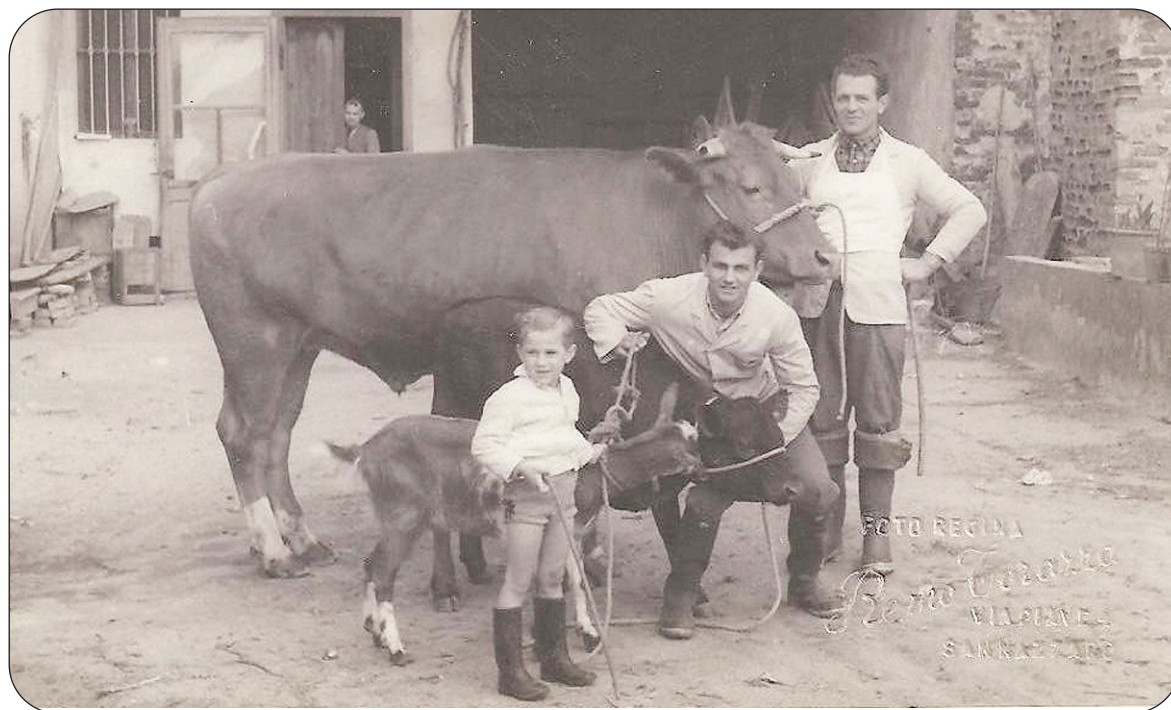


# L'ULTIM BECHE' A SANASA

di Domenico Bermani

Ricordi stimolati  
e recuperati da Gianni Lova



E' l'anno 1946 quando viene concessa la licenza per l'apertura della macelleria "Peppino", in via Mazzini, davanti "al prastinè Levini", dove è situata ancora oggi.

Mio padre, "Peppino al bechè" per tutti, era nato a Voghera nel 1915, dove mio nonno già lavorava al macello comunale. In quegli anni a Sannazzaro esistevano già quattro macellerie di consolidata tradizione :  
- Macelleria MADE' (Franzosi) a bass ad la rampa  
- Macelleria GIPINTU (Fagnani) davanti a la cà dal popul  
- Macelleria FALEN (Coda) in t'la strata dal mulita  
- Macelleria NASAR (Corsico) vicina al palazzo Selva  
e poi c'era AL BUSECHE'(Muzio) al pont ad San Pedar

Mio padre rappresentava il nuovo, e lo spirito certo non gli mancava. Gli anni di guerra avevano temprato quella generazione e mi raccontava quando, durante i festeggiamenti per il 25 Aprile del 1945, in compagnia di Piero Sala e Luigi Boverio aveva dovuto saltare dalla torre del Municipio all'arrivo delle truppe tedesche in ritirata,... e se la cavarono solo grazie all'intervento dell'allora Podestà Pietro Selva.

I primi anni non furono facili; già da allora ci voleva anche la licenza per la macellazione, con relativo mattatoio ("in court ad Bigieiu"), dove, per motivi di conservazione, specialmente nel periodo estivo, gli animali veniva-

no macellati a tarda sera. Poi, il mattino successivo, venivano trasportati con un carrettino a mano nella ghiacciaia del paese (in t'la giasera dal Birè, a dre la rusa). Purtroppo a quei tempi non c'erano altre possibilità. Erano anni duri, la guerra era da poco terminata e c'era scarsità di merce e di soldi. La vendita in negozio si svolgeva solo al mattino e prevalentemente la domenica. Le massaie andavano alla messa prima delle sei del mattino e, terminata la Santa Messa, si recavano in macelleria a comprare la carne per fare il bollito. Con il brodo poi si faceva un buon risotto, che era il piatto tipico festivo di ogni famiglia nella nostra Lomellina. In alcune case cominciavano ad esserci i "giasarò" per la conservazione dei cibi, e si andava dal "birè" a prendere il pane di ghiaccio con la borsa di tela di iuta.

Nel 1950 dietro al negozio in via Mazzini viene installata la prima cella frigorifera, che ai tempi significò una bella rivoluzione.

In quegli anni tutte le parti dell'animale venivano consumate in cucina, anche il grasso che era utilizzato come condimento in alternativa al burro. Solo la pelle non era uti-

lizzata per alimentazione, perché veniva trasformata in cuoio, pratica tutt'ora in uso.

La fettina era quasi sconosciuta, solo qualcuno chiedeva il filetto, chiamato "il bistec". Le corna e le ossa venivano ritirate dal mulino della corneunghia e addirittura le ossa del bollito venivano recuperate da Peppino "Mangiasalam" (Cuzzoni), che passava di casa in casa a prelevare "oss, strass, e fer rut".

Siccome papà Peppino era bravo nel suo mestiere, è riuscito anche a trasmettere "al mistè" ai suoi garzoni. Nasceva così nel 1960 la macelleria "SILVIO" (Calvi) in via Cairoli vicino alla Farmacia Gavina, e due anni dopo la macelleria "LINO PAULON" (Gatti) in viale Italia.

Nel 1964 viene costruito il nuovo macello in contò, con annessa una piccola stalla per il ricovero degli animali e la casa per il custode, ma soprattutto io, figlio d'arte, comincio a collaborare con mio papà. In quegli anni in Lomellina c'erano tanti piccoli allevamenti dove gli animali li vedevi crescere, sapevi la razza, l'età e come erano alimentati. Non serviva il passaporto o la tracciabi-

lità; dell'animale si sapeva tutto, e i nostri clienti avevano la garanzia di dove e come la carne era stata macellata e, cosa importantissima, di come veniva frollata.

Al banco mio padre ed io, alla cassa mia mamma: eravamo veramente un'azienda familiare.

E ai clienti più affezionati consigliavamo il taglio di carne e ...."qus'chi la so mort l'è a rost".

Negli anni 60 e 70 la situazione in Italia è migliorata e con il benessere i consumi, specialmente di carne, sono aumentati. Per i negozi le cose andavano abbastanza bene e così arriviamo intorno agli anni 90, quando le macellerie a Sannazzaro sono addirittura otto.

Poi è iniziata la concorrenza dei centri commerciali, abbinata alla diffusione dei freezer nelle case, che ha cambiato le abitudini alimentari delle persone di tutti i ceti sociali. Da ultimo l'arrivo del morbo di Jakob, la così detta "mucca pazza", ha ridotto notevolmente il consumo di carne nel mondo ed anche nella nostra Lomellina.

Oggi le famiglie non sono più numerose come una volta. Molte donne lavorano, il tempo per cucinare si trova sempre meno, ma attraverso i ricordi e l'esperienza delle nonne e delle mamme le giovani cuoche possono ancora tentare di non dire addio a qualcuno di quei piatti tipici che venivano preparati con i tagli di carne e i buoni consigli ad "l'ultim bechè ad sanasà".