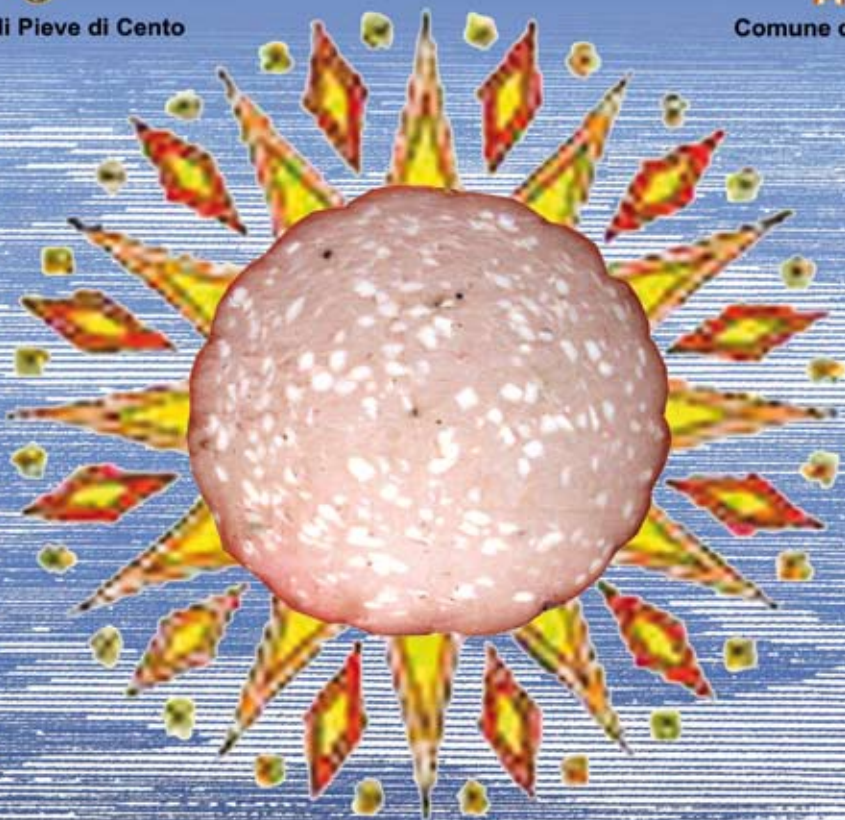




Comune di Pieve di Cento



Comune di Cento



ATTI *del* **PROCESSO** *alla* **MORTADELLA**



**COMUNE DI CENTO
COMUNE DI PIEVE DI CENTO**

L'IMPUTATA MORTADELLA

ATTI DEL PROCESSO ALLA MORTADELLA

Tenutosi a Pieve di Cento
presso il ristorante "I Gabbiani"
il 17 Novembre 2007
in occasione del primo "Festival
dell'Enogastronomia del Centopievese"

Testi di
**Paolo Borghi, Gianni Negrini, Giovanni Tamburini,
Fiorella Golfieri, Vittorio Mascalchi, Giorgio Menna,
Piergiulio Giordani, Gianni Cavicchi**

Redazione a cura di
Daniela Fratti e Tiberio Artioli

Si ringraziano: Giancarlo Roversi, dispensatore di consigli nell'organizzare il processo; le Aziende "Cantina Gaggioli" di Zola Predosa, "Forno Palladino" di Cento e S. Pietro in Casale, "Negrini Salumi" di Renazzo, "Punto e Pasta" di Malborghetto e "Azienda Agricola Primo Casolari" di Ravarino, per aver fornito vari alimenti in occasione del processo.



Se il Prosciutto è il Re dei salumi,
sicuramente la Mortadella ne è la Regina.
In questo libercolo si vuole rendere omaggio
alla matriarca dei salumi che,
pare, abbia origini etrusche.
Ma prima di addentrarci nei segreti
di questa Sovrana
è doveroso fare un breve omaggio
all'umile e vituperato animale
che offre questa sublime delizia.



*Trionfo su l'gran fante Ercole quinto
Lo spoglio de l'uccello impio l'one.*

*Lo portando su l' d'ero un porco crânio,
Vuc' trionfar de l'uccijer d'Adone.*

54

IL MAIALE: UNA PORCA STORIA

di **Daniela Fratti**

L'origine del maiale domestico, discendente del cinghiale, si colloca in un'area amplissima che in Occidente si estende dalle isole britanniche al Marocco e in Oriente dal Giappone alla Nuova Guinea. Dove avvenne la prima addomesticazione è incerto ma i resti archeologici si concentrano nel Medio Oriente e nel Mediterraneo Orientale: Palestina, Irak, Turchia, Grecia.

Il ritrovamento più antico risale all'8000 a.C. circa, alle pendici della catena del Taurus, nella Turchia Sud-Orientale. Ma è più plausibile pensare che in epoca antica l'addomesticamento del suino avvenne in luoghi diversi e in tempi diversi e forse fu proprio lui stesso, essendo un animale opportunista, che decise di stabilirsi negli insediamenti umani dove trovava facilmente abbondanti resti di cibo e protezione dai grandi carnivori.

L'amore tra uomo e maiale è molto antico e nato da diversi fattori: i suini sono straordinariamente prolifici, crescono rapidamente di peso ma soprattutto sono onnivori e, nonostante siano una formidabile fabbrica di proteine, non sottraevano alcun tipo di risorsa importante agli esseri umani. Se allevati allo stato brado, sfruttavano i prodotti di aree non agricole e non interferivano con le aree riservate agli erbivori; se invece si praticava l'allevamento stabulare (nelle stalle), il maiale veniva alimentato in gran parte con i residui alimentari e con quelli agricoli. Neppure in questo caso, quindi, sottraeva risorse all'umanità per la quale, dai più antichi millenni dell'Europa fino al 1800, fame e carestie erano all'ordine del giorno.

Un altro fattore che favorì la diffusione della coltura del maiale soprattutto nella pianura padana, avvenne perché il maiale era una insostituibile fonte di carne che, cosa fondamentale, si conservava a lungo tramite la salagione e l'affumicatura. Come si è già detto il suino in Occidente fu, fino quasi alle soglie della modernità, il maggiore produttore di carne, questo perché, oltre ai motivi soprascritti, gli altri animali servivano ad altri scopi, secondo una differenziazione delle "funzioni" che oggi non esiste più: gli ovini per la lana e accessoriamente per il latte, i bovini per il lavoro, i cavalli per la guerra.

L'età romana e quella Altomedievale non si differenziarono molto, in ambedue le epoche, la maggior parte del maiale era salato e affumicato. A Roma, fra il III e il IV secolo, nell'apposito "Forum suarum", funzionavano nei mesi invernali distribuzioni gratuite di "caro porcina". Il suino primeggiava nella cucina romana, nel celebre trattato di Apicio, il "De rerum coquinaria" le ricette di maiale sono nettamente prevalenti nell'ambito delle carni, inoltre il lardo era il condimento principale e non mancavano mai, sulle tavole, gli insaccati.

Nella Lucania (letteralmente "la terra boscosa", l'odierna Basilicata) esisteva un tipo di salsiccia, chiamata appunto Lucanica, di cui Cicerone era ghiot-

DICHIARAZIONE DEL BANDO DELLE MORTADELLE.

Publicato in Bologna li 11. Novembre 1720.



Esiderando l' Eminentissimo, e Reverendissimo Sig. Curzio Cardinale Origo Legato de Late-
re di Bologna, che il Bando pubblicato sotto li 24. Ottobre 1661. e l'altro pubblicato sotto li
7. Dicembre 1713. sopra la fabrica delle Mortadelle, e Salami, siano inviolabilmente offer-
vati, e che nessuno sotto pretello d'ignoranza possa a detti Bandi contravenire in parte alcuna:
Quindi, che per levare ogni occasione di scusa, che in qualsivoglia modo si potesse allegar e
contro l'osservanza di detti Bandi, per maggior facilità, & intelligenza di esso, Sua Eminenza,
con partecipazione, e consenso degli Eccelli Signori Anziani Consoli, dell' Illustrissimo Sig.
Confaloniero di Giustizia, Signori Confalonieri del Popolo, Onorandi Massari dell' Arti, & Illustrissimi Si-
gnori del Reggimento di detta Città, dichiara nell' infrascritto modo, cioè.
Che da Lardaroli fuori della Città non si possano fabricare Mortadelle, per non potersi visitare dal Massaro dell'
Arte, e da un' Altro Salarolo più antico le Carni, e Composizione di dette Mortadelle, conforme al Bando,
prima che s'investiscano.
Che i Lardaroli i quali non hanno i requisiti del Bando, non possano far Mortadelle, mà solamente Salami in ogni
altra forte d' intestine, fuorchè in quella chiamata volgarmente Cea.
Che le Mortadelle tutte debbano esser soprafine, cioè di Carne elettissima, e con gli altri ingredienti di tutta perfe-
zione, e con la visita, e denunzia, conforme al Bando.
Che le Mortadelle sole soprafine, come sopra, abbino la libertà del prezzo, mà tutti gli altri Salami, tanto fini,
quanto non fini, cioè detti mezzi Salami, abbino i loro prezzi, che se li faranno nel tempo della Quadagesima
dopo la visita generale delle Carni, ò d' avanti di quella, col farne le prove de i faggi dal Magistrato de' Signori
Collegi col Massaro dell' Arte de' Salaroli.
Che le Mortadelle vere come sopra, cioè soprafine, debbano tenerli separate dagli altri Salami, e debbano esser con-
traffegnate con un Sigillo in Cera di Spagna dell' Arte de' Salaroli, prima, che se ne facci vendita alcuna.
Chi scoprirà le fraudi, & accuserà i delinquenti, e gl' inosservanti del Bando suddetto, guadagnerà il terzo delle
condanne da esserli irremissibilmente, e sarà tenuto secreto.
Volendo, che il presente Editto, e Dichiarazione, pubblicato, & affisso nelli soliti luoghi della Città, obblighi
ogn' uno, ancorchè del Contado, come se li fosse personalmente intimato.
Datum Bononiæ hac die 9. Novembris 1720.

C. Card. Origo Legato.

Philippus Lignanux Vex. Just.

Corradinus Ariosti DD. Antianorum Prior.

Laurentius Vassè Petramellara de Blanchis DD. Trib. Pleb. Prior.

Marcello Ciucci Priore degli Onorandi Massari dell' Arti.

to fino all'indigestione. Evidentemente, le legioni introdussero nella Cisalpina (l'attuale nord-Italia) questa Lucanica, il cui nome tuttora sopravvive come Luganega.

Poi c'erano i "tomacula", specie di wurstel che si vendevano caldi per strada, le "longaones" cioè salsicce lunghe. Il porcellino (*porcellus lactans*) era frequente. Comunissima era la coscia intera di suino, regolarmente presente nelle raffigurazioni di macelleria (anche in un affresco della domus aurea di Nerone), che veniva cotta in vario modo oppure salata e affumicata per conservarsi a lungo. Nel qual caso si chiamava "perna", mentre un altro prosciutto più dolce ma di minor durata si chiamava "petaso".

Nella Pianura Padana esistevano a quel tempo sterminate foreste di querce che rappresentavano per i maiali un ambiente naturale e confortevole. Proprio per l'abbondanza di querce, la maggior arte dei suini macellati provenivano da questa zona. Più tardi i Romani disboscavano e bonificavano molte di queste aree, tuttavia il suino ritornò in gran forza con l'arrivo dei Longobardi.

Col IX secolo divenne necessario espandere i terreni coltivabili per far fronte ad un nuovo incremento demografico e questo portò ad un altro abbattimento di numerose foreste e, di conseguenza, si diede inizio all'allevamento domestico. Nell'Altomedioevo il maiale rappresentò un pilastro per la sussistenza dei poveri tanto che la legge ne vietava il pignoramento.

Un altro uso del maiale, nelle epoche successive fu quello di "netturbino" in quanto divoratore di scarti e rifiuti: le città, prima di dotarsi del servizio di nettezza urbana, usavano branchi di appositi suini e questo non accadeva ai tempi del Barbarossa, bensì a Napoli e a New York City fino al XIX secolo inoltrato.

Inoltre, il maiale può vantarsi di aver scoperto le Americhe assieme a Cristoforo Colombo: nel 1493 il navigatore genovese portò, nel suo secondo viaggio verso questo nuovo continente, otto esemplari di suino che avevano l'incredibile dote di saper conservare le proprie carni per tutta la durata della traversata. Da allora il nostro amato porco si rivelò, per i conquistadores delle Americhe, non meno decisivo delle artiglierie.

Ad arrivare ad oggi il maiale è rimasto un animale fondamentale ed immancabile nelle aie dei contadini. Sembra un controsenso che nella lingua corrente la parola maiale non indichi solo questo eroico animale che più volte avrà salvato i nostri antenati sfamandoli con le sue carni, ma denoti un carattere volgare e ambiguo. Non si può certo dimenticare, però, quanto l'Emilia debba essere riconoscente al maiale e quanto abbia inciso nell'economia di questa terra.

PAROLA DI PORCO

di **Daniela Fratti**

L'abbondanza di termini linguistici legati al maiale è unita all'epoca in cui l'uomo riuscì ad addomesticare quell' animale selvatico che fino ad un' istante prima aveva cacciato.

Animale selvatico perché, il maiale, dal punto di vista genetico, è cugino del cinghiale e questo porterà alla contrapposizione dei termini “sus”, suino, inizialmente usato per indicare l'animale selvatico e “pork”, porco, cioè l'animale domestico, macellato e mangiato, ma non cacciato. Il termine “sus” è imparentato al verbo greco “thyein” che significa sacrificare; infatti l'uccisione di quest'animale, nella mentalità dell'epoca, richiedeva un rito che attraverso l'offerta e l'invocazione permettesse di riparare l'offesa alla vita e di passare, senza conseguenze nefaste o malefici, ad una realtà nuova e diversa, quella della carne da mangiare: era quindi necessario cambiare nome, divenendo di maiale, cioè animale sacro a “Maia” e sembra che proprio a questa divinità sia ispirato il suo nome.

In effetti mangiare il maiale sacrificato era un modo per comunicare con la divinità, per attirarne l'attenzione e suscitare la benevolenza. Lo stesso lardo pare abbia assunto tale denominazione perché utilizzato largamente dai romani per bruciarlo in onore dei Lari domestici. Inoltre il nostro animale, soprattutto se di mantello scuro, o nero era ritenuto in rapporto con le potenze sotterranee, non solo perché grufolatore e mangiatore di tuberi, ma in quanto abile cercatore di tartufi, ritenuti il frutto misterioso della caduta del fulmine.

Il maiale era dunque la creatura capace di riportare alla luce quello che era stato nascosto dalle potenze superiori e per questo il suo legame con l'ambito religioso, consolidatosi nei secoli, permane tuttora, soprattutto se di mantello scuro, in alcuni riti Wodoo dell'America Latina.

E non è un caso che sempre il maiale, in ambito cristiano - che pure lo ha accettato in termini alimentari, diversamente da Ebrei e Musulmani - sia stato scelto quale simbolo della sessualità sfrenata e delle potenze demoniache.

Curiosamente il porcello, usato per rappresentare le tentazioni diaboliche vinte dall'eremita Antonio nel deserto, per un equivoco interpretativo sarebbe divenuto il protetto del Santo, capace, secondo il comune senso popolare, di vegliare, per estensione, su tutti gli animali domestici.

Ma altri nomi si affacciano e si affollano, è il caso del porco che vive solitario, perché selvatico, definito dai latini “porcus singularis” da cui il francese “sanglier” e l'italiano “cinghiale”.

E ancora dalla femmina del maiale, madre di una cucciolata, indicata come “troia”, forse per una antica referenza gastronomica; pare infatti fosse partico-

larmente apprezzato nella cucina latina il “porcus troianus”, un maiale farcito con volatili, selvaggina e carni diverse, fatto arrosto. Una volta in tavola se ne faceva uscire, non di rado in maniera spettacolare, il prezioso contenuto, così come era avvenuto quando dal cavallo di Troia erano usciti i guerrieri Achei.

In modo analogo era detta “troia” la femmina gravida, che al suo interno ospitava maialini. Il termine si sarebbe nel tempo applicato con accezioni negative a quelle donne ritenute particolarmente attive dal punto di vista sessuale.

Quanto al maiale, il “verro”, anche per le sue modalità d’accoppiamento, era considerato un simbolo di virilità, tanto che alcuni dialetti sarebbero giunti a definirlo semplicemente “maschio”.

La femmina, invece, era simbolo di fertilità, intimamente legata alla luna per la sua periodica capacità di variare di dimensioni e di alternare con quella i propri ritmi riproduttivi.



IL PROCESSO ALLA MORTADELLA

di **Daniela Fratti**

Non si può negarlo, il maiale, detto “ninèn”, non è per niente bello, non ha negli occhi la dolcezza della mucca, non ha la morbidezza del pelo della pecora, la simpatia della gallina, la superbia del gallo.

È proprio brutto ed è rosa... per giunta! Vive nello sporco, mangia di tutto e con malagrazia, inoltre emana un odore inconfondibile...

Ci pensano però i suoi eredi, il prosciutto, il salame, il cotechino a renderlo regale: sono loro i principi della cucina emiliana. Appare, nell'ombra, una principessa, la mortadella, ma è davvero la principessa della cucina delle szdaure oppure no?

C'è chi sostiene che non può essere così regale, è popolare, da panino. Addirittura la mangiavano d'estate i contadini nell'ora della pausa dal lavoro dei campi. È per gente comune non ha nulla di elite.

Ricordano, i più anziani, che la domenica quando si andava all'osteria si prendeva il panino con la mortadella, perché il prosciutto era troppo caro.

E poi è grassa. Lo dice anche la sua forma, tonda, quindi è proprio grassa. Ed è rosa. Il prosciutto sì che è bello, ha un colore rosso intenso da Rè della tavola ma la mortadella è rosa...

Altri non la considerano una principessa ma la regina con la “R” maiuscola, proprio per il suo colore rosa che ne indica la dolcezza della carne, per la sua forma tonda che ricorda ai bolognesi, popolo che ama il buon mangiare e le belle donne, le rotondità femminili e per il suo profumo delicato ma deciso al tempo stesso.

Per la sua semplicità e umiltà, infatti, si adatta al panino ma anche alla pietanza più prelibata e tanti, ricordano, che senza di lei il ripieno dei tortellini non sarebbe vero ripieno.

Era da dire che queste due contrade di pensiero si sarebbero scontrate ed è accaduto a Pieve di Cento, il 17 novembre 2007 dove si è svolto il “Processo alla Mortadella”.

L'imputata era presente all'aspro dibattito, c'era chi la voleva assolta subito, come Giorgio Menna, chi ne esaltava il colore, la bellezza, ma l'accusa, implacabile, procedeva con le sue carte, accusandola di essere grassa e soprattutto di farsi plagiare...

Come finì il processo? La Signora Mortadella Bologna è stata assolta? È stata dichiarata colpevole?

Doveroso fu raccogliere gli atti del processo, doveroso fu scriverli per far ricordare ai posteri cosa successe quel 17 novembre al Ristorante “I Gabbiani” di Pieve di Cento.

L'ACCUSA: NON BASTA CHIAMARLA "MORTADELLA BOLOGNA": SE È "MADE IN EMILIA" È UN' ALTRA COSA

di **Avv. Paolo Borghi**

Ordinario di Diritto alimentare, Università di Ferrara - Avvocato

Premetto: personalmente amo, adoro la mortadella. Quindi, svolgere il ruolo del pubblico ministero in questo simpatico processo mi costa molta fatica, non mi viene naturale. È però vero che tanto la amo, quanto resto deluso ogniquale volta, trovandomi a mangiare fuori dalla nostra regione quella sublime e sottile fetta rosa, scopro con amara sorpresa che la sua somiglianza con la vera mortadella, con quel sapore e quel profumo scolpiti nella mente di noi emiliani, è solo esteriore. Talvolta, ahimé, succede. Credo che ogni persona nata e cresciuta nella pianura tra Bologna, Modena e Ferrara abbia un proprio personale concetto di cosa è la mortadella; un concetto legato soprattutto al ricordo di percezioni che, sapientemente abbinate a vari tipi di "crescente" o di "gnocco" appena sfornati, hanno lasciato una impronta indelebile, una nostalgia profonda di ciò che le nostre papille gustative vivevano in quei preziosi momenti. Proprio per questo, credo che a molte delle persone radicate in questa parte della pianura padana sia capitato di trovarsi, per vacanza o per lavoro, in altre parti d'Italia, di adocchiare sul banco del salumiere quell'inconfondibile forma, quell'inconfondibile colore, di chiedere immediatamente un panino farcito con "lei", di addentarlo e – con tristezza pari solo all'entusiasmo di un attimo prima – restare delusi, sentirsi traditi da quella forma apparentemente perfetta, da quel colore ingannevolmente attraente, da quegli occhi bianchi ammiccanti. Di solito capita una volta, al massimo due, dopodiché il consumatore-emiliano-affamato comprende subito che, fuori dai confini dell'antica zona d'origine, è meglio non fidarsi delle apparenze, ma piuttosto affidarsi al marchio e alla propria esperienza. Solo in presenza di certi produttori delle nostre zone, veri artisti dell'arte della salumeria, egli può essere certo dell'autenticità, della genuinità, della rispondenza a quelle caratteristiche che, sole, significano "vera mortadella" e che, veicolate da cari ricordi, sono ormai entrate nel suo dna. Vero è che persino la legge ha tentato di proteggere la qualità della mortadella (e di una lunga serie di prodotti del genere). Per essere più precisi, la Comunità europea, con le sue tante ed articolate regole in tema di alimenti, ha introdotto un metodo per proteggere sul mercato il nome di un prodotto, tutte le volte che le sue particolari qualità sono legate a una determinata regione geografica, alle materie prime di quella zona, a una ricetta tradizionale di quel luogo, ecc.: lo ha fatto dapprima con il regolamento CEE del Consiglio n. 2081 del 14 luglio 1992 (la prima disciplina europea sulle DOP –

denominazioni di origine protetta, e sulle IGP – indicazioni geografiche protette). Quelle norme sono oggi trasfuse in un nuovo atto normativo (il regolamento CE n. 510 del 20 marzo 2006), attuale normativa di riferimento, che ha introdotto modifiche per adeguare le regole europee ai dettami dei più recenti accordi internazionali in materia (bisogna pur proteggerli anche in giro per il mondo i nostri prodotti tipici!). E i produttori della “vera mortadella”, quella bolognese (non è chi vi parla a dirlo, ma è la tradizione), hanno opportunamente chiesto, ed ottenuto dalla Comunità, una protezione del nome “mortadella Bologna”, divenuta così IGP (iscritta nel registro comunitario delle indicazioni protette ai sensi del regolamento CE della Commissione n. 1549/98). Tutto questo ha fatto sì che anche per la mortadella Bologna venisse riconosciuto pubblicamente un disciplinare di produzione, ossia un documento ufficiale contenente le regole fondamentali, e vincolanti, sul “come si fa” la mortadella, linee-guida che devono obbligatoriamente essere rispettate da tutti coloro che mettono sul mercato il beneamato salume. Dovrebbero essere così garantite una uniformità di metodo produttivo (poiché tutti coloro che producono mortadella Bologna seguono le regole del disciplinare, pena sanzioni), una certa provenienza delle materie prime, una produzione compiuta in zone abbastanza delimitate e caratteristiche di aroma e di gusto il più possibile uniformi. Chi vada, però, a leggersi il decreto ministeriale 7 ottobre 1998, contenente il disciplinare della “mortadella Bologna”, rimane deluso come chi addenta una mortadella prodotta a Catanzaro (avrei potuto dire a Bari o a Trieste, e non me ne vogliano calabresi, pugliesi e triestini: anche loro hanno i loro sapori, e meravigliosi!). Quando si scopre che, per legge, la zona di produzione comprende l'intero territorio dell'Emilia Romagna (e fin qui tutto bene), ma anche del Piemonte, della Lombardia, del Veneto, della Provincia di Trento, e giù giù fino alla Toscana, alle Marche e al Lazio, ci si comincia a domandare cosa c'entri con Bologna tutto questo; quale “bolognesità” possa mai esserci in un salume prodotto in ciociaria. Alla fine, il capoluogo dell'Emilia rimane uno specchietto per allodole, un po' come quelle scritte sui menù turistici di mezzo mondo, dove puntualmente campeggiano a grandi lettere “spaghetti alla bolognese” (o, peggio, “spagheti bolognaise”, “spageti bolognesa”, e simili ... ma chi li ha mai visti a Bologna?). È il riferimento geografico che attrae e fa fare business; se poi il prodotto non è bolognese poco importa. Torniamo a noi: perché la mortadella Bologna si può produrre in mezza Italia? È vero che nel Trentino si produce tradizionalmente un salume il cui nome ricorda la nostra cara emiliana; ma la “mortandela della Val di Non”, anch'essa un insaccato, ha molta più parentela col salame che con la mortadella. Non è finita: se, almeno, in questa mezza Italia in cui la mortadella Bologna IGP può essere prodotta fosse obbligatorio usare le stesse carni suine, se gli ingredienti fossero gli stessi, e se il risultato “organolettico” (odore e sapore) fosse identico e ben caratterizzato, pazienza. Ma non è così. Sulle materie prime il disciplinare parla di una

miscela di carni suine, spiegando poi da quali parti del maiale possano derivare, e – a grandi linee – come debbano essere lavorate (con un discorso a parte per i “lardelli”, gli occhietti bianchi della mortadella che non possono mai mancare, e che hanno un trattamento tutto loro e peculiare). Ma la carne può provenire da qualsiasi parte del mondo: non sono previsti limiti. Ancora una volta si ripresenta la domanda: che c’entra tutto questo con Bologna? La risposta potrebbe essere cercata, allora, nel risultato finale: se il salume avesse quel gusto e quell’aroma tipici che il caro insaccato aveva quando era prodotto solo nel capoluogo emiliano, ben vengano i suini allevati in Polonia, in Brasile, ecc. Ma in realtà, per poter vendere una mortadella col nome Bologna è sufficiente – sempre secondo il disciplinare – che la forma sia “ovale o cilindrica”, che il prodotto sia compatto e “di consistenza non elastica”, che la superficie di taglio sia “vellutata di colore rosa vivo uniforme”, con “quadrature bianche perlacce di tessuto adiposo” (al limite con qualche traccia di muscolo) “ben distribuite ed aderenti all’impasto”, che il colore sia “rosa vivo uniforme”. Quanto all’odore e al gusto – che sono gli aspetti sicuramente più interessanti – l’unico obbligo per chi la produce, udite udite, è che essa abbia un “profumo tipico aromatico” (espressione, come dire, un po’ generica ...) e un “gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura”, il che vuol dire tutto, e niente. Può quindi capitare, se non si presta troppa attenzione al luogo di produzione, di incappare in un profumo che è molto tipico, prettamente aromatico, o in un gusto estremamente delicato, senza nessuna traccia fumé; ma che nulla ha a che vedere con quel gusto e quell’aroma che gli emiliani ben conoscono. Leggendo poi l’elenco degli ingredienti ammessi, il purista rimane perplesso davanti a quelle “spezie” così vagamente indicate (qualsiasi spezia? e che ne sarà del sapore e dell’aroma se si usano spezie diverse da quelle tradizionali?). Fino a inorridire del tutto, leggendo che è consentito introdurre anche pistacchi: quel frutto secco che, di solito, è il segno inequivocabile di una simil-mortadella; quelle strane macchie verdognole, che mi avevano insospettito fin dal primo approccio, quel giorno che addentai una fetta così stranamente maciata, che – guarda caso – non proveniva dall’Emilia. Malgrado sull’involucro fosse scritto “Bologna”, della dotta, della rossa e della grassa non v’era in realtà neppure un lontano sentore.



LA DIFESA: LA STORIA DELLA MORTADELLA DI BOLOGNA E LA SUA PREPARAZIONE: PERCHÈ È BUONA ROSEA E STORICA

di **Rag. Gianni Negrini**

Negrini Salumi S.p.A. - Renazzo (FE)

La mortadella è il salume più antico e famoso della tradizione gastronomica bolognese. La tesi più accreditata sull'origine del nome "mortadella" è quella che stabilisce la sua discendenza dalla parola "mortaio" o "mortarium" strumento utilizzato un tempo per macinare carne suina. Alcuni studiosi ritengono invece che il nome "mortadella" derivi da "mortia", tipo di vivanda salata assai diffusa in epoca medioevale, mentre altri attribuiscono le sue origini alla parola "mirtatium" cioè mirto, fondando la loro tesi sulla presenza, nella concia, di bacche di mirto sostituite poi con il pepe.

La prima testimonianza sulla nascita della mortadella, avvenuta in territorio bolognese, è custodita nel museo civico archeologico di Bologna; due stele risalenti al periodo augusteo dimostrano quale fosse l'attività di colui in ricordo del quale furono scolpite, cioè l'allevatore di maiali e produttore di insaccati di carne pestata nel mortaio. Alla metà del '500 risale invece la prima descrizione di "fare la mortadella di carne" scritta da Cristoforo Messisbugo, gastronomo della Corte degli Estensi, Duchi di Ferrara, nel suo "libro novo" in cui insegnava "a far d'ogni sorta di vivande".

Ma la prima ricetta chiara e precisa risale alla seconda metà del 1600 ed è opera del nobile bolognese Vincenzo Tanara. La tipica denominazione "Bologna" risale al 1661 anno in cui il Cardinale Farnese pubblicò nel capoluogo emiliano un bando che codificava la produzione di questo salume e anticipava, per certi versi, l'attuale disciplinare di produzione. Nel '700 e '800 si ritrovano testimonianze di stranieri in viaggio in terra bolognese che ricordavano di aver assaggiato un "insaccato di carne favolosa chiamata mortadella" tanto che costava tre volte il prezzo del prosciutto.

La Mortadella di alta qualità contrassegnata dal marchio IGP si produce con carni nobili (spalla e guancia) di suini pesanti (170/180kg.) nati e allevati in Italia, cioè degli stessi suini dichiarati idonei alla produzione dei prosciutti DOP (Parma e San Daniele).

Le carni impiegate nella produzione provengono solo da suini alimentati con mangimi privi di organismi geneticamente modificati. Il conservante usato è il nitrito di sodio che viene aggiunto in quantità molto inferiore ai limiti di legge, pari e cento parti per milione, non contiene Caseinati, Glutine, Lattosio, Polifosfati, cioè quegli ingredienti o sostanze che possono dare origini a allergie o intolleranze alimentari, inoltre tutte le fasi della filiera cioè genetica,

alimentazione, allevamento, macellazione e trasformazione sono tracciate e certificate.

Altre priorità sono:

- il profumo delicato ma allo stesso tempo intenso
- l'alta digeribilità
- il sapore pieno e rotondo, grazie al maggior contenuto di carni nobili di suino
- il colore rosa intenso

L'impasto, ottenuto con queste carni attentamente selezionate, viene insaccato e sottoposto a cottura che è la fase più delicata dell'intera preparazione, capace di dare alla Mortadella il suo caratteristico aroma e la sua tipica morbidezza. Il procedimento prevede l'utilizzo di apposite stufe ad aria secca, con tempi di cottura che vanno da 12 a 24 ore per le pezzature da 1kg. a 20kg e anche fino a 36 ore per le pezzature giganti. La Mortadella Bologna, oltre ad emanare un gradevole profumo e ad allietare con il suo tipico gusto delicato, possiede un importante rapporto di proteine e vitamine.

La sigla IGP (Indicazione Geografica Protetta) introduce un livello di tutela qualitativa e di vincolo territoriale. Garantisce quindi per un determinato prodotto:

- il legame con uno specifico territorio in cui tradizionalmente si produce
- il rispetto di una ben definita ricetta tradizionale di lavorazione
- la rispondenza a precise caratteristiche qualitative

A garanzia di quanto stabilito dalla denominazione IGP, le aziende produttrici vengono controllate da un organismo terzo, quindi indipendente sulla base di un sistema di tutela approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali. In tempi di carenza di allevamenti suini, come durante la Prima e la Seconda Guerra Mondiale, sono state prodotte mortadelle con carni di diverse specie animali creando, in questo modo, una certa sottovalutazione di questo nostro prodotto. Dopo gli anni '50, la competizione fra i produttori e la regolamentazione della Indicazione Geografica Protetta dalla Comunità Europea, garantiscono un livello qualitativo e salutistico ineccepibile.

Quindi occhio al doppio bollino blu della Comunità Europea e giallo del Consorzio Mortadella IGP, di cui fanno parte i trenta produttori italiani più qualificati.



LA MORTADELLA: ASCESA, CADUTA E RISALITA DELLA REGINA DEI SALUMI DEL MONDO

di **Giovanni Tamburini**

Antica Salsamenteria Bolognese

La mortadella è molto conosciuta nel mondo come un salume popolare e alla portata di tutti. Il panino con la mortadella rimedia ogni situazione, poi, direbbe Gaber, è molto di sinistra. Pochi però sanno che la mortadella è stata la regina indiscussa dei prodotti italiani, diffusa e apprezzata in tutto il mondo.

Il nome viene dal latino “myrtatum”, dove si allude all’impasto profumato al mirto, oppure al “mortarium”, il nostro mortaio, con cui con pazienza il salarolo o norcino rendeva col pestello la carne simile a una purea, o patè. L’origine è sicuramente di epoca pre-romana. Alcuni autorevoli studiosi la fanno risalire a un prodotto di origine celtica quando la pianura padana era occupata da tribù galliche, a Bologna i Galli Boi della Boemia che, per quattro secoli, portarono le loro usanze; prime fra tutte il dialetto simile al francese, la esse strascicata bolognese che tanto stimola ilarità, ed è una specie di cediglia francofona, poi il gusto per i banchetti a base di carne, l’ospitalità, il carattere aperto, superficialmente irascibile poi mai fino in fondo, la passione sfrenata per la politica, sempre per supremazie tribali e di clan, mai con una visione globale, che probabilmente ha influenzato in maniera determinante la nostra maniera italiana di governare.

Le carni, oltre a quelle arrostiti provenienti dalla caccia, usate nei banchetti, erano sufficienti per la presenza sul posto di suini neri e semiselvatici, che vivevano sulle colline a sud di tutta la via Emilia. Ma i galli, ovvero i Celti, che cosa fanno ancora oggi? Prendono dei grossi pentoloni e bollono i cavoli per fare deliziose choucroutes, bollono le carni tutte insieme e insaccano i wurstel, dalla Bretagna ai confini della Russia, fanno, sempre dentro il pentolone, la birra, il vino italico lo hanno portato nelle terre grigie con le legioni romane. Loro bevevano la birra.

La mortadella è un prodotto della famiglia delle carni bollite, o meglio solo involontariamente pastorizzate, perché la conoscenza di questo procedimento sotto un profilo scientifico è molto recente. Un tempo era anche cruda, ma probabilmente aveva una vita brevissima e molto rischiosa per la conservazione. La dimostrazione di quello che ho dichiarato sopra sta per esempio nel fatto che il ciauscolo, salame a pasta molle, lo troviamo nelle Marche, all’interno di Senigallia, verso Macerata, dove in collina e in montagna si rifugiarono appunto i Galli Senoni (da cui Sena Gallica, Senigallia).

Il ciauscolo è molto, molto simile al patè de campagne, piatto economico e base delle merende transalpine. Altra dimostrazione è che il salame Lyon (guarda caso), un salame semicotto, ha abbandonato Bologna per rifugiarsi

appunto nelle solite colline dietro Senigallia, dove esistono provetti artigiani di alta salumeria. I Galli Boi insegnarono a commercializzare alla francese, cioè vendere molto caro ogni prodotto, per cui la mortadella è sempre stata molto aristocratica, una specialità inarrivabile, un po' come oggi quando si apre la stagnola del foie gras. Costava quattro volte il prosciutto, era commercializzata con un marketing aristocratico, proprio come un profumo francese; infatti fece altissimo il nome di Bologna, come patria della gastronomia, la diffusione attraverso gli studenti stranieri della Università, l'esportazione esclusiva presso le più belle mense della terra.

A Bologna fu inventata la scatola di metallo per contenere la fetta di mortadella: infatti la scatola di tonno è ancora tonda, perchè l'invenzione di piegare in cerchio una banda di metallo stagnato nacque a Bologna a metà dell'Ottocento e così poteva pranzare Abramo Lincoln o lo zar di tutte le Russie. Anche la macchina affettatrice fu invenzione di Medardo Rossi, uno dei Mille e salumiere bolognese. La macchina consentiva di tagliare la mortadella ancora più sottile che a mano, dove già si ottenevano dei record, con premi in piazza a chi tagliava la fetta più sottile. Semplicemente faceva molto companatico. Molto pane e pochissima mortadella, con quello che costava.

Alla maschera locale, Fagiolino, viene chiesto in punto di morte che cosa vuole: un panino con la mortadella, ma era quella costosissima, che forse Fagiolino aveva sempre visto sulle tavole dei signori e assaggiato poche volte in vita sua.

La mortadella fatta di solo suino spalla e guancialetto per fare i lardelli bianchi e dolci (il dolce in ogni prodotto è dato, ahimè, dai grassi) sale e pepe nero, stop. Perchè la mortadella, da regina della cucina mondiale, decadde così rovinosamente? Esiste un delizioso libricino, scritto da un vecchio industriale bolognese, un certo Lambertini, che nel 1947 descriveva il fatto: alla fine della prima guerra mondiale i reduci si riunirono nel cortile della fabbrica, per riprendere l'attività. Si constatò che per avere i prossimi maiali maturi occorrevano almeno due anni. L'azienda non poteva pagare due anni di stipendi e allora... rompete le righe! Ognuno cambiò mestiere e in un attimo, come neve al sole si distrusse un patrimonio millenario. Altri poi intervennero immediatamente: essendo la mortadella, appunto, un patè, si può usare qualsiasi tipo di carne e o simili, senza pensare al peggio, magari il povero somarino! Così subentra la qualità più scadente qualsiasi, ma nel 1918 i bambini devono mangiare e bisogna fare anche presto.

Oggi la mortadella, diventata un termine dispregiativo anche per le persone, sta risalendo la china per ritornare sul trono che le compete, non è difficile, basta assaggiare quella veramente buona, che si trova per esempio a Bologna e in poco tempo tornerà ad essere la regina della tavola, per cui si potrà di nuovo dire nel mondo: mi dia un etto di Bologna, senza far più sorridere nessuno.



IL COLORE DELLA MORTADELLA

di **Fiorella Golfieri**

Maestro Chef

La mortadella che oggi conosciamo e che gustiamo, è quella del 1600; codificata, già allora, da un disciplinare di produzione controllato dalla Corporazione dei Salaroli, che ha fatto di questo insaccato il marchio del sapore della città di Bologna e del suo circondario. Da allora quasi ogni ricetta bolognese non può prescindere dall'utilizzo della mortadella, ogni cuoco della tradizione non ha potuto non misurarsi con il suo utilizzo: anche se bistrattata nell'ultimo periodo è sempre rimasta nel DNA dei sapori, degli odori e degli aromi dei bolognesi. La mortadella è una splendida innovazione culinaria, dove la tecnologia interviene su una produzione legata ancora alla casa e la trasforma in una produzione industriale che diventa una bandiera della città dei tempi dei mulini della seta e delle vie di acqua. La cottura ne garantisce la sanificazione, un periodo di conservazione superiore a un anno e la svincola dalla produzione stagionale degli altri salumi; mentre la produzione industriale, con le sue quantità, la diffonde in un territorio sempre più ampio, sostituendo le "mortadelle" di altre regioni con la "Bologna", che può così arrivare su tutte le tavole e non solo rimanere chiusa nelle cucine degli aristocratici o dei borghesi che potevano permettersi una brigata di cucina. Forse sono il colore e il gusto che accendono la fantasia. Quel colore rosa, ottenuto con una lenta cottura a bassa temperatura, quel sapore dolce e ricco di spezie che ricordano la carne del maiale appena soppresso e le terre dell'oriente note a una Bologna dotta e gaudente, che fa del piacere non un peccato, ma cultura di vita quotidiana. Sta di fatto che da allora nessuno può dimenticare la nostra mortadella, la nostra Bologna. Anche una presenza di grassi non inferiori al 30%, oggi molti meno in realtà, erano garanzia di qualità, per capacità nutritive e per apporto calorico, allora, quando la grande fame si impadroniva dell'Europa. Oggi l'innovazione in cucina ha preso due strade, quella industriale di massa, che il più delle volte banalizza e appiattisce i sapori e quella di élite, dove la cucina molecolare interviene per creare nuove sfumature di gusto, ma per i palati di pochissimi. Si ritorna così al passato e alla tradizione, ma con una tecnologia ormai nuova, con prodotti che per coltivazione e allevamento non sono più quelli di un tempo. Ripetere vecchie ricette non è garanzia di recupero della tradizione, si sono modificati i sapori, si è modificato in nostro palato, il nostro gusto. Alla mortadella è ancora possibile percorrere la strada dell'eccellenza mantenendo la produzione industriale, perché nasce come prodotto industriale. Grazie al meraviglioso insaccato che posso ritrovare nel ripieno dei tortellini, nelle crocchette, nelle galantine, nei passatelli, per addolcire il gusto forte del sale usato per conservare perché nella mortadella anche se c'è non si sente.



NASICA

IN TUA DIFESA MORTADELLA

di **Vittorio Mascalchi**

Emerito direttore dell'Accademia delle Belle Arti di Bologna

Devo dire che partecipare come giurato a questo processo che vede in qualche modo coinvolta la mortadella, mi trova un po' spiazzato.

Da tempi immemorabili la mortadella a Bologna fa parte della cultura dei nostri cibi, perfettamente inserita nella storia dei nostri sapori, e quindi ormai tra gli emblemi che caratterizzano questa città. Per un bolognese quindi, equivale a mettere sotto processo... che so... le due torri, o San Petronio.

Se ho accettato di parteciparvi è perché penso che questo processo non vada inteso contro la mortadella, bensì a suo favore, magari per cercar di preservarla da possibili forme di adulterazione, presunte o accertate che siano. E non può essere altrimenti, dato che ritengo sia molto meglio difendere i prodotti che costituiscono la nostra antica tradizione gastronomica, per altro riconosciuta ormai in tutto il mondo, piuttosto che metterli sotto processo.

Ascoltando gli interventi che mi hanno preceduto, ho avuto modo di apprendere che sulla mortadella sono già stati fatti vari esperimenti, ad esempio quello di sostituire il pepe con del pistacchio. Per carità niente di male, purché si dia un nome appropriato alle cose... in questo caso non si tratta più di mortadella ma... che ne so... di "pistacchiella".

Detto questo non mi resta che entrare nel merito della storia dell'oggetto in questione: appunto la "mortadella". Il suo nome ha lontane origini, si dice infatti che risalga addirittura all'antica Roma dove sembra fosse in uso tritare la carne del maiale per poi pestarla nel "mortaio", attrezzo da cui deriva appunto la parola, aggiungendo infine bacche di mirto per garantire la conservazione della carne, che pare venisse gustata cruda. Ma fu il medioevo il periodo storico che vide il progressivo affermarsi dell'insaccato in generale e della mortadella in particolare, dunque un genere di cibi che consentivano una prolungata loro conservazione. Il Medioevo si sa fu un'epoca in cui la gente ebbe a soffrire di frequenti carestie e quindi di infiniti stenti, soprattutto a causa di successive invasioni da parte di popolazioni considerate dai Romani barbare. Eppure l'arrivo nei nostri territori di questi barbari, i Longobardi prima, poi i Franchi, entrambi di vocazione filo suina, non fecero altro che assecondare una già consolidata nostra tradizione, da tempo inaugurata dai vecchi Celti.

A livello alimentare, è interessante notare che quelle invasioni barbariche determinarono ai confini di Bologna una netta demarcazione territoriale tra la Longobardia, equivalente all'attuale Lombardia, le cui popolazioni si alimentavano con carni di suino, e la Bizantina Romania divenuta col tempo Romagna, dove invece era preferita la carne di pecora e di capra. Dell'attenzione che i Longobardi e i Franchi riservassero ai territori di campagna, quindi ai

suoi lavoratori e ai loro manufatti, ne testimonia il cospicuo elenco di termini altomedioevali come “lardum” (lardo), “sulcia” (salciccia o insaccato), “niusalatus” (carne salata), chiaramente riferiti ad alimenti ottenuti dalla lavorazione della carne suina. A proposito di sale, non si può fare a meno di citare il re Liutprando. Fu lui l’inventore del “monopolio del sale” (vedi Editto del 715), teso soprattutto a colpire i commerci veneziani. Come si sa a quei tempi il sale, in quanto indispensabile ingrediente che al contempo preserva e condisce i prodotti ottenuti dalla lavorazione della carne del maiale, era tanto prezioso da assumere addirittura il valore di moneta. In tal senso l’editto di Liutprando può anche essere considerato una difesa della produzione longobarda.. A tal proposito, sarebbe interessante esaminare anche la complessa vicenda legata alle saline di Cervia e la città di Parma.

Ma ritorniamo a bomba, anzi al porco, e del perché mi sono soffermato sulla divisione, almeno per quanto concerne le differenze alimentari tra Longobardia e Romania. Questa distinzione territoriale mi ha fatto ricordare una splendida lezione sul Romanico tenuta da Francesco Arcangeli all’Università di Bologna dove era titolare di Storia dell’Arte, dove sosteneva che: “...noi siamo ciò che mangiamo...” e che quindi anche sugli artisti e conseguentemente anche sulla loro arte influisce fortemente il fattore alimentare. Questa premessa gli forniva lo spunto per spiegarci il perché l’Arte Romanica fosse nata tra Parma e Modena, area alimentare a carattere decisamente filo suino che, sempre secondo Arcangeli, era un tipo di alimentazione che contribuiva a dare in chi lo adottava, una visione del mondo molto più concreta e realistica. Diversamente da quanto succedeva nel Ravennate con tutt’altre abitudini alimentari, sostanzialmente orientate su carni ovine e bovine, dove continuava a persistere un’arte di tradizione greco-bizantina. Sempre riguardo alla mortadella venne attuato nel tempo una sorta di “compromesso storico alimentare”, infatti, ad una prima fase della sua produzione dove veniva utilizzata unicamente carne di maiale ne seguirono altre dove progressivamente si procedette all’aggiunta di altre carni. Per definire la mortadella non basta la parola, su di lei sono state dette e si possono ancora dire tante cose, Giovanni Ballerini, noto storico e antropologo dell’alimentazione gli ha dedicato una simpaticissima pubblicazione, “Parole a fette”, su di lei è stato fatto anche un film, se non vado errato da Mario Monicelli, o addirittura la si può mettere, come ora, sotto processo. Proprio per una sua fama meritatamente acquisita e soprattutto perché non è sua la colpa se, in epoca di totale globalizzazione, anche di cibi e sapori, qualcuno tenta di adulterare il suo, mi dichiaro favorevole ad una sua assoluzione a formula piena.

Concludo questo mio breve intervento parafrasando la nota frase di Cirano di Bergerac che vuole essere di buon auspicio per il futuro della mortadella, augurandogli di continuare ad essere quel che per tanto tempo è stata: “Una parentesi rosa sulla parola porco”.

LA MORTADELLA DAL BANCO DEI SALUMIERI AL BANCO DEGLI IMPUTATI

di **Giorgio Menna**

Giornalista enogastronomo Presidente ENOGA'

Fino a prova contraria nessuno è colpevole, e la mortadella ben volentieri si è sottoposta ad un processo che la vedeva imputata. Tranquilli, ne è uscita indenne e con maggiore credibilità.

Qualcuno nel dibattito giocava carte improbabili, arrampicandosi sugli specchi, tentava di ribadire concetti d'altri tempi che vedono la mortadella un prodotto poco digeribile e grasso, la difesa non si faceva trovare impreparata e a discolpa della principessa mortadella sfoderava dati che capovolgevano immediatamente tali accuse.

Un alimento dalle mille peculiarità, la mortadella, sottolineava la difesa, che apporta in quantità equilibrata proteine e vari elementi nutrizionali come grassi insaturi, ferro, zinco e vitamine del gruppo B. Cento grammi di mortadella forniscono la stessa quantità di colesterolo della carne di pollo ed di alcune carni di pesce.

Interveniva, prendendo la parola, un teste che portava la propria testimonianza non prima di aver giurato di dire la verità, nient'altro che la verità. Con enfasi esprimendosi in modo colorito e gesticolando, egli ribadiva che la mortadella è l'ingrediente principe di Sua Maestà il Tortellino, piatto che per tanti secoli gli è stato fedele.

Passavano le ore finché avvenne il colpo di scena, la difesa giocava la carta definitiva, ribaltando così le accuse. Non basta, la mortadella si costituiva parte civile per i danni che quotidianamente subisce a causa della pirateria agroalimentare, e dichiarava guerra ai falsi. A suo fianco il Consorzio Mortadella Bologna IGP.

Il dibattito si chiudeva tra gli applausi del pubblico intervenuto. La Corte si ritirava in Consiglio impiegando pochi minuti per emettere la sentenza.

“...In nome del Popolo Italiano, visti gli articoli che vedono la mortadella avere ottenuto le più importanti certificazioni internazionali, avere ottenuto le migliori critiche dai maggiori gourmet mondiali, vista la sua versatilità nelle cucine dei grandi chef, nonché l'accertata salubrità e sicurezza alimentare, l'essere l'icona gastronomica di un intero territorio, etc, etc... dichiaro la mortadella innocente ed estranea a qualsiasi accusa rivolta. Si dispone altresì di attribuire alla mortadella l'appellativo di prodotto gotha italiano.

Così deciso, la Corte si ritira..”



LA SENTENZA: COLPEVOLE O INNOCENTE?

di **Avv. Piergiulio Giordani**

Nel procedimento relativo al Processo alla mortadella del 17/11/07 presso il ristorante I Gabbiani del Grand Hotel Bologna in Pieve di Cento (BO)

Il Collegio Giudicante sentita l'accusa, la difesa ed i testimoni,
ha emesso la seguente

SENTENZA

È opportuno ricordare, per poter poi prendere una meditata decisione, l'origine di questo salume conosciuto in tutto il mondo: nel Museo Civico Archeologico di Bologna sono conservate due stele

sepolcrali romane, che probabilmente appartengono allo stesso monumento tombale: in una è effigiato un pestello con un 'mortarium' utilizzato, come sostengono alcuni storici, per sminuzzare ed amalgamare carne suina, sale e spezie, che costituiscono i tipici ingredienti della mortadella; nell'altra vi è la raffigurazione del "suarius", cioè il guardiano dei porci, con accanto i suoi assistiti, ossia i maialini. D'altronde, nella nostra zona, da secoli, i maiali erano largamente diffusi: basti pensare che, in epoca romana ed anche intorno al mille, i boschi venivano misurati non in termini di superficie, ma in maiali: per indicare un luogo boscoso si diceva appunto che "quel bosco ingrassava 500 porci". Questo per dire che fin dai tempi dei romani, nella zona di Bologna, si confezionavano pregiati salumi che venivano esportati nel resto di Italia: ciò è confermato dalla cronaca di Stradone e di Polibio. La prima ricetta che contempla la mortadella, anche se, molto probabilmente era un prodotto bel diverso da quello che abitualmente oggi gustiamo, è del 1557, nel "Libro Nuovo" di Cristoforo Da Messisbugo. Allora, le mortadelle non venivano cotte, ma asciugate accanto al caldo e stagionate in un luogo fresco e ventilato. Solo intorno al 1600 si passò alla vera e propria cottura. E già alla fine del 1600 le mortadelle erano famose in Francia ed Inghilterra, tant'è che il domenicano Jean Baptist LaBat, ai primi del '700, scrive che le ha potute gustare anche nella lontana America. Probabilmente si trattava di antesignane delle moderne "copiature" dei nostri più famosi prodotti alimentari tipici, dalle mortadelle al Parmigiano, dal prosciutto di Parma alle mozzarelle di Bufala.

Arriviamo ad oggi.

La produzione è sostanzialmente industriale; rimangono pochi produttori artigianali, la cui fetta di mercato è assolutamente esigua. Vi è un disciplinare di produzione IGP controllato dall'Istituto Nord Est Qualità (I.N.E.Q.), Istituto autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Forestali. Il disciplinare

prevede che la mortadella possa essere prodotta oltre che il Emilia Romagna, anche in Toscana, Lazio, Marche, Piemonte, Lombardia, Veneto, ed anche nella provincia di Trento. Sostanzialmente, quindi se non in tutta Italia, quasi in tutta Italia. E già qui la cosa lascia perplessi, vista l'ampiezza della I.G.P. ossia indicazione geografica protetta. Se facciamo un ragionamento di reciprocità, allora, si dovrebbe poter produrre lo speck dell'Alto Adige (la cui produzione è sempre controllata dall' INEQ) anche a Bologna, il chè non ci consta possa avvenire. Nulla da dire sulla bravura degli industriali produttori di mortadella, un importante esponente dei quali, stasera qui funge da avvocato difensore.

Ma il Dr. Negrini ci consentirà di dire che la mortadella oggi in commercio non è più come quella di 30-40 anni fa: saranno mutate le carni di maiale (probabilmente a causa dell'alimentazione dei maiali stessi, dell'utilizzo di maiali allevati in altri paesi europei ecc.ra), forse saranno mutati i nostri gusti: fatto stà che la produzione ci offre certamente un prodotto bello, perfetto igienicamente ma standardizzato, appiattito come gusto. Ciò accade non solo per la mortadella, ma per tutti i più importanti alimenti: già da molti anni l'amico Edoardo Raspelli va diffondendo questo "grido di dolore", facendo notare che, in tantissimi ed importanti ristoranti italiani, da Pantelleria al Brennero, si trovano gli stessi prodotti standardizzati, tutti uguali: questo è il progresso. Pertanto non ci sentiamo di assolvere con formula piena la mortadella, bensì optiamo per la formula dubitativa e cioè per insufficienza di prove.

Non ce ne vogliano gli amici produttori: a loro esprimiamo un auspicio: perché non creare accanto alla linea di produzione di mortadella standardizzata, altre linee di produzione di un prodotto più artigianale, di maggior qualità (e ovviamente di prezzo superiore)?

In questo modo oltre a coloro che si accontentano del normale e standard prodotto, si potrebbero accontentare anche in consumatori più esigenti che sono disposti a pagare un prezzo più alto (e ce ne sono tanti, ne siamo convinti, il comparto vinicolo, con le sue variegate produzioni di diversa qualità, lo conferma) pur di avere un prodotto qualitativamente superiore e che magari possa loro rammentare i tempi passati quando – e ci consentirete un ricordo personale giovani studenti al Liceo Galvani di Bologna andavamo a gustarci in un bar accanto all'istituto una bella rosetta piena di fette di profumata mortadella!

P.Q.M.

Il Collegio, ai sensi di legge, dichiara di assolvere l'accusata mortadella dall'accusa ascrittale per l'insufficienza di prove e pertanto la manda assolta.

Deliberato in Pieve di Cento (BO) il 16/11/2007.

IL COLLEGIO



CARA MORTADELLA TI SCRIVO...

Un mistero avvolgeva l'antico Archivio Comunale di Pieve di Cento: durante un sopralluogo fu trovata una lettera. Probabilmente venne scritta da un giovane innamorato la di cui identità, per anni, fu avvolta da mistero.

Cara M.

Quando ti incontrai la prima volta ero un bambino. Ti portò a casa mia nonna Ernesta: ti scoprii una compagna di merende, puntuale, buona, avevi un buon profumo. Mi hai accompagnato anche negli anni successivi della scuola: mi ricordo meglio le Medie e il Ginnasio, anni in cui i sensi si fanno più vivi e l'appuntamento di metà mattina con te era atteso quasi con appetito. Un po' birichino il bidello ci teneva corda: ti teneva nascosta nel suo sgabuzzino e dietro una piccola ricompensa io ti avevo.

Mi dava anche del pane.. mi sembra.

Sono ricordi belli e ti ricordo morbida, grassettina nei punti giusti e buona.

Buona come il pane, come si dice. O con il pane?.. Bè, entrambe le cose.

Poi col Liceo e l'Università ti ho perso di vista.

Ti ho incontrata e ti incontro solo occasionalmente. Ti trovo sempre bella, ma mi sembri meno buona, non riesco più a ritrovare il gusto di quegli anni lontani, ma soprattutto quel tuo profumo, così tuo.

Forse io devo farmi vedere dall'otorino e curarmi la rinite cronica. Ma tu ti devi affidare a dei buoni Salumieri, però! Ce ne sono ancora sai!

Tuo G.

Si scoprì, dopo un'accurata indagine, che il giovane scrittore è l'attuale Assessore Gianni Cavicchi preso in un attimo di folle disperazione amorosa.



A.A.A. MORTADELLA CERCASI !!!

Ma vi ricordate quel bel salume?

Sì dai, quello tutto rosa con delle macchie bianche e con i puntini neri del pepe, quello che ci portava la nonna o la mamma per merenda, finita la scuola, dentro due belle fettone di pane: quello sì che ci faceva rinascere!

E ora? Dove sei Mortadella?

Ti hanno sostituito, i bambini, con le merendine, mentre gli adulti, durante la pausa, non ti guardano più, oppure ti preferiscono il prosciutto quello magro, perché tu, salume crudele, fai ingrassare.

E dire che sei così piena di storia, oltre che di bontà...

Hai fatto conoscere al mondo intero una città, la tua Bologna: sì proprio sotto le due torri sei nata, in un'epoca non precisa, si pensa che tu discenda dagli Etruschi, chi dice invece dai Galli Boi, altri sostengono dai Romani. Vi è persino una leggenda che ti vuole nata in un convento di frati... Ma tu sei misteriosa, forse un poco donna, poiché nascondi la tua età e il tuo creatore, dici solo che qualcuno ti ha plasmato in tempi antichi e resa sublime nei secoli successivi. Sei pura figlia di quel nobile animale, il suino, ed originariamente eri chiamata "Myrtatum" o "Murtarum" perché eri aromatizzata con bacche di mirto, venivi mangiata cruda e quindi era necessario il mirto per riuscire a conservarti, ma dal seicento si iniziò a cuocerti così preferisti al mirto il pepe nero. Ti vantì (proprio come una donna) di essere stata per secoli la ricetta segreta dei salaroli bolognesi, solo loro sapevano quale era la tua composizione, erano così gelosi di te che avevano addirittura vietato la tua produzione al di fuori delle mura di Bologna: sei di città tu!

Pensa, c'è chi dice in giro che sei grassa, popolare, da panino e osteria...tu? Tu che sei stata sulla tavola di imperatori, re e perfino di un cardinale, il Cardinal Farnese che, colpito dalla tua magnificenza, nel 1661, certificò la tua produzione. Già da allora, infatti, tentavano di imitarti con carne bovina, ovina o addirittura di asino, ma nessuno è mai riuscito a eguagliare il tuo sapore così dolce che rende lieta ogni pietanza, il tuo profumo così delicato volteggiava nell'aria appena ti tagliano, la tua forma il tuo colore così perfetti fanno innamorare al primo sguardo.

Di più non si può dire, cara Mortadella, ora parla tu, deliziaci il palato con la tua sublime prelibatezza e riempi il cuore di gioia, perché si sa, per arrivare al cuore, prima si passa dallo stomaco!



Con il Patrocinio



PROVINCIA DI BOLOGNA

Con il Patrocinio



PROVINCIA DI FERRARA



COMUNE DI CENTO

III Festival ENO GASTRONOMIA del Centopievese

Ristorante
i gabbiani

Sabato 17 Novembre 2007

**CENA
PROCESSO alla**

MORTADELLA

Ore 20,30

Conduce: Giorgio Menna Giornalista e Presidente EnoGa
Presidente della Giuria Avv. Piergiulio Giordani
Pubblico Ministero Paolo Borghi - Docente universitario di Parma
Avv. Difensore Gianni Negrini

Sono chiamati a testimoniare:
Milena Correggiari Sindaco del Comune di Pieve di Cento
Vittorio Mascalchi Emerito Direttore dell'Accademia di Belle Arti di Bologna
Giovanni Tamburini dell'Antica Salsamenteria Bolognese
Fiorella Golfieri Chef docente di cucina

Menu

Cocktail di Benvenuto
Stuzzichini a Base di Mortadella
Millefoglie di Polenta e Mortadella con
Crema di Funghi
Caramelle alla Mortadella e Spinaci su
Crema di Patate, Pistacchi Tostati e Aceto
Balsamico di Modena
Panzerotti di Vitello Fritti "Uccelletti Scappati",
Farciti con Mortadella e Scamorza Affumicata
Insalata di Spinaci con Cubetti di
Mortadella e Mais Saltati
Cosciotto di Agnello Farcito con Radicchio
Trevigiano, Mortadella e Parmigiano Reggiano
Patate alle Erbe
Desset (Bevande Incluse) € 28,00

Per gli sponsor si ringraziano:

PANE: Forno Palladino
San Pietro in Casale (BO) e Cento (FE);
VINI: Azienda Agricola Primo Casolari
Ravarino (MO);
VINI: Cantina Gaggioli - Zola Predosa (BO);
MORTADELLA: Negrini - Renazzo (FE)
PASTA: Punto e Pasta - Malborghetto (FE)

INFORMAZIONI e PRENOTAZIONI:

Ristorante i Gabbiani
tel. 051.97.37.57
051.686.10.70
Via Ponte Nuovo, 42
Pieve di Cento - BO
igabbiani@grandhotelbologna.com
www.grandhotelbologna.com

