RD srl

Logistica alimentare

Mortadella

La mortadella è nata probabilmente nel I secolo e la sua produzione si è sviluppata in un'area compresa tra Emilia Romagna e Lazio; tuttavia, per un periodo di tempo, questo salume entrò nell'oblio, ma ricomparve nel tardo Medioevo, dove veniva prodotto esclusivamente nella città di Bologna.

Le sue origini sono da ricercare nei territorio dell'antica Felsina etrusca e della Bononia dei Galli Boi, che vivevano in ambienti ricchi di boschi di querce che fornivano le ghiande, principale alimento dei maiali di allora, allevati allo stato brado o addomesticati.

Nel museo archeologico di Bologna è conservata la prima testimonianza della presenza di un produttore di mortadella: una stele di epoca romana imperiale raffigura sette maialetti condotti al pascolo e un mortaio con pestelle.

Si parla della mortadella già nei libri di cucina del Trecento, anche se è probabile che esistessero diversi tipi di mortadella confezionate con carni di vitello e di asino.

La fabbricazione e l'applicazione dei sigilli di garanzia era di competenza della Corporazione dei Salaroli, una delle più antiche di Bologna, che già nel 1376 aveva per stemma un mortaio con pestello.

Nel 1661 per regolare la produzione fu pubblicato un bando del cardinale Girolamo Farnese, cardinale legato di Bologna, che impediva la produzione di mortadella con carni diverse da quelle di maiale, anche perché tale reato provocava “in grave pregiudicio del Pubblico”, e particolarmente della Dote che gode ab antiquo detta città di fabbricar Mortadelle “d'isquisita perfettione”. Questo provvedimento, secondo alcuni ricercatori, può essere considerato il primo provvedimento emanato in Italia a tutela di una specialità gastronomica.

Oggigiorno, le caratteristiche della mortadella sono stabilite dal Consorzio della Mortadella Bologna e approvate dall'Unione Europea.

La mortadella Bologna IGP, di puro suino, è un insaccato cotto, dalla forma cilindrica od ovale, di colore rosa e dal profumo intenso, leggermente speziato.

Per la sua preparazione vengono impiegati solo tagli pregiati (carne e lardelli di elevata qualità), triturati adeguatamente allo scopo di ottenere una pasta fine. Il sapore è pieno e ben equilibrato. Una volta tagliata, la superficie si presenta vellutata e di colore rosa vivo uniforme. La mortadella Bologna emana un profumo particolare e aromatico e il suo gusto è tipico e delicato.