



# Mortadella amore mio

E' considerata la parente povera di tutti i salumi ma la si trova in tutta Italia  
La «Bologna» è la regina: carne suina magra e grassa con spezie, erbe e pistacchio

## Chichibio

**A**ll'inizio fu Giovanni Boccaccio che, nella «Conclusione» del «Decameron», rivendica la libertà di scrivere delle cose della vita e quindi anche del «mortadello», nonostante questo potesse dispiacere a qualche bigotta bacchettona («spigolista donna»). Il 1348 è dunque la data d'ingresso, pur al maschile e non nel suo significato letterale, della parola nella cultura italiana - e lascio immaginare cosa, in quel caso, significasse.

**La nascita del prodotto**, l'amata profumatissima ghiotta mortadella, si perde invece nel tempo, insieme all'origine del nome che non si sa con certezza se fare risalire al mirto che lo profumava o allo strumento, il mortaio, utilizzato per sminuzzare le car-

ni. Anche queste, in origine, furono varie: cinghiale (il myrtatum romano), maiale, bue, vitello, e anche asino, fegato; carni magre e grasse, a pezzetti più o meno sminuzzate, con spezie varie e marinature in aceto o vino, insaccate in budelli o vesciche, crude o cotte.

**Fu un percorso lungo** quello della mortadella e il gradimento presso gli uomini, le tappe di quell'evoluzione, sono ancora riconoscibili nella grande varietà di salumi che ne portano il nome e arricchiscono il patrimonio gastronomico delle regioni italiane.

**Dall'antichissima mortadella romana** di forma schiacciata, a quella umbra (a forma di parallelepipedo e lardellata), da quella di Campotosto (a forma ovale e venduta a coppia, i «coglioni di mulo») alla rarissima mor-

tandèla avvolta nella rete di maiale, da quella di Prato (aromatizzata con alchermes) a quella di fegato con barbera o vin brulé - e sempre con spezie varie, a volta cruda, a volte cotta.

All'interno di questo caleidoscopio di forme e sapori si costruisce l'universo della mortadella al cui centro si trova, per l'eccellenza della qualità, quella di Bologna, anzi «la» Bologna, come è conosciuta e gustata in tutto il mondo.



**La sua fama** di certo precedette le parole del viaggiatore inglese Ellis Verrard che notò nel suo «Diario di viaggio tra Francia, Italia e Spagna» (edito nel 1701) come «i bolognesi commerciano molto in seta, velluti, canapa... e soprattutto in salsicce, dette mortadella di Bologna, che vengono spedite in ogni parte d'Europa. Tagliano la carne in piccoli pezzi insa-

prendola poi con il sale comune, pepe, aglio e con essa riempiono budella di manzi, pecore, maiali, foggiando mortadelle: queste dopo essere state lasciate a bollire in acqua, avendo cura di cuocerle piuttosto poco che troppo, vengono appese alla cappa del camino fino a che stanno asciutte».

**E così, pure la ricetta è servita:** dal 1661 un bando del cardinal Farnese vietava di utilizzare anche carne di manzo e nel 1720 il cardinal Origo concedeva libertà di prezzo alle «eccellenti mortadelle» che dovevano essere contrassegnate da un sigillo di cera dell'Arte dei Salaroli.

**Oggi la mortadella di Bologna** si fregia del marchio Igp, garanzia di controllo e qualità ma, come s'è visto, non si tratta veramente di nulla di nuovo. Fatto solo con carne magra suina tri-

tata finemente (70%) e cubetti di grasso di gola (30%), l'impasto viene mescolato assieme a spezie, erbe aromatiche, pistacchio, sale, pepe, quindi insaccato e cotto in stufe ad aria secca.

**Gli artigiani più accorti** utilizzano anche, per dare particolare gusto alla mortadella, il trippino (lo stomaco) del maiale; lavano con cura i lardelli, affinché si amalgamino meglio con la carne, a sua volta tritata in progressivi (dal più grosso al più fine) passaggi; legano a mano la mortadella, la cuociono lentamente a temperatura controllata.

**La pezzatura può variare**, ma sarà opportuno preferire quella attorno ai dieci chili. La sua carne entra, ed è fondamentale, nell'impasto dei tortellini emiliani che sono una delizia dei

pranzi. Ristoranti ordinari la offrono tagliata a cubetti con l'aperitivo: mi sembra un'eresia, che tuttavia va segnalata e sconsigliata. Un grande cuoco modenese ne ha ricavato una mousse deliziosa che accompagna con gnocco ai ciccioli; voi, più semplicemente, affettatela col coltello, se volete apprezzarne la consistenza.

**Ma, tagliata sottile a macchina**, godrete dei suoi profumi, dei suoi aromi, di una leggerezza che progressivamente scende in profondità e libera un gusto unico. Andrà bene con un pane lieve e croccante, caldo per un colpo basso, e un lambrusco di Sorbara, secco e viperino o, secondo portafoglio, con un Franciacorta di precisa acidità o con un classico champagne, il tutto bevuto con misura. E sarà la merenda ideale, sempre una festa perfetta. ☉