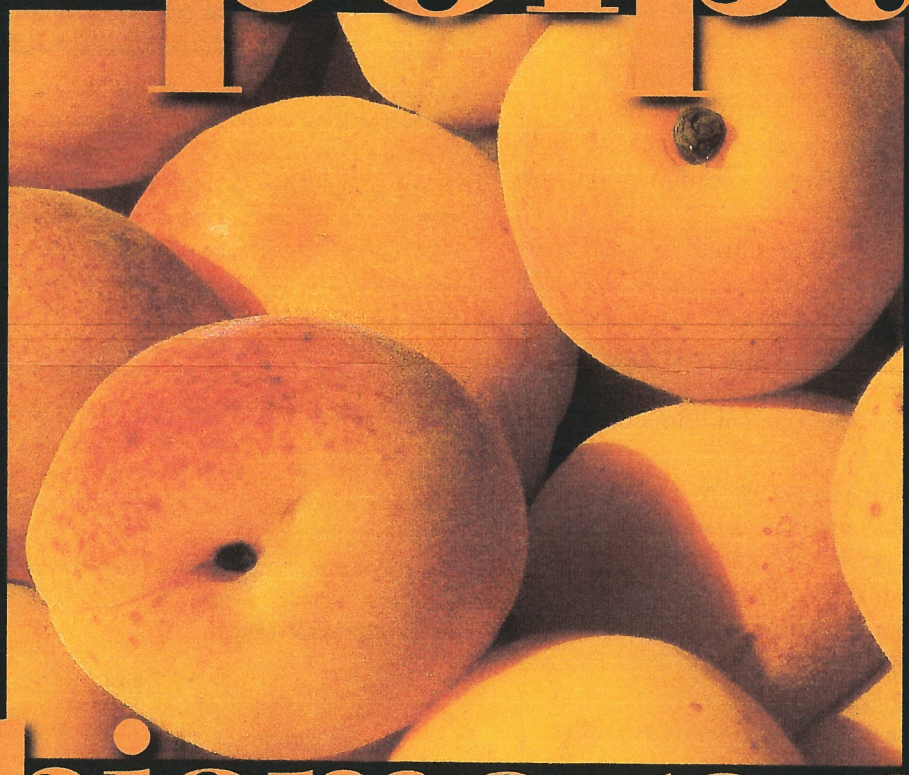
ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

LUGLIO - AGOSTO | 2007

Ma che polpa abbiamo noi



Intervista

Gerald Hermann:
biologico e tipico,
accoppiata vincente

Inchiesta

Mercati contadini,
dalla fattoria al banco
per direttissima

Territorio

Sulla Strada
del Riso Nano
Vialone Veronese igp

Prodotto

Mortadella,
opulenta
ma salutare

territori un tempo occupati dagli Etruschi sono rimaste varie tipologie di mortadella, in alcuni tratti diverse in altri simili a quella Bologna.

UN NOME, UNA STORIA

L'etimologia del termine mortadella è già la storia di questo salume; a tale proposito due sono le ipotesi più accreditate. La prima si riferisce al mortaio, lo strumento con cui i Romani trattavano le carni suine insieme alle spezie; per questo si può dedurre che la mortadella prodotta con questo attrezzo in tempi antichi debba a esso il suo nome: *mortarium*, o meglio *murtatum*, che significa appunto carne finemente tritata nel mortaio.
La seconda ipotesi si riferisce alla parola *myrtatum*, cioè insaccato di carne suina condita con bacche di mirto e preparato nel mortaio. I Romani parlavano di *farcimen mirtatum* per indicare un insaccato così preparato. Sta di fatto che questo tipo di salume prodotto con carni tritate finemente, di grossa taglia e cotto a secco, ha ben presto attraversato i confini di Bologna e dell'Emilia.
Molte sono le testimonianze che nei secoli fanno riferimento alla mortadella. I salumieri bolognesi, riuniti nella Corporazione dei Salaroli, che risale al 1376, avevano adottato come stemma un mortaio e un pestello, strumenti che servivano proprio a tale preparazione. L'insaccato viene poi citato dal Boccaccio tra il 1350 e il 1355 nel suo Decamerone col nome di «mortadello».
Siamo nel Quattrocento quando i Visconti di Milano danno ogni anno alla città di Bologna un bue grasso per averne in cambio gustose mortadelle, e già nel Seicento il cardinale Farnese dettò le regole per la produzione di questo salume, creando così una sorta di dop o igp *ante litteram*. Tra le regole si trova anche quella che prevede l'utilizzo esclusivo della carne di maiale.
Alla fine del Seicento l'inglese Veryard nei suoi «Ricordi di viaggio», oltre a elogiare l'insaccato, descrive ai suoi concittadini il metodo di produzione: «I bolognesi commerciano molto in seta, ma soprattutto in salsicce dette mortadelle di Bologna che vengono spedite in ogni parte d'Europa. Tagliano la carne di maiale in piccoli pezzi condendola con sale comune, pepe, aglio e con essa riempiono budella di manzi, pecore, maiali e dopo averla lasciata bollire in acqua, avendo cura di cuocere piuttosto poco che troppo, poi le appendono alle cappe del camino fino che stanne asciutte. Così confezionate si conservano per un anno o due».
A Bologna, nel Museo del patrimonio industriale (via della Beverara, 123 - Tel. 051.6356611) si trova una sezione dedicata alla mortadella che, da gustoso spuntino riservato a pochi ricchi, come accade fino al XVIII secolo, con le innovazioni tecnologiche dell'Ottocento diventa produzione industriale e disponibile per un più largo consumo.

Panorama di Bologna. In vista le due Torri simbolo della città

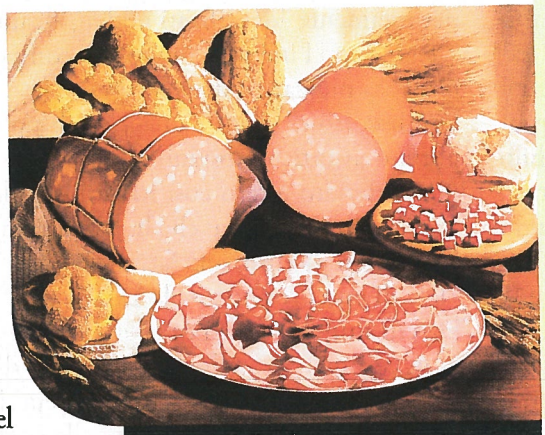
I DINTORNI DELLA MORTADELL

La Strada dei vini e dei sapori «Città Castelli e Ciliegi» organizza pc chetti turistici che comprendono visite guidate a un'azienda di proc zione della Mortadella Bologna igp, durante le quali vengono illustra le fasi del processo di produzione, con possibilità di gustare questa altre delizie del posto. Quindi ci si trasferisce in agriturismo, per la c na e il pernottamento. Il mattino seguente si prosegue nell'esplorazio dei prodotti del territorio con visita a un allevamento di Frisona italia (250 capi da latte). L'azienda ospita anche una scuderia di cavalli pizzani e un allevamento di animali di bassa corte, oltre a produrre c reali e foraggi. In loco c'è anche uno spaccio di prodotti aziendali e possono avere tutte le informazioni sul loro utilizzo in cucina.
Quindi si opta per un pranzo sui Colli Bolognesi, zona di produzio di ben 8 vini doc, che vengono assaggiati in abbinamento con le pa ripiene e i salumi della tradizione bolognese. La quota per persona aggira intorno ai 109 euro.
Per informazioni: Strada dei Vini e dei Sapori «Città Castelli Ciliegi Tel. 059.776711 - Fax 059.7702930 - info@cittacastelliciliegi.i **www.cittacastelliciliegi.it.**

L'ARRIVO DELL'IGP E IL CONSORZIO DI TUTELA

Passano i secoli e la mortadella è sicuramente tra i primi e più famosi prodotti della tradizione agroalimentare italiana a ottenere l'indicazione geografica protetta (reg. Ce n. 1549/98 - *Guce* L. 202 del 17-7-1998) e nel 2001 si costituisce il Consorzio Mortadella Bologna che in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole e forestali ha il compito di promuovere la Mortadella Bologna igp e di svolgere attività di difesa da imitazioni e contraffazioni, oggi tanto diffuse. Il Consorzio sta prendendo provvedimenti per contrastare a livello comunitario questo fenomeno poiché la Mortadella Bologna è molto imitata, soprattutto in Usa e Canada.

UNA FETTA DI SALUTE



La Mortadella dei giorni nostri si adatta ai moderni regimi alimentari

In ogni caso, la Mortadella Bologna igp, uno dei salumi più versatili e commercializzati del mercato, mostra un trend in continua crescita: secondo i bilanci del Consorzio Mortadella Bologna, nel 2006 sono stati prodotti 37.500.000 chili di Mortadella Bologna a marchio igp.
Il bilancio recentemente diffuso dal Consorzio informa anche che, rispetto al 2005, si è avuta una crescita dell'1,5% nella produzione e del 2,5% nella vendita. Significativo appare l'incremento dell'affettato, che registra un +12,6% rispetto al 2005, con un numero di confezioni pari a 22.179.041.
Anche le esportazioni, beneficiando dell'accelerazione mostrata nella seconda metà dell'anno, dovrebbero superare le 4.000 tonnellate; ciò significa che oltre il 10% della Mortadella B logna è venduto oltreconfine. Di questa percentuale l'80% in Europa e il 20% fuori dall'Ue (Svizzera e Stati Uniti). Ris tati che soddisfano.
«È un salume molto legato alla tradizione – osserva il presid te del Consorzio Francesco Veroni – ma 40 anni fa la ricetta diversa. Grazie ai progressi della genetica sui maiali è stato leggerito il contenuto in grassi ed è cambiata la loro comp zione, costituita ora soprattutto dagli insaturi».

C'È ANCHE LA MORTADELLA DI PRATO

Tra Prato e Pistoia si produce un salume cotto che si presenta un po' come la mortadella di Bologna ma è più piccolo e di un rosa più scuro e opaco: i formati possono variare da quello più piccolo che pesa all'incirca 1,3 kg fino al formato da 6 o 7 kg. «Si produce con la rifilatura del prosciutto e carne di spalla – spiega Carlo Conti, produttore in Prato – con un'aggiunta, tra il 18 e il 20%, di dadelli di grasso provenienti da spalla e guancia del suino». Le carni prescelte vengono macinate insieme e mescolate con aromi e alkermes, che dà quel colore rosa scuro al prodotto. «Un tempo questo salume era fatto per recuperare le carni di seconda scelta che venivano caricate con aromi potenti e in dosi massicce» prosegue Conti. «Nel primo Dopoguer ra la produzione della nostra mortadella era quasi completamente scomparsa; ora l'attuale disciplinare di produzione prevede i medesi mi aromi, ma in dosaggi molto più blandi, e carni di prima scelta; ne risulta un prodotto delicato e assai gradevole al palato».
Se stava quasi per scomparire, ha comunque recuperato in velocità divenuta Presidio Slow Food, da un paio d'anni è entrata nel menu delle mense scolastiche della provincia di Prato e «nella stagione cavallo tra inverno e primavera solo noi ne produciamo circa 3 quin tali a settimana» conclude Carlo Conti «e, anche se siamo solo poch produttori, stiamo seguendo l'iter necessario per ottenere l'igp».
Perfetta se abbinata ai fichi o semplicemente con la bozza pratese (classico pane locale), la mortadella di Prato si può consumare fre da, come tutti gli altri salumi, ma anche tiepida, intorno ai 35 grad di temperatura.
Il negozio del Salumificio Conti F.lli si trova in Via San Giusto, 9 H/ Prato - Tel. e fax 0574.630192 - **www.salumificio-conti.com**

NEI PIATTI BUONI DELLA CAMPAGN

Una recente ricerca elaborata dall'associazione nazionale Agriturist sui prodotti tipici dop, igp e agriturismo ha raccolto ricette contadine per gustarli al meglio.
Ecco quelle a base di Mortadella Bologna igp.

Mortadella Bologna igp al mascarpone
Per preparare questo piatto freddo si tritano uova sode, qualche cappero, del basilico e si amalgamano nel mascarpone. Il composto va poi spalmato su una fetta di Mortadella. Si arrotola la fetta su se stessa, la si avvolge in un foglio di alluminio e la si mette nel frigorifero per almeno un'ora. Trascorso questo tempo, si elimina il foglio di alluminio e si taglia il rotolo a dischi da sistemare su un piatto di portata.

Polpette con Mortadella Bologna igp
Le polpette in campagna si facevano soprattutto quando la carne a disposizione proveniva da qualche animale arrivato a fine carriera, quindi non molto tenero. E la mortadella serviva egregiamente a c re, assieme ad aromi vari, un po' più di sapore al piatto. Adesso possono preparare le polpette utilizzando polpa di vitello macinata impasta la carne tritata con mollica di pane messa in ammollo nel te, prezzemolo e aglio tritati, un po' di Parmigiano-Reggiano o Gra Padano, sale, pepe e Mortadella di Bologna macinata. Le polpette cucinano in umido, facendo appassire della cipolla con l'olio e un do polpa di pomodoro o passata.

Insalata di Mortadella Bologna igp
È un'insalata fresca preparata utilizzando tutte le verdure disponi nell'orto (cipollotti, ravanelli, peperoni, lattuga, cicoria, finocchi, ec Le verdure, ben mondate e lavate, vanno tagliate a fettine sottili. In ciotola piuttosto capiente si sistema la verdura, si aggiungono la M tadella di Bologna tagliata a dadini e scaglie di Parmigiano-Reggi o Grana Padano. Si condisce, infine, con olio, aceto, sale e pepe.

SCHEDA

Dove si produce

La zona di produzione della Mortadella Bologna si estende tra Emilia-Romagna, Piemonte Lombardia, Veneto, la provincia di Trento, Toscana, Marche, Lazio. A produrla sono maestranze che di generazione in generazione si tramandano i segreti di questo gustoso prodotto. Il **Consorzio Mortadella Bologna** riunisce 31 aziende, che producono circa il 95% della Mortadella Bologna igp.

Il Consorzio Mortadella Bologna ha sede a Milano Fiori, Strada 4 - Palazzo Q8 20089 Rozzano (MI) - Tel. 02.8925901- Fax 02.57510607 - **www.mortadellabologna.com**

Le caratteristiche uniche di qualità e gusto si sposano dunque con l'alto valore nutrizionale del salume, che è costituito da proteine nobili, minerali e grassi insaturi, secondo le linee della moderna nutrizione: 100 grammi di Mortadella Bologna igp apportano 300 calorie e una quantità di colesterolo simile a quella del branzino o di una spigola di allevamento. Il disciplinare di produzione come materia prima ammette infatti solo le parti nobili dell'animale, senza aggiunta di cotenna né di aromi artificiali.

COME SI PRODUCE

La Mortadella Bologna ha una forma ovale o cilindrica. Al suo interno il colore è rosa vivo e uniforme, con quadrettature di tessuto adiposo bianco perlaceo. L'odore è aromatico, ma senza la minima traccia di affumicatura.

Per la produzione si utilizzano esclusivamente carne di suino proveniente dalla muscolatura striata e grasso di gola per i cosiddetti «lardelli», un grasso duro e per questo molto pregiato. Le carni vengono prima triturate e poi ridotte a un'emulsione cremosa attraverso tre differenti passaggi in macchine tritacarne, procedimento che dona al prodotto la caratteristica consistenza vellutata al taglio.

Durante il procedimento di lavorazione possono essere utilizzati glucosio e alcuni additivi, ma solo in piccole quantità prestabilite. Non c'è spazio, invece, per l'aggiunta di polifosfati, coloranti e proteine del latte. La fase più caratteristica della lavorazione è data dal prolungato trattamento di cottura, effettuato in forni ad aria secca.

LA PIÙ FAMOSA È ANCHE «RINTRACCIABILE»

La Mortadella Bologna igp più famosa è la Due Torri. «È un prodotto di stampo artigianale fatto su scala industriale» osserva Paolo Franchini, responsabile marketing dell'azienda salumiera Alcisa. «Per produrla osserviamo ancora un procedimento che risale a un'antica ricetta e ripristinato nel 1946, anno in cui è stata fondata l'azienda».

La Due Torri è sempre stata fatta con soli due tagli di suino nazionale fresco, spalla e guanciale. «Si tratta di due tagli che sono perfettamente identificati e identificabili – prosegue Franchini – e rendono l'impasto molto più consistente al tatto e di un colore rosa più carico della norma».

Un discorso di grande qualità e di politica di marca che viene portato avanti nonostante gran parte del prodotto venga venduto affettato e reso così irriconoscibile al consumatore finale. sta di fatto che Alcisa, che ha un fatturato medio annuo di circa 70 milioni di euro, «ne fattura metà solo con la mortadella e il 70% di essa proviene dalla Due Torri».

Da circa un anno, sempre con la medesima ricetta, è stata messa in commercio anche la «Due Torri di filiera», dove Alcisa garantisce la «rintracciabilità» completa di tutte le materie prime carnee e non carnee utilizzate nella composizione del prodotto; significa cioè che si è in grado di rintracciare non solo allevamento e lotto di stalla o macello dei suini, ma anche il lotto del pepe, del sale e addirittura di fornitura dell'involucro.

Se si consulta il sito dell'azienda (**www.alcisa.com**), nell'«area consumatori» si trovano tutte le indicazioni per conoscere le materie prime che Alcisa ha utilizzato nella produzione della Mortadella acquistata.

LA PIÙ RARA

C'è ancora un solo artigiano bolognese che la produce. La Mortadella classica di Bologna, che è anche Presidio Slow Food, si prepara secondo la ricetta dei nonni di Ennio Pasquini, che da 50 anni produce mortadelle a Bologna. Per ottenerla si utilizzano solo suini pesanti italiani (muscoli della spalla, grippino e lardello) e conservanti al minimo.

La concia è composta di sale, pepe nero in grani, pepe bianco macinato, macis (la membrana carnosa della noce moscata) coriandolo, aglio pestato; la cottura avviene in stufe di pietra a una temperatura al cuore tra i 75 e i 77 °C e, come involucro, è usata soltanto la vescica di suino, mai quella sintetica. Al taglio non è rossa e rosata, ma tende leggermente al marrone chiaro; il profumo è delicato e complesso.

Il salumificio artigiano di Bologna ha anche un sito Internet **www.pasquiniebrusiani.com**

Valentina Bernardelli