Per farla breve si arrivò al 1798 e una prima intimizzazione di sgombro alla Cisalpina, poi una seconda del regno italico del 1809 fino a che dopo lunghe trattative l'ultimo macellaio Giovanni Vergani venne mandato a quel paese nel 1811 dietro un indennizzo di lire 1726,91. A quanto pare i cent per completare la liera sarebbero strati troppo. Dove si è andato a finire quel prodipote una schiatta di macellai avvocati? La cronaca non dice. Probabilmente avrà trasportato la sua zona. il banco, lo scaffale e magari l'immagine del santo progettore dove meglio gli sarà piaciuto, perché ogni vincolo di località era stato tolto da un pezzo. Avrà però continuato a macellare nella sua bottega con grande delizia del vicinato, al quale i mugolide dei morituri e i rantoli dei morenti avevano mandato traverso anche la più saporita, la slep Cioè fu solo il 5 di febbraio del 1863 che venne inaugurato il civico macello. Quel giorno l'igiene, il decoro, la decenza devono aver tratto un grande respiro e anche la sicurezza dei cittadini, non essendo raro il caso che la vittima strappando la corda o magari anche la pietra con l'anello quale era assicurata per le corna, pigliasse il largo in seguito sue pernevicì una vera corrida in mezzo all'abitato. Anzi, poiché l'argomento poco allegro fin qui trattato merita una fine diversa, ricorderemo quanto ci fu narrato del vecchio fruttivendolo del seminario quando era ancora un semplice marron. Intorno al 1860 egli aveva visto un bue sfuggito alla mazza del vicino macellaio e scorizzare sul corso con grande spavento dai passanti, poi infilare la porticina e l'immediata scala di una casa di fronte al palazzo arese e andare a finire in fondo al lungo balcone del

del primo piano, la quale ci vuole del bello del buono a trarlo per la corda fra le risa della folla che assisteva allo strano spettacolo. Marco a dirlo, quando il bue contrito e rassegnato, discese per avviarsi il suo triste destino. venne riconosciuto da tutti per una vacca.

lib1329-Novembre-06 - Evoluzione delle macellerie. - L'evoluzione delle macellerie, come descritta nelle fonti, rappresenta un passaggio radicale da una realtà brutale, malsana e caotica verso un modello di igiene, decoro e cortesia che ricorda quasi l'ambiente di un gabinetto medico

L'evoluzione delle macellerie, come descritta nelle fonti, rappresenta un passaggio radicale da una realtà brutale, malsana e caotica verso un modello di igiene, decoro e cortesia che ricorda quasi l'ambiente di un gabinetto medico

Questo processo di trasformazione può essere suddiviso in diverse fasi chiave:

1. La figura del macellaio d'altri tempi

In passato, la figura del macellaio e del suo garzone era associata a un'immagine di crudezza e trascuratezza. Il garzone tipico indossava una blusa a righe bianche e rosse e un grembiule costantemente macchiato di sangue

Spesso descritto come un giovane tarchiato e poco socievole, si divertiva a spaventare i bambini e maneggiava pezzi di carne sanguinolenta e ossa umide senza alcun ribrezzo

Il rapporto con la clientela, in particolare con le domestiche, era improntato alla diffidenza: le donne erano ruvide e sospettose riguardo alla qualità dei tagli (come lo scamone o il bianco costato) e all'esattezza del peso

Al contrario, gli unici a gioire dell'arrivo del macellaio erano i gatti, che ne riconoscevano il passo e aspettavano ansiosi gli scarti dalla cesta

2. Il degrado dei vecchi macelli urbani

Prima delle riforme igieniche, le macellerie erano concentrate in zone centrali ma degradate, come il cosiddetto "compedo" tra San Raffaele e San Paolo

- . Non si trattava di vere botteghe, ma di "catapecchie" maleodoranti che fungevano contemporaneamente da stalle e macelli

Impatto ambientale: Il sangue e i rifiuti organici, quando non venivano gettati nella "cantarana", colavano direttamente in mezzo alla strada, rendendo l'aria irrespirabile, specialmente in estate

Intervento legislativo: Questa situazione intollerabile portò a decreti che imposero lo sfratto di tali attività dal centro cittadino, relegandole a una certa distanza dall'abitato per ragioni di salute pubblica

3. L'anomalia della "Zocca di San Clemente"

Un caso emblematico di resistenza al cambiamento fu la "Zocca di San Clemente". Il termine "zocca" derivava dal ciocco di quercia usato per squartare le carni

- . Situata nell'attuale Piazza Fontana, questa macelleria riuscì a sfuggire ai divieti per oltre due secoli grazie a favoritismi e protezioni politiche o ecclesiastiche

Conflitti legali: La bottega, ospitata in una torre Viscontea, fu al centro di interminabili liti legali tra la Veneranda Fabbrica del Duomo (che ne percepiva l'affitto), il Comune e i proprietari

Chiusura definitiva: Nonostante il Tribunale di Provvisione avesse inizialmente dato ragione al macellaio, si arrivò a una serie di ordini di sgombero tra il 1798 e il 1811, anno in cui l'ultimo macellaio, Giovanni Vergani, fu indennizzato con una somma di circa 1726 lire per cessare l'attività

4. La svolta del 1863 e la sicurezza pubblica

Un momento cruciale nell'evoluzione storica fu l'inaugurazione del civico macello il 5 febbraio 1863

- . Prima di questa data, i macellai continuavano a uccidere gli animali nelle proprie botteghe, costringendo il vicinato a convivere con i "rantoli dei morenti"
- . Inoltre, non era raro che gli animali, spaventati, riuscissero a liberarsi dalle corde provocando vere e proprie "corride" urbane
- . Le fonti riportano l'aneddoto di un bue che nel 1860, sfuggito alla mazza, finì sul balcone del primo piano di una casa sul corso, attirando una folla di curiosi prima di essere ricondotto al suo destino

5. La macelleria moderna: "Ingentilita" e asettica

La macelleria contemporanea (rispetto all'epoca del racconto) appare completamente trasformata:

Estetica e Igiene: Le botteghe sono descritte come candide, prive di tracce di sangue visibile

- . I quarti di carne appesi non lasciano colare una goccia e la distesa di organi (fegati, polmoni) che un tempo ricordava "trofei di battaglia" è quasi sparita

Professionalità: Il garzone moderno indossa una giacca bianca pulita di bucato

- . Gli ordini vengono ricevuti telefonicamente e l'attenzione si è spostata dal mero atto del macello al servizio al cliente

Gentilezza: Spesso si preferiscono garzoni di bell'aspetto o macellaie piacenti, poiché la loro presenza rende i clienti (e le domestiche) meno propensi a discutere sul peso o sul prezzo

In sintesi, l'evoluzione descritta è un lungo cammino che ha portato il mestiere del macellaio dall'essere una pratica brutale e "fetente" a un'attività commerciale moderna, dominata dal decoro e dall'efficienza tecnologica

documenti rivela un profondo contrasto tra la realtà storica dei garzoni e delle botteghe di macelleria e la loro evoluzione moderna, segnata da un passaggio dalla brutalità e dallo sporco verso un'igiene quasi clinica.

L'analisi dei documenti rivela un profondo contrasto tra la realtà storica dei garzoni e delle botteghe di macelleria e la loro evoluzione moderna, segnata da un passaggio dalla brutalità e dallo sporco verso un'igiene quasi clinica.

La figura del garzone: tra ieri e oggi

Il garzone del passato era immediatamente riconoscibile per il suo aspetto trascurato e "succido". Indossava una blusa a righe bianche e rosse e un grembiule costantemente macchiato di sangue, portando sulla spalla una pesante cesta con la quale faceva le consegne mattutine

- Spesso descritto come un giovane tarchiato, con "orecchie a vela" e capelli rossi, aveva un carattere scontroso: si divertiva a spaventare i bambini e maneggiava pezzi di carne sanguinolenta e ossa umide senza alcun ribrezzo

Il rapporto con la clientela era complicato:

Diffidenza: Le domestiche erano ruvide e sospettose nei suoi confronti, temendo sempre di essere imbrogliate sul taglio o sulla qualità della carne (come lo scamone o il bianco costato)

L'amico gatto: L'unico essere a mostrare affetto per il garzone era il gatto di casa, che ne riconosceva il passo e aspettava ansioso gli avanzi che uscivano dalla cesta

La modernizzazione: Nel tempo, la figura del garzone si è "ingentilita". Oggi, la giacca bianca deve essere obbligatoriamente di bucato e si preferiscono giovani di bell'aspetto

- Questo cambiamento estetico ha anche uno scopo pratico: le domestiche, distratte dalla gentilezza e dall'aspetto del garzone, tendono ad accettare la merce senza discutere troppo

sul peso o sul prezzo

L'ambiente della bottega: dalle "zocche" ai "gabinetti medici"

Le antiche botteghe, spesso chiamate "zocche" dal nome del ciocco di quercia usato per squartare la carne, erano ambienti molto diversi dai negozi attuali

Degrado e sporcizia: Molte macellerie erano concentrate nel "compedo", un gruppo di catapecchie tra San Raffaele e San Paolo. Non erano veri negozi, ma "fetenti stambugi" che fungevano anche da stalle e macelli privati

- Il sangue e i rifiuti organici colavano direttamente in strada, appestando i quartieri specialmente in estate

Attrezzatura tradizionale: Una tipica bottega storica comprendeva una sfilata di uncini per appendere le bestie, un banco per la vendita, scaffali per le frattaglie e spesso un'immagine di San Tommaso Bellagio, protettore dei macellai, con un lumino acceso

Pericoli pubblici: Fino all'inaugurazione del civico macello nel 1863, gli animali venivano uccisi direttamente in bottega

- Questo esponeva i vicini ai "rantoli dei morenti" e i passanti al rischio di vere e proprie "corride" urbane, causate da animali che riuscivano a spezzare le corde e a fuggire tra la folla

La trasformazione moderna

La macelleria contemporanea ha subito una metamorfosi radicale, diventando "candida come un gabinetto medico"

- Nelle botteghe moderne non vi è più traccia di sangue visibile; i quarti di carne appesi alle pareti sono puliti e non lasciano cadere una sola goccia

- Anche l'esposizione è cambiata: è quasi del tutto sparita quella distesa di fegati e polmoni che un tempo ricordava i "trofei di battaglia", a favore di un ambiente ordinato e professionale

dove persino la presenza di una macellaia piacente o l'uso del telefono per gli ordini contribuiscono a rendere l'acquisto un'esperienza priva di disagio

L'inaugurazione del civico macello, avvenuta il 5 febbraio 1863, segnò un punto di svolta fondamentale per la città di Milano, portando a una trasformazione radicale della vita urbana sotto il profilo dell'igiene, della sicurezza e del decoro pubblico

Le condizioni igieniche precarie che caratterizzavano le antiche macellerie rappresentano un capitolo di profondo degrado nella storia urbana, descritto nelle fonti come un insieme di pratiche malsane e ambienti insalubri.

Il degrado degli ambienti e lo smaltimento dei rifiuti

In passato, le macellerie non erano negozi ordinati, ma venivano definite come "fetenti stambugi" o catapecchie che fungevano contemporaneamente da stalle e da piccoli macelli privati

. La gestione degli scarti organici era rudimentale e pericolosa per la salute pubblica:

Liquami nelle strade: Il sangue e i residui della macellazione, quando non venivano gettati nella "cantarana" (un condotto di scarico), colavano direttamente nel mezzo della strada

. Dipendenza dalle intemperie: La pulizia delle vie dipendeva quasi esclusivamente da una "provvidenziale pioggia" che laverebbe via il sangue e gli escrementi

. Miasmi estivi: Durante l'estate, l'intero quartiere dove sorgevano queste attività (come il "compedo" tra San Raffaele e San Paolo) rimaneva letteralmente appestato dal fetore, rendendo l'aria irrespirabile per i residenti

. La sporcizia personale e la manipolazione della carne

L'igiene era carente non solo nelle strutture, ma anche nelle figure professionali che vi operavano. Il garzone di macelleria era l'emblema di questa trascuratezza:

Abbigliamento contaminato: Indossava una "succida blusa" a righe e un grembiule costantemente macchiato di sangue

. Mancanza di repulsione: Questi giovani maneggiavano senza alcun ribrezzo pezzi di carne sanguinolenta e ossa ancora umide e "timidose", operando in un contesto dove non si faceva molta distinzione tra la pulizia e il contatto diretto con i resti animali

. Spazi angusti: In luoghi storici come la "zocca di San Clemente", lo spazio era talmente limitato che nello stesso stambugio si doveva "ammazzare, squartare e vendere", concentrando tutte le fasi della lavorazione, dalle più cruente alle commerciali, in pochi metri quadri

. L'impatto della macellazione in loco

Un elemento critico per l'igiene e il decoro era l'abitudine di macellare gli animali direttamente all'interno delle botteghe cittadine. Questo comportava:

Inquinamento acustico e morale: Il vicinato era costretto a convivere con i "mugolii dei morituri" e i rantoli degli animali morenti, un aspetto che rendeva difficile persino consumare il pasto per la sgradevolezza della situazione

. Rischi sanitari e di sicurezza: Fino all'apertura del macello civico nel 1863, la presenza di animali vivi in ambienti non idonei causava frequenti incidenti, con bestie che riuscivano a fuggire creando "vere corride" tra l'abitato, aumentando il caos e la sporcizia nelle vie pubbliche

. La trasformazione verso il modello "clinico"

Il superamento di queste condizioni precarie è avvenuto solo con l'introduzione di normative rigorose e la creazione di strutture dedicate. La macelleria moderna è descritta in netto contrasto con il passato: ambienti candidi come gabinetti medici, dove non vi è traccia di sangue colante e dove persino l'abbigliamento del personale deve essere obbligatoriamente

"di bucato"

- . Questa evoluzione ha segnato la fine di un'epoca in cui il banco della carne ricordava, per il disordine e la presenza di frattaglie esposte, i "trofei di battaglia delle tribù antropofaghe"

lib1329-Novembre-06 - Località storiche milanesi. -- Le fonti fornite offrono uno spaccato affascinante della topografia storica di Milano, legata in particolare all'esercizio della macellazione e alla sua graduale espulsione dal centro cittadino. Le località menzionate descrivono un tessuto urbano fatto di strade anguste, torri antiche e piazze che hanno cambiato volto radicalmente nel corso dei secoli.

Le fonti fornite offrono uno spaccato affascinante della topografia storica di Milano, legata in particolare all'esercizio della macellazione e alla sua graduale espulsione dal centro cittadino. Le località menzionate descrivono un tessuto urbano fatto di strade anguste, torri antiche e piazze che hanno cambiato volto radicalmente nel corso dei secoli.

Il Compedo: il cuore pulsante delle vecchie macellerie

Una delle località più significative citate è il Compedo, descritto come un agglomerato di "catapecchie" situato in una zona oggi centralissima, tra le chiese di San Raffaele e San Paolo

.
Caratteristiche: Questa zona non ospitava semplici botteghe, ma veri e propri "fetenti stambugi" che servivano contemporaneamente da stalle e macelli privati

.
L'impatto ambientale: Il sangue e i rifiuti organici colavano direttamente nelle strade del quartiere o venivano gettati nella "cantarana" (un condotto di scolo), rendendo l'aria irrespirabile, specialmente nei mesi estivi

.
La trasformazione: La zona fu oggetto di una bonifica spinta dalla Veneranda Fabbrica del Duomo, che intendeva sgomberare l'area per creare uno spazio dedicato ai benefattori della

cattedrale, e da decreti governativi che miravano a spostare le attività insalubri lontano dal centro

.
La "Zocca di San Clemente" e Piazza Fontana

Un altro punto di riferimento storico fondamentale è la cosiddetta "zocca" di San Clemente

.
Posizione: Questa storica macelleria si trovava all'angolo del vecchio Verzaro, l'attuale Piazza Fontana

. Occupava in particolare il piano terra di una Torre Viscontea, dove in epoche successive (rispetto alla fonte) trovò spazio il negozio di un cappellaio

.
Contesto stradale: Le cronache del 1625 riportano già l'esistenza di questa attività in uno spazio stradale verso San Clemente, descritto come uno stambugio estremamente angusto dove era necessario "ammazzare, squartare e vendere" tutto in pochi metri

.
Resistenza storica: Nonostante i divieti che imponevano lo spostamento delle macellerie dal centro, questa località riuscì a sopravvivere per oltre due secoli grazie a presunte protezioni dell'arcivescovo o di qualche potente della curia

. La sua chiusura definitiva avvenne solo nel 1811, dopo lunghe contese legali che videro coinvolto anche il Tribunale di Provvisione

.
Luoghi di eventi curiosi: Il Corso e Palazzo Arese

Le fonti citano anche altre località milanesi in relazione a incidenti causati dalla mancanza di strutture adeguate per la macellazione prima del 1863:

Il Corso: Nel 1860, lungo il corso (vicino al Palazzo Arese), si verificò una celebre "corrida" urbana quando un bue riuscì a sfuggire al macellaio

.
La casa di fronte a Palazzo Arese: L'animale spaventato infilò una porticina e salì le scale di un'abitazione proprio di fronte al

Palazzo Arese, andando a finire sul lungo balcone del primo piano, tra lo stupore e le risa dei passanti

. Il Civico Macello (1863)

L'inaugurazione del civico macello il 5 febbraio 1863 segnò la fine dell'epoca delle macellerie sparse nel centro storico

. Questo evento portò un grande sollievo per l'igiene, il decoro e la sicurezza dei cittadini, mettendo fine ai "mugolii dei morituri" che prima si udivano nelle strade adiacenti alle botteghe di quartiere

. In sintesi, i nomi di queste località — dal Compedo al Verzaro, dalla Torre Viscontea di Piazza Fontana alle vie attorno a San Raffaele — mappano una Milano che ha faticato a separare la sua vita quotidiana e commerciale dalle pratiche brutali e insalubri della macellazione antica.

lib1329-Novembre-06 - Macello civico inaugurato. -
L'inaugurazione del civico macello, avvenuta il 5 febbraio 1863, segnò un punto di svolta fondamentale per la città di Milano, portando a una trasformazione radicale della vita urbana sotto il profilo dell'igiene, della sicurezza e del decoro pubblico

L'inaugurazione del civico macello, avvenuta il 5 febbraio 1863, segnò un punto di svolta fondamentale per la città di Milano, portando a una trasformazione radicale della vita urbana sotto il profilo dell'igiene, della sicurezza e del decoro pubblico

. Ecco i dettagli salienti legati a questo evento e alla situazione precedente:

1. Fine della macellazione "in bottega"

Prima dell'apertura del macello civico, i macellai avevano l'abitudine di uccidere gli animali direttamente all'interno delle proprie botteghe di quartiere

. Questa pratica aveva conseguenze pesanti per la popolazione

locale:

Impatto acustico e psicologico: Il vicinato era costretto a convivere quotidianamente con i "mugolii dei morituri" e i "rantoli dei morenti", rumori che rendevano difficile e sgradevole persino consumare i pasti

. Problemi igienici: In zone come il "compedo" (tra San Raffaele e San Paolo), i residui organici e il sangue colavano direttamente in mezzo alla strada, in attesa che una pioggia lavasse via il fetore che appestava l'intero quartiere

. 2. Sicurezza pubblica e le "corride" urbane

L'inaugurazione del macello centralizzato risolse un grave problema di ordine pubblico: il rischio di animali in fuga

. Non era raro, infatti, che le bestie destinate al macello riuscissero a spezzare le corde o a strappare gli anelli a cui erano assicurate per le corna

. Questo scatenava vere e proprie "corride" in mezzo all'abitato, con animali spaventati che correvano per le strade mettendo a rischio la vita dei cittadini

. 3. Miglioramento dell'igiene e del decoro

Con lo spostamento della macellazione in una struttura dedicata, l'igiene e la decenza "trassero un grande respiro"

. Questo evento accelerò la transizione verso la macelleria moderna, che le fonti descrivono oggi come:

Ambienti asettici: Negozi candidi simili a "gabinetti medici", dove non c'è più traccia di sangue colante

. Presentazione della merce: La sparizione delle distese di polmoni, fegati e lacerti che un tempo ricordavano "trofei di battaglia di tribù antropofaghe"

. Professionalità del personale: L'obbligo per i garzoni di indossare giacche bianche sempre "di bucato", abbandonando le vecchie

bluse sudicie e macchiate di sangue del passato

.
In sintesi, il 5 febbraio 1863 rappresenta la data in cui Milano scelse di separare definitivamente l'atto cruento della macellazione dalla vita commerciale e residenziale del centro, ponendo le basi per un modello di vendita della carne più civile e sicuro

.
Chi era San Tommaso Bellagio e perché li proteggeva?
Quali tagli di carne preferivano le domestiche dell'epoca?
Dove si trovava esattamente il vecchio Verzaro?

Questo documento rappresenta un vasto archivio digitale multimediale dedicato alla preservazione della memoria storica e delle tradizioni locali di Legnano. La struttura è organizzata come un indice cronologico dettagliato che copre oltre un decennio di contenuti, includendo programmi culturali, podcast e materiale folcloristico raccolto sotto il progetto "Radio-Fornace". Attraverso migliaia di file in formato audio, video e documenti PDF, il portale funge da biblioteca virtuale per esplorare racconti comunitari e rassegne storiche. L'obiettivo principale è quello di offrire una storia web interattiva che colleghi il passato e il presente del territorio lombardo tramite una moderna consultazione online.