

## Parliamo anche di...



# ... un museo che non c'è più

Camminando tra i viali all'interno del vecchio macello di Testaccio, in attività fino al 1975, a Roma è possibile scorgere, tra le tante insegne che indicavano l'uso dei numerosi padiglioni, quella del "Museo anatomo-patologico". Al termine della sua attività fu forte il dibattito cittadino su quale doveva essere la nuova destinazione di quella struttura che rappresentava una delle più importanti rappresentazioni di archeologia industriale del nostro Paese.

La fazione che incredibilmente proponeva il suo abbattimento per fortuna non prevalse e l'imponente struttura progettata anche nei minimi particolari oltre che edilizi anche in quelli dei macchinari e degli impianti tecnici dall'architetto Gioacchino Ersoch ancora in parte da ristrutturare e destinare a nuovo uso. Altri padiglioni comunque già ospitano la facoltà di Architettura dell'Università di Roma Tre, un Museo Comunale e altre attività sociali. Tornando al museo si trattava di una struttura a carattere scientifico, piccola e umile, ma al tempo stesso importante, in cui venivano raccolti i reperti di maggior interesse che in un macello di quelle dimensioni non dovevano certo mancare. Il museo ebbe origine su iniziativa del primo direttore del macello, il Prof. Nosoti, ma la carenza di spazi, pur in una struttura così grande, costrinse il materiale in stanze poco accessibili e infine di fatto al suo abbandono. Il nuovo direttore Ettore Torti mise in atto molti miglioramenti all'impianto tra cui la costruzione del frigorifero



Foto del museo anatomo-patologico, ormai inesistente, che era sito all'interno del vecchio macello di Testaccio (fonte: Capitolinum, 1932).

**Ettore Torti**, nacque a Novara e fu tra i primi a presiedere dal 1921 l'Associazione Nazionale Veterinaria Italiana fondata nel 1912 per dare impulso e dignità alla professione veterinaria. Dal 1923 al 1930 fu anche segretario del Sindacato Nazionale Fascista dei Veterinari. Diresse il Macello di Roma di Testaccio dove oltre a svolgere e coordinare l'attività ispettiva si dedicò ad attività scientifica e di ricerca collaborando tra gli altri con il Professor Ugo Cerletti (1877-1963) che grazie alle osservazioni sullo stordimento dei suini mise a punto la terapia comunemente conosciuta come elettroshock.

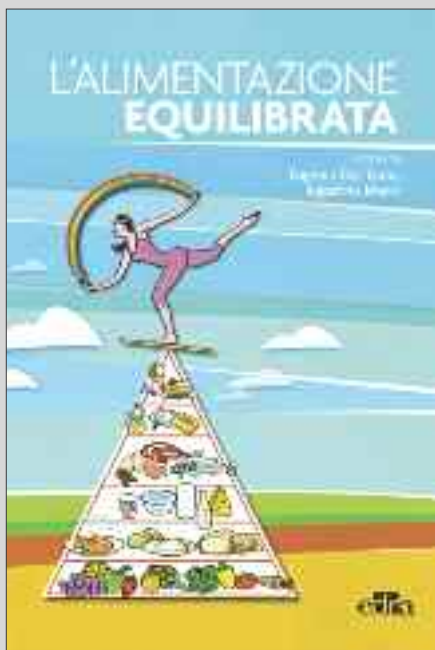




Immagine attuale della parte esterna del museo; l'edificio è ora destinato ad altro uso.

e, insieme all'allestimento di un "gabinetto micrografico" dove effettuare "osservazioni microscopiche, per l'esame batteriologico delle carni e per la ricerca dei saprotossici" decise di dare nuova dignità al museo e, anche grazie al contributo munifico dell'allora Governatore di Roma principe Boncompagni Ludovisi, una stalla attigua alla direzione fu trasformata per accoglierlo come nuova sede. Vista l'assenza di strutture di studio per la Veterinaria il rinnovato e ampliato museo veniva frequentato dai giovani veterinari, ma anche dagli Ufficiali Sanitari e Veterinari che frequentavano il corso di perfezionamento in igiene delle carni della Regia Università di Roma diretto proprio da Ettore Torti. Il museo sopravvisse a tante vicissitudini soprattutto economiche ma, chiuso l'impianto, il materiale nel trasferimento al nuovo macello "Centro carni" non trovò un'adeguata sistemazione e man mano fu disperso: di quello che fu il vanto professionale di Ettore Torti rimane ormai solo l'insegna. Un giorno, trovata la porta aperta, sono entrato sperando di trovare almeno qualche immagine a ricordo del museo, ma una simpatica signora mi ha reso edotto che ora c'era la sala da ballo del centro anziani del rione Testaccio.

## Recensione libri



### L'alimentazione equilibrata

a cura di Eugenio Del Toma, Agostino Macrì

Edra, settembre 2015  
 Brossura 17 x 24 cm, 108 pagine  
 Prezzo di listino: € 9,90

non nella lettura) sia per le informazioni che fornisce e sia per gli spunti di riflessione che offre al lettore.

"L'alimentazione equilibrata" scritta a quattro mani da Agostino Macrì e Eugenio Del Toma invita appunto al massimo equilibrio nell'affrontare gli argomenti legati al cibo (produzione, somministrazione) e all'alimentazione (salute, sicurezza) mettendo in guardia il lettore/consumatore dai facili schemi legati alle mode mediatiche e spesso veicolati da leggende metropolitane.

Tre sezioni (Buon senso, Scienza, Coscienza) suddivise in dieci capitoli affrontano in maniera sintetica ma esaustiva tutti quegli argomenti che da tempo sono all'attenzione dell'opinione pubblica, ma assai spesso senza spessore non avendo come punto di par-

tenza le evidenze scientifiche ma appunto la ricerca della sensazionalità emotiva.

L'ossessione delle diete e l'incubo delle troppe calorie, l'infinita contrapposizione tra onnivori e vegetariani, implicazioni etiche e impatto ambientale della produzione del cibo (fino al caffè), ma anche produzioni industriali e rischi nascosti nella produzione genuina sono affrontati con attenzione e appunto, equilibrio, nell'esposizione che pone l'accento sull'impatto sulla salute oltre che del cibo sugli stili di vita.

Al termine della lettura si avrà la sensazione che se i vertici dell'OMS avessero letto questo libro per tempo certo avrebbero trattato con più equilibrio la questione legata al consumo di carne rossa.

**S**ta già nel titolo, come dovrebbe essere per qualsiasi libro, la cifra interpretativa di questo agile manuale che a dispetto delle sue dimensioni contenute risulta "pesante" (ma