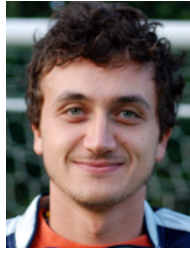




DELLA NON MUORE MAI

di Angelo Marino



Era una giornata di sole, si stava bene, ed io e questo mio amico avevamo deciso di andare a fare qualche surfata con lo snow. Eravamo andati al Cimone, per noi bolognesi un'uscita giornaliera: un'oretta e mezza e sei sulle piste.

< Per non spendere ci facciamo i panini. Ci penso io > mi aveva proposto.

Così, dopo qualche discesa e qualche sorsata di Amaro Lucano al caffè (immancabile viste le mie origine lucane), ci trovammo seduti sulla neve, sotto un sole splendente, a mangiare i panini. Sei panini. Tre a testa. Tutti con la Mortadella.

A me la Mortadella piaceva, ma non più degli altri salumi. Al mio amico fa impazzire, mi diceva sempre: < dovresti scrivere un articolo sulla mortadella. È troppo buona! >.

Da quel giorno ho mangiato questo insaccato sempre con molta attenzione, cercando di cogliere ogni suo sapore e aroma. E ora sono qui, a riscrivere un articolo su questo straordinario salume: per mantenere la promessa fatta al mio amico, per ringraziarlo di avermi introdotto al culto della Mortadella (fondamentale per un bolognese) e soprattutto perché è un prodotto del quale non posso più fare a meno.

Le parole per descrivere la Mortadella sono poche e solo quelle, ma comunque molto esplicative: tagli nobili ed elevata qualità. Per realizzare questo insaccato, dalla forma cilindrica od ovale, compatta, di colore rosa e dall'aroma deciso, viene infatti utilizzata solo carne di prima scelta.

Generalmente si tratta di puro suino, che viene tritato adeguatamente fino all'ottenimento di una finissima pasta, che può essere insaporita con l'aggiunta di piante aromatiche o di spezie quali il macis, il coriandolo macinato e l'aglio. Classica è inoltre la presenza di chicchi di pepe nero, che conferiscono ancor più aromaticità al salume. In alcune versioni, quale la

“prosciuttella”, può essere arricchita con pistacchi mescolati all’impasto.

Oltre alla classica versione di suino, può essere realizzata anche con altri tipi di carne, quale bovino, equino e ovino.

Il sapore è pieno e ben equilibrato grazie alla presenza di pezzetti di grasso di gola del suino.

Il tessuto adiposo deve essere ben distribuito e aderente all’impasto, generalmente in quantità non inferiore al 15 % della massa totale. In questo modo la Mortadella preserva un adeguato rapporto proteine-grasso, che insieme alla totale assenza di polifosfati aggiunti, conferisce ad ogni sua fetta una maggiore dolcezza e un gusto tipico e delicato.

Al suo interno, una volta tagliata, la Mortadella si presenta vellutata e di colore rosa vivo uniforme.

Il colore può essere più scuro nelle versioni artigianali, questo è dovuto al ridotto impiego di nitriti e nitrati, sostanze che svolgono un’azione antiossidante.

Questo salume, dalla tradizione antichissima, è talmente legata al territorio che non è raro sentirla chiamare “la Bologna”.

La Mortadella, la cui produzione si è sviluppata in un’area compresa tra Emilia Romagna e Lazio ha un’origine che può essere ricondotta addirittura al I secolo.

Dopo un periodo meno felice, questo salume ricomparve nel tardo Medio Evo, quando veniva prodotto esclusivamente nella città di Bologna.

Le sue origini portano all’antica Felsina Etrusca e alla Bononia dei Galli, che vivevano in ambienti ricchi di boschi di querce, che fornivano le ghiande, principale alimento dei maiali di allora, i quali erano allevati allo stato brado o addomesticati.

Tracce dell’origine Bolognese del salume si trovano nel museo archeologico di Bologna, dov’è conservata la prima testimonianza della presenza di un produttore di Mortadella: una stele raffigurante sette maialetti condotti al pascolo e un mortaio con pestelli.

La Mortadella è come il prezzemolo, va su tutto, versatile e multiuso.

La cosa è confermata anche dai dati del Consorzio Mortadella Bologna pubblicati da AGI news (www.agi.it) che dimostrano un incremento sulla vendita del 3% rispetto all'anno scorso, con 35.000 tonnellate vendute.

La Mortadella non è utilizzata in cucina solo nelle ricette tradizionali ma è anche oggetto di piatti e interpretazioni più fantasiose.

Oltre al consumo al “naturale”, a cubetti per aperitivo o affettata su una fetta di pane, va bene per diverse preparazioni: nel ripieno dei tortellini, frullata come “spuma di Mortadella” e nel tradizionale gran fritto alla Bolognese come ingrediente dello stecco petroniano.

Pertanto, d'ora in avanti, quando vi dicono che è morta Della non credeteci mai.

Ma se invece vi affermano che non potete vivere senza Mortadella, fidatevi!