

CARNE E BUOI DEI PAESI TUOI

Dalla stalla alla tavola, nella storia del Macello di Chieri

Le memorie di Luigi Benente

Con testimonianze di Marco, Guido e Fabrizio Rattalino, Meo Ronco, Bruno Borgia, Franca Aiassa; scritti di Alberto Gariglio e Manuela Olia; ricette di Marco Benente; stranòt di Beppe Barberis e Bebi Martano

Introduzione di Bruno Gambarotta

a cura di Luciano Genta

Edizioni Gaidano&Matta

CARNI E BUOI DEI PAESI TUOI

Dalla stalla alla tavola, nella storia del Macello di Chieri

Grafica e impaginazione

Alessia Ronco (Studio Gaidano&Matta)

Editing

Luciano Genta

Fotografie, documenti manoscritti e a stampa

Archivio Gaidano&Matta

Archivi famiglie Benente, Borgia, Cravero; Walter Conca

In copertina Luigi Benente (foto di Cesare Matta)

Edizioni

Studio Gaidano&Matta

Via Cesare Battisti, 34 - 10023 Chieri (To)

Tel. 0119423354 - 0119422846

email: edizioni@gaidanoematta.it

www.gaidanoematta.it

©2019 Gaidano&Matta edizioni

INDICE

INTRODUZIONI

- I miei macellai 7
di Bruno Gambarotta
- Come e perché è nato questo libro 11
di Luciano Genta

ABBIAMO FATTO UN BEL MACELLO

- Una vita da *maslé* 19
Memorie autografe di Luigi Benente

COME TI ALLEVO IL VITELLO

- Da noi a Fontaneto solo la “piemontese” 61
Testimonianze di Marco, Guido e Fabrizio Rattalino
- Io ai Finigialdi preferisco la francese 69
Testimonianza di Bartolomeo Ronco

TRE GENERAZIONI DI VETERINARI

- Un medico bestiale 77
Testimonianza di Bruno Borgia

LA MASLERA, UNA MOSCA BIANCA

- Non è un mestiere per donne? 91
Testimonianza di Franca Aiassa

PASSATO E FUTURO DEL MACELLO

- Il mattatoio civico di Chieri 105
di Alberto Gariglio

LA NUOVA VITA DELL'EX MATTATOIO

- La cittadella del volontariato 141
di Manuela Olia

APPENDICE RICETTE E STRANÒT

- Le ricette del *maslé* 161
di Marco Benente
- Gli *stranòt* 166
di Beppe Barberis e Bebi Martano

INTRODUZIONI

I MIEI MACELLAI

di Bruno Gambarotta

Il macellaio della mia vita sono due. Se il cortese lettore avrà la pazienza di seguitemi a leggermi, tenterò di spiegargli il perché. È bene cominciare dall'inizio.

Sono nato ad Asti nel 1937 in via Ottolenghi 5, al secondo piano di un appartamento affittato nella casa del signor Delpui, il grossista di acciughe proveniente da Dronero (come tutti i grossisti di acciughe del Piemonte, una famiglia per ogni capoluogo di provincia). Il regime fascista dimezzava le tasse a chi metteva al mondo sette figli e la settima creatura, Romana, venne al mondo il 25 luglio 1943, il giorno in cui, con la caduta del fascismo, veniva meno lo sconto per i sette figli. In quella stessa breve via si trovava la sinagoga ma nessuno si è mai premurato di spiegarmi che eravamo in pieno ghetto ebraico. L'ho scoperto nel 1981 quando uscì, pubblicato da Longanesi, *I giorni del mondo* di Emanuele Artom.

Casa Delpui sorge all'incrocio fra via Ottolenghi e via Aliberti, dove si trovava il negozio di pettinatrice di mia madre, Nerina Solaro. Sull'insegna c'era il suo nome abbreviato in "da Neri". Le clienti che arrivavano dalla campagna per farsi fare la messa in piega o la permanente la chiamavano, chissà perché, "Naris". Erano le benvenute perché in una stagione in cui le banconote erano carta straccia, loro pagavano in natura: polli, uova, conigli, frutta, verdura.

Siamo così arrivati al punto nodale della mia rievocazione. In un breve tratto di quella via Aliberti e dallo stesso lato del negozio di mia madre, si aprivano due macellerie. A destra quella di carne bovina del signor Nonvalito e a sinistra quella di carne equina della famiglia Rabbione. Entrambe le padrone erano affezionate clienti di mia madre e a loro volta, nel servirla come cliente, avevano per lei un occhio di riguardo.

Durante gli anni di guerra era in vigore il coprifuoco e pattuglie di tre soldati si aggiravano per le strade deserte per controllare che non ci fosse in giro nessuno senza permesso e che dalle finestre delle case

non trapelassero luci che avrebbero potuto indirizzare i puntatori delle bombe in azione sugli aerei nemici. (Come è noto gli alleati hanno vinto la guerra grazie alla luce non schermata delle nostre finestre). Viveva con noi la sorella minore di mia madre, Cristina, detta Emma, nata nel 1921 e aiutante pettinatrice. Non è colpa tua se, quando hai vent'anni, il mondo è in guerra. Così zia Emma organizzava, con il consenso dei miei e il mio caloroso incoraggiamento, festicciole notturne in casa nostra. La cosa era possibile grazie al fatto che eravamo nel ghetto. Prima delle lettere patenti del 17 febbraio 1848 firmate dal re Carlo Alberto che svincolavano valdesi ed ebrei, questi ultimi avevano l'obbligo di rinchiudersi nel ghetto dal tramonto all'alba e di non uscire di casa. Uno zelante sacerdote, della vicina parrocchia di san Secondo, aveva preso casa al confine e tutte le sere, dalla finestra che si affacciava sul ghetto e con l'aiuto di un binocolo controllava che le interdizioni fossero rispettate. Per aggirare il divieto di scambiarsi visita dopo il tramonto, le case erano collegate da corridoi sotterranei che ora, più di cento anni dopo, per un caso da manuale di "eterogenesi dei fini", permettevano agli invitati di zia Emma di raggiungere incolumi casa nostra.

Fra questi ultimi non mancava mai il figlio maggiore di Nonvalito: la sua scarsa avvenenza era compensata dal fatto che portava sempre con sé un magnifico taglio di carne bovina che mia madre cucinava mentre i giovani ballavano. Fra gli invitati da mia zia c'era anche la commessa di un negozio di commestibili che portava con sé grandi fogli di carta blu "da zucchero", da incollare sui vetri delle finestre che si affacciavano sulla strada per evitare che il pilota americano, vedendo le luci e geloso perché si faceva festa, sganciasse le sue bombe sulla nostra casa. A novembre Nonvalito andava a Carrù, alla fiera del Bue Grasso e partecipava alle aste per aggiudicarsi gli animali migliori. Li portava ad Asti e li macellava. Ritornando a casa da scuola mi fermavo incantato a fantasticare davanti alla vetrina del suo negozio, dove trionfava la testa di un bue con un foro in mezzo alla fronte e in testa una corona di alloro dalla quale pendeva il trofeo guadagnato nella competizione. L'insegnante di italiano parlava dei "poeti laureati" e io li immaginavo con la corona in testa e un buco in mezzo alla fronte, la giusta punizione per aver scritto opere che eravamo costretti a studiare.

Nella vetrina del macellaio Rabbione, in compenso, non ho mai visto la testa decollata di un cavallo. Non per colpa sua ma, mentre Nonvalito era sinonimo di festa, Rabbione era usato come spauracchio. Per

costringere i ragazzi anemici a mangiare tutto quello che si trovavano nel piatto, si faceva balenare la minaccia di portarli al mattatoio e costringerli con le buone o con le cattive a bere un bicchiere di sangue ancora caldo ricavato da un cavallo appena sgozzato. Non ricordo che fra il giro delle mie amicizie la bevuta di sangue caldo (con l'aggiunta di sale e pepe) sia mai avvenuta. Invece per l'enuresi, cioè la pipì nel letto, ricordo il caso di mio cugino Luigi, nutrito con brodo di carne ottenuto facendo bollire un topo. Inutile aggiungere "a sua insaputa". È giusto precisare che veniva sacrificato un topo catturato nel granaio non uno preso in trappola in cantina, anche se mi piacerebbe conoscere un assaggiatore in grado di rilevare la differenza fra i due brodi.

Non divaghiamo. La famiglia Rabbione, genitori e due figli maschi, un ragazzo mio coetaneo e un adolescente, era composta da persone di una gentilezza e generosità commoventi. Facevano credito a tutti. Il loro capolavoro era il salame cotto lentamente in un forno a legna nella soffitta della casa di fronte alla nostra. Quando li vedevo all'opera dalla finestra di camera mia chiedevo a mia madre di comprarmelo e darei non so cosa per riprovare quel gusto anche se so che, con le regole sanitarie attuali, sarebbe impossibile riprodurlo.

Quel mio cugino che faceva pipì nel letto è stato protagonista di un episodio che poteva avere pesanti conseguenze. Un giorno, davanti al negozio di Nonvalito, era fermo un carro con le sponde alte trainato da un cavallo, pieno fino all'orlo di ossa spolpate degli animali macellati, in attesa di essere portate a una ditta che li usava come materia prima, credo per fare del sapone. Mentre il carrettiere e il macellaio erano all'interno per firmare le solite carte per il trasporto, mio cugino è salito sul posto del conducente e per gioco ha preso in mano le redini, schioccando la lingua. L'ha fatto così bene che il cavallo si è mosso trainando il carro fino al fondo di via Aliberti e sbucando in piazza San Martino prima che il conducente, uscendo dal negozio, se ne avvedesse. Il carro intanto, attraversata la piazza, andando sempre dritto, ha imbucato un portone aperto di fronte a lui e si è fermato nel cortile del palazzo. Che era, guarda caso, la sede della questura di Asti occupata dai soldati della repubblica di Salò. Non è stato facile convincere il comandante che quel carro pieno di ossa spolpate non era una provocazione.

Sono convinto che per praticare bene l'arte della macelleria si debba avere la vocazione, come per fare il sacerdote, non si spiega altrimenti

la differenza fra un emporio e l'altro che pure lavorano la stessa carne.

La mia famiglia si è trasferita a Torino nell'estate del 1955 e per molti anni abbiamo continuato ad avere stretti contatti con i parenti rimasti là. Ritornando a Torino con la seicento, la mia prima auto, si sostava a Chieri per comprare la carne. L'abbiamo fatto per anni. Ritornato a Torino dopo dodici anni romani, ho trovato vicino a casa il terzo macellaio della mia vita. Era al fondo di via Colombo, quasi all'incrocio di corso Re Umberto, si chiamava Giacomo e purtroppo da qualche anno ha finito di vivere quando non era ancora diventato troppo vecchio. È bastato poco per arrivare a darci del tu. Era un piacere sostare nel suo negozio e vederlo lavorare dei tagli perfetti senza mai smettere di conversare. Adesso che ci penso, scopro che era una clientela quasi tutta maschile.

Un anno, per aver moderato un convegno del consorzio del prosciutto di Parma, a Natale mi hanno spedito un meraviglioso culatello. Non avendo in casa un'affettatrice lo portavo da Giacomo per farmene tagliare un paio di etti e per farlo, aspettavo che in negozio non ci fossero altri clienti. Due volte su tre durante l'intervento entrava qualcuno che vendendo il culatello esclamava: "Che meraviglia! Quando ha terminato col signore me ne tagli un paio di etti". Giacomo si fermava, mi guardava e io facevo il segno di sì. Grazie a quegli omaggi obbligati ho mangiato meno culatello ma mi sono fatto un sacco di amici nel quartiere.

Giacomo faceva ogni volta le presentazioni ma per uno di questi clienti aveva pensato che io non potevo non averlo riconosciuto per quanto era famoso. Non era così e mi ero sempre dimenticato di chiederglielo. Una sera, negli studi della Rai di Milano, riprende ad andare in onda "Lascia o raddoppia", condotta da me e da Lanzo Buzzanca. Primo concorrente era un ragazzo di Cagliari che si presentava sulla storia della nazionale italiana di calcio. Ospiti d'onore un gruppo di calciatori che si stava allenando a San Siro, fra cui l'amico misterioso. Era Stefano Tacconi. Buzzanca lo presenta e gli fa: "Conosce Bruno Gambarotta?" e Tacconi: "Sì, abbiamo un amico in comune, Giacomo, il nostro macellaio".

Ecco, penso che godere dell'amicizia di un macellaio sia una delle maggiori fortune che possano capitare nella vita. Per questo immagino che i chieresi, e non solo, leggeranno con gusto questa storia dei loro macellai.

COME E PERCHÉ È NATO QUESTO LIBRO

di Luciano Genta

Cominciò tutto per caso, due anni fa. Luigi Benente, macellaio all'Annunziata, il borgo della mia infanzia, mi consegnò una cartellina celeste con una ventina di fogli protocollo manoscritti: "Ho raccontato la mia storia, ne ho fatte una ventina di copie per gli amici. Mi farebbe piacere se la leggesse". Obbedii, per stima e simpatia.

Era una storia piccola ma significativa, apriva squarci su un'epoca, una comunità, un'impresa: l'Italia dai sacrifici del dopoguerra al benessere del boom economico, dall'esplosione dei consumi alla crisi d'inizio secondo millennio; Chieri da paese agricolo e tessile sub-colinare a centro di residenza piccolo e medio borghese sub-metropolitano; la realizzazione di un'opera, il macello pubblico, raro esempio di fruttuosa collaborazione tra pubblico e privato, tra il Comune e la Cooperativa macellai, di cui per trent'anni Benente è stato tenace guida.

Gli riportai la cartellina: "Una lettura utile e interessante, è importante tramandare memoria: potrebbe anche farne una plaquette, con qualche foto". Per me, tutto sarebbe finito lì. Se non fosse che, dopo qualche settimana, squillò il telefono: "Allora quando lo facciamo il libro?" - "Che libro?" - "Il mio libro, la mia vita da *maslé*" - "Ma non è un libro, tutt'al più è un capitolo di un libro tutto da fare" - "E allora facciamolo! ... Che ci vuole?".

Già avevo capito, leggendo quei fogli protocollo, che Benente, il "Conte Filetto" (come lo chiama un mio amico per la qualità e il prezzo della sua carne), sotto la sua aria pacata, docile, apparentemente remissiva, era un carattere ostinato, persino cocciuto, altrimenti non sarebbe riuscito a fare quel che ha fatto. Mi sentii preso in una morsa, messo alla stanga, tirato per il collo: avendo la congenita debolezza di non saper dire di no, mi caricai il *badò*.

Di macelli e macellai sapevo poco o nulla e, sinceramente, me ne importava anche poco. Non avevo né conoscenza né competenza di quel mondo. La mia è sempre stata una vita di carta. Il macello per me

era quello del visionario romanzo pacifista, scritto da Kurt Vonnegut nel 1969, diventato anche film nel 1972: quel *Mattatoio n. 5* in cui durante la seconda guerra mondiale si trova rinchiuso un soldato americano catturato dai tedeschi, mentre infuria il bombardamento che rade al suolo Dresda. Quanto ai macellai, i due che ricordavo non mi aiutavano molto a farmi un'idea del mestiere: da un lato, *Il macellaio* di Sándor Márai (1924) soldato nella prima guerra mondiale e poi mostruoso omicida che non avverte differenza tra uccidere un animale o un suo simile, anzi prova piacere nell'infliggere sofferenza e morte, con furia ossessiva; dall'altro, il protagonista dell'omonimo libercolo di Alyn Reyes, sedotto dai piaceri di un'altra carne, quella di una sua inquieta, trasgressiva, passionale cliente, anche questo sfruttato dal cinema per un mediocre *soft-core* con un'Alba Parietti *desnuda*.

Dunque non avevo proprio nessuna preparazione in materia, solo un po' di letteratura, alta e bassa, ben lontana dalla prosaica quotidianità del mio interlocutore. Non mi restava che far ricorso al mestiere, informarmi, raccogliere notizie, fatti e dati; dare voce a chi sapeva, ascoltare e raccogliere testimonianze, per integrare e sviluppare quei venti fogli protocollo.

E così piano piano è nato il libro. Cominciando a digitare le "memorie" di Benente, mantenendo il più possibile la sua scrittura originale per non tradire tono e ritmo, spontaneità e concretezza del racconto; correggendo il minimo indispensabile, un po' di ortografia, lasciando anacoluti sintattici e volute ripetizioni; sciogliendo dubbi e vuoti di lettura attraverso conversazioni con l'autore, che sollecitato ad integrare ad un certo punto ci ha preso gusto e ha riscritto il tutto, continuando ad aggiungere e precisare con fogli e foglietti, quando già il libro era in bozze.

Ma tutto questo ancora non bastava, era necessario allargare la visuale, raccontare il prima e il dopo dell'entrata in scena del macellaio: innanzitutto il lavoro degli allevatori, qui descritto dalla famiglia Ravarino e da Meo Ronco. Per capire come vengono scelti gli animali, imparando a distinguere tra piemontesi e francesi; come vivono e crescono; come si avviano al loro giorno fatale per trasformarsi in cibo.

A garanzia della loro e nostra salute, tutte queste fasi richiedono le essenziali cure del veterinario, che a Chieri da tre generazioni si chiama Borgia: un ruolo, il "medico delle bestie", che ha assunto oggi un maggior rilievo sociale e mediatico, in rapporto ai cambiamenti nell'a-

limentazione, nel gusto, nello stile di vita nonché ai conflitti, spesso ideologici e pregiudiziali, tra carnivori, vegetariani, vegani. Temi di grande interesse anche per l'editoria: cito ad esempio libri come *Il dilemma dell'onnivoro* e *In difesa del cibo* di Michael Pollan (Adelphi) e il recente *Possiamo salvare il mondo prima di cena* di Jonathan Safran Foer (Guanda) che mette sotto accusa gli allevamenti industriali per la mutazione climatica in atto, tra i principali fattori di inquinamento a causa dei loro cospicui scarichi nocivi. Sono esempi di quegli squarci sul mondo che si possono aprire anche a partire da una piccola storia locale come quella di un *maslé* di paese.

C'è poi il prima e il dopo del macello, inteso come luogo, edificio, struttura, organizzazione, funzione. Nel caso di Chieri i macelli sono due, il vecchio in zona piazza Europa e il nuovo in area Fontaneto. Il passaggio dal vecchio al nuovo è il cuore pulsante delle "memorie" di Benente, la sua ragion di vita, il suo orgoglio. Perché l'impresa ha richiesto dedizione costante, sacrifici, coraggio, pazienza, capacità di unire energie e mediare interessi, superando individualismi, gelosie e rivalità, diffidenze reciproche tra pubblico e privato. Risultati ardui da ottenere in una cittadina di provincia come Chieri dove resistono pervicaci chiusure di ceti e categorie e le associazioni pullulano ma ognuna si restringe nel proprio specifico. Anche se poi tutti (o quasi) invocano l'interesse generale, il "bene comune" da anteporre agli interessi di parte, un'armonia da costruire con la responsabilità e il contributo di ciascuno, in proporzione alle proprie possibilità.

Quanto alla storia dei due macelli ci è venuta in aiuto la ricerca svolta dall'ingegner Alberto Gariglio per la sua tesi di laurea. Il testo che l'autore ci ha offerto consente di risalire alle origini del macello, ne spiega le funzioni e i criteri di progettazione architettonica e organizzativa, ne ripercorre le trasformazioni; nel contempo ricostruisce i passaggi delle scelte politiche che ne hanno guidato la realizzazione, offrendo infine una proposta che unisce alla conservazione della struttura l'innovazione della sua finalità. Una proposta di "nuova vita" che l'Amministrazione comunale chierese ha raccolto per fare dell'ex mattatoio una "cittadella del volontariato", trasformare quel che era un "ammazzatoio" in un "centro di accoglienza", come qui spiega Manuela Olia, che del problema si è occupata nel suo trascorso incarico di assessore ai servizi sociali e vice sindaco, sviluppando il lavoro progettato e avviato da Maria Gallo, poi attuato da Antonio Zullo.

A tutto questo si sono aggiunte alcune altre tessere che non si limitano a colorare il mosaico. Innanzitutto la testimonianza di Franca Aiassa che illumina il ruolo delle donne in un ambiente per definizione tutto maschile (e spesso maschilista); le ricette di Marco Benente, figlio d'arte, per un gran bollito, la finanziaria, la carne cruda; gli *stranòt* di Beppe Barberis e Bebi Martano, strenui e arguti cultori della lingua e delle tradizioni piemontesi.

A questo punto resta da dire che il libro è tutt'altro che chiuso. Anzi si presta a suggerire indagini future, le più diverse. Ad esempio il racconto familiare di Borgia mi conferma nella convinzione che è urgente una rigorosa analisi storica del ventennio fascista a Chieri, davvero un "buco nero", prima che siano del tutto scomparse le ancora possibili testimonianze e documentazioni private, al di là delle scarse notizie riportate dai giornali d'epoca piegati al Regime.

Le esperienze degli allevatori ci fanno riflettere sulla crescente marginalità dell'agricoltura chierese, di cui non si è fatta storia e a cui oggi praticamente nessuno, se non i diretti interessati, riserva attenzione. Un tempo la politica considerava gli agricoltori uno dei principali bacini di consenso: per il partito di maggioranza relativa, la Democrazia cristiana, i coltivatori diretti erano un'associazione collaterale decisiva. Ci si preoccupava di averne almeno uno come rappresentante tra i consiglieri comunali, spesso gli si affidava l'assessorato competente: l'ultimo assessore all'agricoltura con adeguate, dirette competenze, Beppe Favaro, risale a metà anni '70 del secolo scorso. Oggi a Chieri di agricoltura nessun partito parla più, tanto meno studia il problema, si limita a nominarlo di sfuggita nell'ambito di una generica quanto sacrosanta perorazione per la difesa dell'ambiente e lo stop al consumo di suolo: una visione della vita dei campi in un'ottica di qualità della vita tutta cittadina.

Le pagine conclusive di Benente sollecitano a interrogarsi sul ruolo delle categorie e delle loro associazioni, con particolare riferimento al commercio e al rapporto tra sviluppo della grande distribuzione e crisi dei piccoli negozi familiari, con annessi problemi relativi alla trasformazione urbanistica e alla viabilità cittadina. Si dirà che almeno questo non è tema trascurato e occupa le cronache locali, dalla carta stampata alla sala del Consiglio comunale alla Rete, con profluvio di polemiche. Il fatto è che non si va mai oltre il contingente, l'immediato. Manca uno sguardo di lungo periodo tra passato e futuro, che

definisca origini e cause e immagini prospettive e soluzioni per le generazioni di domani. Non sembra che la politica, i giornali, i “social media” siano in grado di farlo. Per questo serve la ricerca storica, a questo servono i libri.

Ha detto lo storico Carlo Ginzburg: “Per me microstoria significa studiare dei casi, che per definizione rinviano anche ad altro”. È ciò che ci siamo proposti con la piccola storia del *maslé* Luigi Benente e per cui gli siamo riconoscenti. Questo libro è suo, e non solo per quei venti fogli manoscritti.

ABBIAMO FATTO UN BEL MACELLO

UNA VITA DA MASLÉ

Memorie autografe di Luigi Benente

Premessa

Scrivo queste pagine anche se mal scritte dopo 60 anni di attività a Chieri dal 1957 al 2017 come macellaio e a sostegno del nostro settore. Questo scritto riassume e elenca tutte le problematiche che il nostro settore ha dovuto affrontare in questi anni.

Lascio questo scritto ad alcune persone che hanno cariche pubbliche vicino al nostro settore e ad alcuni amici e giovani che continuano la nostra attività dimostrando che impegnandosi con umiltà e volontà si possono raggiungere importanti traguardi per il bene comune.

Benente Luigi

Ho imparato da cit

Era già da un po' che pensavo che a fare il lavoro di agricoltore con una piccola cascina stava diventando difficile: una cascina che mio padre Domenico divideva con i suoi fratelli, bisognava pagare l'affitto, a noi restava una piccola parte.

Erano solo passati dieci anni dalla fine della guerra: dal '46 al '56 l'agricoltura di pianura, come da noi a Pessione, si era rivoluzionata, si era già meccanizzata. Le aziende più grosse compravano il secondo trattore, incominciavano le prime mieti trebbia. Tutto questo portava grandi investimenti che conveniva farli a chi aveva grandi estensioni per poterli ammortizzare.

Non era il mio caso. Noi eravamo due sorelle, Orsolina e Maria Rosa, e tre fratelli, due lavoravano già via, Franco apprendista macellaio a Torino e poi anche il più giovane, Bruno, a fare quello. Per me, nato il 4 luglio 1938, scuole ele-

mentari a Pessione dalle suore e poi via nei campi, perché era impensabile allora fare la scuola a Chieri, non c'erano i trasporti.

Tutto incomincia nel 1957

Vado a Riva, trovo il signor Stuardi Francesco, detto *Cichin*, un grossista di carni con diversi negozi e mi propone di andare ad aiutare a macellare i vitelli al lunedì mattina e al mercoledì pomeriggio. Ci penso un po', parlo in casa e decido di provare, era un lavoro che avevo visto fare e fatto qualcosa in piccolo. Cosciente che sarebbe stata dura aiutare mio padre e fare il macellaio ma bisognava provare, così decido di andare avanti rinunciando a quel poco di tempo libero che lasciava il lavoro da contadino.

Accetto e mi presento, mi fanno fare il *cit*: *cit* fai questo fai quello. C'erano tre macellatori, io aiutavo a spostare gli animali, spostare gli scarti e lavare tra una macellazione e l'altra. In pochi giorni vedo come funziona e incomincio a prendere il coltello e fare qualche lavoro, scuoiare le bestie, in poco tempo riesco a fare quasi tutto come gli altri. Intanto continuavo ad aiutare la mia famiglia in cascina a Pessione.

Dopo i primi mesi da macellatore incomincio ad aiutare il trasportatore, un macellatore che da Riva serviva i negozi, Chieri Pino Torino. Vado avanti tutto il 1957 e verso fine anno il signor Stuardi mi propone di andare nel negozio di Chieri in via Carlo Alberto, era il mio sogno così accetto. Incomincio con quattro mattinate alla settimana, martedì venerdì sabato e domenica. Nell'altro tempo continuavo ad aiutare mio padre. In poco tempo imparo a conoscere i tagli, a disossare e con l'insegnamento di Pinin Marchisio che era il gestore della macelleria, che è stato un vero maestro, riuscivo a servire i clienti come lui. Mi insegnò a sezionare il vitello taglio per taglio, arrosto, bollito, fettine, modo di tagliare per il verso giusto, tempi di cottura. Era un lavoro che mi piaceva e così avrei fatto il macellaio. Incomincio a mollare un po' il lavoro con mio padre per seguire di più la macelleria. Finita la mattinata in negozio mi aspettava un

altro po' di lavoro in cascina, anche i miei fratelli si davano da fare la sera, loro facevano la giornata piena nei periodi di necessità, fienagione e altre cose.

Martedì giorno di mercato grosso si lavorava tanto, si serviva tanta gente fuori Chieri che dal macellaio passava per l'ultimo acquisto tanto più in estate. Venerdì e sabato era più regolare, si serviva clientela locale. Alla domenica si apriva alle 6 del mattino c'era subito gente c'era il mercato in piazza Umberto, la maggioranza delle famiglie che lavoravano tutta la settimana la domenica facevano provviste per preparare i *barachin* a chi lavorava fuori, c'era già i frigoriferi ma quasi tutti gli alimenti erano venduti sciolti e non si poteva fare grossi approvvigionamenti.

A quei tempi la domenica mattina era la giornata più vivace con il mercato i negozi aperti le messe, Chieri era frequentata da tutte le categorie di gente. Piazza Cavour era il fulcro del ritrovo: dal lato S. Antonio i contadini, i Veneti che si erano integrati molto bene. Nel Chierese era una mattinata proficua per tutti, si parlava dei problemi di quei tempi, si facevano anche contratti, fieno paglia vino legna. Diversi macellai torinesi venivano a Chieri per comprare i vitelli che i nostri allevatori offrivano, c'erano i rappresentanti di macchine agricole e automobili, cercavano qualche vendita, c'erano i professionisti dell'edilizia, ingegneri geometri e impresari con occhi e orecchie ben aperti per vedere di fare acquisti su terreni e case da vendere o acquistare. Si combinavano anche matrimoni Veneti e Piemontesi. Sul lato Tre Re c'era un'altra categoria, Meridionali ben accolti da noi, sportivi: si parlava di calcio bocce pesca, gente che lavorava in fabbrica e aveva problemi diversi. I bar Nazionale e San Filippo lavoravano al massimo delle possibilità, al San Filippo si giocava a carte già al mattino, al Nazionale era più commerciale si pagavano merci e si sancivano anche contratti. Tutta via Vittorio era frequentatissima i negozi lavoravano a pieno ritmo.

Arriva l'autunno del 1959, mi propongono di andare a lavorare in una macelleria di Porta Palazzo a Torino, accettato per fare esperienza. Viaggiavo in treno da Pessione a To-

rino, una vita dura non c'era orario fisso si doveva sempre correre per non perdere il treno per tornare a casa. Quando vado a Torino si lascia perdere un po' il lavoro in cascina si molla la stalla si fa fare qualche lavoro conto terzi tanto si era deciso che si doveva smettere.

Un negozio tutto mio

Nel 1960 torno a Chieri in via Massa a sostituire mio fratello Bruno, allora gerente di quella macelleria, perché aveva problemi di salute. Devo fare il tempo pieno in negozio, mio fratello Franco va militare. Così piano piano mio padre vuota la stalla e altri lavori pesanti. Vende quelle attrezzature che valevano qualcosa e fa costruire una casa di 4 alloggi, a Chieri in via Vezzolano, con tanti sacrifici.

Resto lì fino alla fine del 1962, quando Pinot Martano mi propone di rilevare la macelleria in via Principe Amedeo 21, trasferita dal centro 2 anni prima. Le licenze a quei tempi si vendevano, certe licenze erano contingentate e avevano un bel valore, erano la liquidazione dell'esercente. Comunque ci mettiamo d'accordo per il contratto. Inizio in proprio nel 1963, è stato facile inserirmi perché ero già stato in via Carlo Alberto e in via Massa. Il lavoro era diverso non ero più in gerenza, di conseguenza aumentavano le cose da fare al di fuori dell'orario di apertura del negozio. Si doveva macellare, di conseguenza andarsi a comprare i vitelli direttamente in cascina e portarsi in negozio le bestie macellate al Macello comunale di Chieri, allora in via Mattatoio, l'attuale via Giovanni XXIII. Non si usava più il carretto ma si era concesso ai macellai di attrezzarsi con le automobili 1100 famigliari o 500 Giardinette, con il portellone posteriore: così si ribaltava il sedile e si sistemava un cassone zincato fatto su misura, autorizzato dal veterinario; io comprai una Renault 4, poco costosa e molto capiente, che attrezzai per lo scopo.

Nel frattempo aveva preso negozio a Chieri in via Tana mio fratello Franco che aveva fatto esperienza a Torino. Ci aiutavamo a vicenda in particolare al Macello, era ancora

il tempo che i macellai si portavano la legna per riscaldare l'acqua per la rasatura delle teste. Con altri giovani che erano a Chieri abbiamo convinto gli anziani a mettere i bomboloni di gas, è stato il primo ammodernamento del Macello.

In quei tempi avevano cambiato proprietà 5-6 macellerie. Chieri si espandeva, il Comune cominciava a concedere qualche licenza in periferia. Cominciava il *bum* dell'edilizia si facevano i condomini intorno al centro città si costruiva case per singole famiglie o bifamigliari, Borgo Venezia Borgo Padova Lazzaretti strada Roaschia anche con vie storte e strette.

La famiglia

Nel 1965 a maggio mi sposo con Rosanna Tamagnone, è stata una vera fortuna in due si lavorava meglio era un'altra vita. Aumentava la popolazione e così anche il consumo di carne. Nel 1966 nasce il nostro primo figlio Marco: con la gioia che porta un bimbo aumenta il lavoro e le preoccupazioni. Nel 1969 nasce il secondo figlio Enrico. Ci eravamo trasferiti nella casa nuova vicino ai miei genitori e sorelle che ci potevano dare una mano ma mia moglie non può più fare tempo pieno in negozio devo cercarmi una commessa per incassare i soldi, rispondere al telefono, prendere gl'ordini fare servizio a domicilio e fare i pacchi per chi non poteva fare la coda: le tessitrici che andavano in fabbrica la mattina presto lasciavano un biglietto sotto la serranda. Ho trovato una signora che aveva bisogno di fare un lavoro *partaim*, aveva i suoi problemi a casa, una persona affidabile e squisita adatta al mio caso. Nel 1972 nasce Mariella ci riempie di felicità dopo due maschi una femmina e si moltiplicano gli impegni e lavoro per mia moglie.

Dopo le medie Marco deve scegliere che scuola fare, lui voleva andare a Torino a una scuola aeronautica che gli piaceva ma noi non eravamo d'accordo per il viaggiare in treno o pulman Chieri -Torino. Così sceglie il liceo scientifico a Chieri. Anche Enrico deve scegliere dopo le medie e va a scuola alberghiera. E Mariella poi sceglie ragioneria.