



## LA MORTADELLA

di Antonio Penzo



Per attribuzioni ben diverse da quelle gastronomiche, molti ritengono di conoscerla pienamente, ma la mortadella di Bologna è un prodotto di puro suino, insaccato e cotto, dalla caratteristica forma cilindrica e da un delizioso profumo intenso.

La preparazione è costituita dalla scelta di carne magra di suino, proveniente da tagli nobili, per la maggior parte dai muscoli della spalla e dello stomaco del suino, detto “trippino”, che determina il gusto e la consistenza, carni che devono essere di elevata qualità. Il tutto va tritato finemente in tre stadi, per ottenere una pasta fine, che osservata attentamente ha l'aspetto di minuscole treccioline.

L'altro componente è il “lardello” ossia pezzetti del grasso della gola, tagliati a piccoli cubetti, che vengono lavati con acqua calda per eliminare la patina superficiale di grasso, così da permettere una amalgama completa del prodotto, conferendo allo stesso maggiore dolcezza. L'impasto fine e i lardelli vengono immessi in una impastatrice unitamente agli ingredienti sale, pepe e spezie ed i conservanti. Infine si procede all'insaccatura, che deve essere effettuata eliminando dall'impasto tutte le bolle d'aria, in involucri naturali o sintetici.

Il formato classico è quello di Kg 12 circa, ma le pezzature variano da Kg 1 a Kg 14 e spesso vengono preparate mortadelle di peso notevolmente superiore, che superano il quintale.

La mortadella va legata per evitare che l'involucro si rompa nella fase di cottura, posta in un ambiente chiuso dove l'aria è riscaldata indirettamente tramite vapore o elettricamente.

Ogni salumificio ha, per questa fase, un segreto gelosamente custodito. Comunque la temperatura non deve essere inferiore ai 70° nel cuore del prodotto e dura normalmente per 24 ore per la pezzatura da Kg 10-12. L'esperienza del produttore è tale da consentire un controllo tattile della cottura, anche se ora si utilizzano termometri a sonda.

Da ultimo, una doccia con acqua fredda ed una sosta in cella di raffreddamento permettono al prodotto di stabilizzarsi.

Al taglio, la superficie è vellutata e di colore rosa uniforme; il prodotto emana un profumo particolare ed aromatico e tipico e delicato è il suo gusto.

Grazie agli ingredienti utilizzati, la mortadella si presenta perfettamente in linea con l'attuale scienza nutrizionale. L'apporto di colesterolo è basso e la presenza di sale limitata. E' consigliata come alimento ideale per colui che svolge attività fisica, data l'elevata presenza di proteine nobili e il mantenimento delle vitamine, che non è alterato nella fase di cottura.



I valori nutrizionali medi, desunti dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, sono: parte edibile 100%; energia Kcal 317; proteine 14,7%; lipidi 28,1%; acidi grassi saturi 9,25%; acidi grassi mono insaturi 12,8%; acidi grassi polinsaturi 3,94%.

Il miglior modo per gustarla è tagliarla a fette di non grosso spessore, oppure in pezzetti a forma di losanga o "dadini", con pane o piadina o grissino o crescenta da tigella.

Varie sono le ricette che hanno a base la mortadella, come il ripieno dei tortellini, ma la più sfiziosa la "spuma di mortadella".

### ***Spuma di Mortadella Bologna***

*Ricetta dello chef Eros Palmirani*

*Dosi per 4/6 persone*

#### *Ingredienti:*

*gr. 300 Mortadella Bologna IGP; gr. 100 ricotta fresca; 1 cucchiaio di panna liquida*

#### *Procedimento*

*Tritare molto finemente la mortadella in un cutter o tritatutto. Aggiungere poi la ricotta ed amalgamare il tutto fino a formare un composto omogeneo. Accorpate in ultimo la panna e fare frullare il composto così ottenuto. Servire in tavola con crostini caldi e burro.*