



La regina dei salumi: la mortadella

DI TIZIANO PARMEGGIANI

È sempre stata considerata il salume dei poveri, oggi non è più così. E' un prodotto eccellente. Partiamo dalle origini, sembra non ci siano dubbi che sia nata a Bologna.



La Mortadella BOLOGNA IGP



Il Cardinale Girolamo Farnese, Mortadella Bologna, Storia, Informazioni e Curiosità. (1661)

Roma. Nel 1624 il marchese Vincenzo Tanara, agronomo e scrittore, ha scritto in Bologna un libro *-L'economia del cittadino in villa-* dove si parla anche della mortadella, assieme a tante altre cose facenti parte del mondo dell'agricoltura, lui non ha mai prodotto la mortadella, ma sicuramente a Bologna qualcuno faceva un salume cotto che poi diventò la mortadella. Da ricerche fatte, anche se al momento di veramente scritto non sono riuscito a trovare dei documenti che lo certifichino, si può capire che negli anni ai quali si riferisce il Tanara, il lavoro era quello stagionale dei mesi invernali, che definiamo norcino, la macellazione di qualche maiale e non esistendo macchinari adatti a macinare finemente della carne tipo mortadella, si usavano solo dei coltelli e forse il nome mortadella deriva da mortaio. Nel 1661 il cardinale Girolamo Farnese, delegato dal Papa quale reggente della città di Bologna, emise un bando per la fornitura delle mortadelle e salami e per definire le normative di produzione, si avvale della corporazione dei Salaroli, che avevano come stemma un mortaio e un pestello. In effetti in qualche documento del 1800, si raccomandava di pestare la carne più tenera per ridurla a un tipo pasta, di certo il nome mortadella si è usato anche per altri prodotti a base di carne, ne parlano Plinio il Vecchio ed il Varrone, di salumi dove veniva utilizzato il mirto come aroma, *farcimen myrtatum*, quindi il nome mortadella potrebbe essere stato usato anche in epoca Romana, ma non credo che si riferissero alla mortadella di Bologna. Tornando al 1800, non esistevano delle macchine vere per tagliare la carne, quindi l'ipotesi del mortaio mi sembra la più plausibile, la carne veniva quindi pestata, salata e speziata, si aggiungevano i cubetti di lardo e impastato a mani nude, lo si metteva a riposare in mastelli, probabilmente di legno, per circa due giorni, poi veniva manualmente insaccato dentro budelli di bovino, ma non nella vescica, o probabilmente in quelli dello stesso suino, si procedeva infine alla stufatura con dei bracieri, che non era una vera cottura ma una forte asciugatura, a temperature di circa 50/60 gradi per circa 8/16 ore



in base alla dimensione, sicuramente non poteva raggiungere la temperatura di circa 70 gradi per considerarla una vera cottura.

Di vere industrie in Emilia ce ne parla in uno scritto, veramente ben fatto, del titolare del salumificio Giuseppe Frigieri di Modena nel 1884, che parla anche dell'altro salumificio, allora più importante, il Salumificio G. Bellentani, fondato sempre a Modena nel 1821, che aveva la sede produttiva e amministrativa in via Canalgrande, al centro di Modena, per dare una dimensione delle due aziende scrive: "io non so precisamente quanti maiali abbia abbattuto in quest'anno la spettacolare ditta G. Bellentani, ma è certo che fra me e lei, non si sono messi in opera meno di 5000 maiali dalla metà di ottobre e fino al 28 febbraio"; questa era la durata della stagione produttiva dei due maggiori salumifici di Modena. La nascita dei salumifici industriali è iniziata nella seconda metà del 1800, vale sempre la pena ricordare che, non essendoci in quei tempi impianti di raffreddamento della carne, il lavoro era stagionale, iniziava nei mesi freddi, da novembre a febbraio/marzo. A Bologna, già nel



Meats in History and Traditions



medioevo, esistevano le famose confraternite dei lardaroli e dei salsicciai, poi scomparse probabilmente dopo l'unità d'Italia, il lavoro era quello dei norcini, le prime vere industrie arrivano dopo il 1870, è da quegli anni che arriva il vapore, poi i motori elettrici, quindi i compressori e finalmente le celle di raffreddamento e conservazione della carne.

Si costruiscono le prime vere macchine a motore elettrico, provenienti dalla Germania e dalla Francia, ci sono fotografie che lo certificano, quindi è solo nei primi anni del 1900 che si sviluppa l'industria dei salumi e la produzione comincia ad avere una maggiore continuità stagionale. Lo sviluppo è ancora molto lento, nel 1928, a Castelnovo Rangone, la Villani macellava annualmente circa 1300 maiali, il macello di Arturo Candeli ne macellava circa 700. Senza le celle frigorifere, il consumo era concentrato soprattutto nei mesi invernali, con le celle frigorifere la stagionalità si è allungata anche ai mesi estivi, e nel cambiamento, è stata la mortadella la vera protagonista, il suo consumo è concentrato soprattutto nei mesi caldi, in particolare nei lavori fuori casa, maggiormente nei cantieri edili e nei lavori agricoli, ma il panino con la mortadella era anche la merenda dei ragazzi che andavano a scuola, bei tempi per i miei gusti, anche la sera, dopo la



Mortadella La Favola, produzione Mec Palmieri

minestra di verdure, si finiva spesso con alcune fette di mortadella.

Sempre in Emilia, le prime produzioni sono nate utilizzando maggiormente le carni di maiale, ma anche carni di bovino, di asino, di equino, in particolare negli anni dopo la prima guerra mondiale e fino alla fine della seconda. I maestri salumieri che quando ho iniziato a lavorare negli anni cinquanta, avevano lavorato nel periodo tra le due guerre, mi raccontavano che la carne dei somari era ottima per fare la mortadella e che venivano macellati molti di quegli animali che non servivano più per i lavori in campagna, sostituiti dalle prime macchine agricole, la stessa fine hanno fatto gli equini, la loro carne è stata usata fino agli anni 60/70, anche per produrre würstel, ne arrivava molta anche dal sud America.

Il vero boom dei consumi dei salumi, e anche delle mortadelle, si è avuto dopo la fine della seconda guerra mondiale, la popolazione italiana aveva ripreso a ricostruire il Paese distrutto dalla guerra, i lavori nel mondo agricolo erano ripresi e la necessità di mangiare carne e salumi era fondamentale, dopo la sofferenza della fame, era per tutta la popolazione la prima necessità, e la mortadella era sicuramente la carne più popolare, pronta per il consumo e meno costosa, ricca di proteine, vitamine e sali minerali. Io ricordo molto bene gli anni dal 1955 e fino al 1970, la mortadella veniva prodotta usando anche molta carne di bovino, arrivava dal sud America, congelata messa nei sacchi di juta, separata tra anteriori e posteriori, si usava molto anche la trippa del bovino, sempre della stessa provenienza, era carne molto bella e anche molto economica e questo ha favorito il consumo, voglio ricordare che la mortadella è un salume veramente italiano, non si produce in altri stati se non in piccole quantità e da comunità di italiani emigrati all'inizio del 1900. Allora usare il bovino era una necessità, non sarebbe bastato solo il suino. In Italia, negli anni 50/60, era scoppiato il boom economico, i consumi continuavano ad aumentare, in particolare i prosciutti stagionati di Parma, di San Daniele e anche quelli di Modena, così anche i salami e



Oggi mangiamo un panino con la Mortadella Bologna IGP

altri salumi, dagli anni '70 il prosciutto cotto, che nel primo dopoguerra era quasi sconosciuto, era entrato nelle abitudini alimentari degli italiani. La mortadella era diventata un prodotto troppo popolare, anche la sua qualità non aveva seguito lo sviluppo economico del paese, la sua immagine era scaduta. Negli anni settanta era diventata un prodotto secondario, da mercati rionali, il consumo era notevolmente diminuito e i produttori hanno capito che bisognava migliorare la qualità e l'immagine, riportarla nelle migliori salumerie, si è passati alla mortadella di puro suino, è stata migliorata la qualità della carne, sono stati abbandonati quegli aromi troppo forti che erano molto difficili da digerire. Gli italiani volevano sapori più dolci, meno aggressivi con meno grassi e meno sale, sono stati costruiti stabilimenti specializzati, le tecnologie produttive sono migliorate notevolmente. Le linee di produzione, e in particolare le stufe, sono passate da una cottura rapida con temperature troppo alte, che non permettevano una buona uniformità e un buon sviluppo del profumo e del sapore, a temperature più basse ma prolungate, in modo da ottenere cotture più delicate. A mio parere il profumo è fondamentale perché è sinonimo della buona qualità, quando si entrava in una salumeria il primo contatto era con il profumo che emanava la mortadella,



Mortadella Maiale Nero Brado d'Aspromonte



mentre la signora Maria la affettava, le nostre narici si aprivano aspirando quel profumo, la nostra lingua si muoveva e ti veniva l'acquolina in bocca. Nessun altro salume ti può fare quell'effetto, solo la grande mortadella Italiana.

I produttori italiani avevano raggiunto il loro obiettivo dal pop al gourmet, la mortadella era diventata una vera specialità, nessuno al mondo, ancora oggi, è riuscito a fare meglio, nessuno più si vergogna a ordinare al salumiere la mortadella. Mentre se parliamo di salami, in Italia se ne fanno centinaia di tipi, nati secondo le usanze locali, la mortadella è una sola, nata a Bologna, ma prodotta con le stesse carni, le stesse tecnologie e forme tutte uguali, anche se realizzata al di fuori dell'Emilia, in Veneto o in Lombardia e in qualsiasi regione Italiana, la mortadella è sempre quella, sempre buona, anche gli aromi utilizzati sono gli stessi, solo una cosa la diversifica, il pistacchio, si può metterlo o non metterlo, in particolare è più gradito al centro sud; la vera mortadella di Bologna è nata senza pistacchio.

A mio parere la cosa più importante è la cottura, ancora nei primi anni cinquanta le stufe di cottura erano molto improvvisate, le dimensioni erano in funzione degli spazi che le aziende disponevano, non ce n'era una uguale all'altra, erano dislocate anche lontane le une tra loro, a volte in piani diversi, spesso si cuocevano in grandi vesciche che pesano 15/16 Kg. assieme a mortadelle di 5/7 Kg., quindi lo stufatore doveva decidere quando erano cotte, non era certamente



facile; avere un termometro per misurare la temperatura di cottura delle mortadelle era un lusso, il povero addetto alla fine era più cotto lui delle mortadelle. Dopo la cottura avveniva il raffreddamento, ma non c'erano locali adibiti a quella funzione, che era molto importante, nei

mesi invernali era semplice, bastava tenerle all'aperto e si raffreddavano, ma quando arrivava l'estate erano problemi grossi, se la mortadella non si abbassava di temperatura, la carica batterica si riproduceva a dismisura, i batteri ricreavano una fermentazione che distruggeva le proteine e la carne sembrava non fosse cotta, in particolare quelle di maggiore peso, dopo alcune settimane dalla spedizione, venivano rese giustamente dai clienti, ma non era colpa dello stufatore, allora certe cose non si sapevano, gli impianti di raffreddamento non esistevano e le mortadelle più pesanti nei mesi caldi non riuscivano a raffreddarsi e rifermentavano. Negli anni 70/80, è stato risolto il problema delle vesciche per l'insacco delle mortadelle, quelle di bovino non bastavano più per tutta la produzione, Mimmo Richeldi, esperto budellaio, ebbe un'idea geniale, andò in Cina e con una pazienza unica, dopo vari tentativi non riusciti, convinse i cinesi a tagliare la budellina di maiale in tante strisce, e dopo l'asciugamento, a farle incollare una con l'altra fino a formare la vescica ideale per l'insacco e la cottura delle mortadelle, caro Mimmo tutti noi mortadellai ti ricorderemo sempre.

IL GRANDE CAMBIAMENTO

Un esempio, eravamo nel 1974/75, nasceva il reparto mortadelle della Fiorucci di Santa Palomba, su una superficie totale di 10.000 mq. era un'unità produttiva totalmente indipendente dal resto della fabbrica, vi lavoravano circa 80 persone, con tutti i servizi annessi per il personale che vi lavorava, ovvero: n° 2 uffici, spogliatoi, servizi igienici indipendenti e le celle della carne necessarie per la produzione. Naturalmente erano presenti tutti i nuovi impianti tecnologici e tutte le macchine necessarie per quella produzione, le tecnologie erano le migliori esistenti, non mi soffermo nella loro descrizione per motivi di riservatezza, ma in

Meats in History and Traditions



quegli anni non esisteva nessun reparto per la produzione della mortadella come quello, le linee di insacco furono studiate in modo ergonomico per favorire il lavoro degli operatori, che potevano così dedicarsi con la massima sicurezza e il minimo della fatica fisica alla qualità del prodotto, che era diventato meno manuale e più tecnologico. Dopo l'insacco, con un sistema aereo di trasporto, passavano al reparto di cottura, composto da stufe, la capacità produttiva del reparto era di 500 quintali giornalieri; dopo la cottura e il raffreddamento, passavano al magazzino di stoccaggio, dotato di controllo della temperatura e dell'umidità, sempre all'interno del reparto, le mortadelle venivano confezionate e trasferite al vicino



reparto spedizioni, che riceveva i vari salumi da tutti i reparti di produzione, dove gli addetti preparavano e pesavano gli ordini giornalieri su due turni di lavoro. La qualità in quegli anni è notevolmente migliorata, sono state abbandonate tutte quelle carni meno pregiate, si è passati definitivamente alla vera mortadella di puro suino con carni di maiali nazionali, è stata abbandonata la carne di bovino e la trippa che non era di bassa qualità, ma la carne di suino è più delicata e dal sapore unico e più digeribile, il valore nutrizionale era molto migliorato, meno sale, meno grassi, più proteine, vitamine del gruppo B e minerali importanti come il ferro, lo zinco e il rame. Passiamo agli aromi: sono fondamentali nella mortadella, la prima cosa che ti colpisce è il profumo quando si affetta, emana un aro-

Meats in History
and Traditions

ma ineguagliabile, nessun altro salume ti colpisce come la mortadella, il piacere di annusarla profondamente è inebriante, arriva al cervello e ti viene l'acquolina in bocca è irresistibile e vorresti mangiarne subito una bella fetta. Le spezie aromatiche conferiscono quel sapore caratteristico che solo la mortadella ha, vengono quasi tutte dalle Indie e hanno delle proprietà anche salutari, per millenni sono state usate per curare molte malattie intestinali e delle vie respiratorie, contengono molti sali minerali fondamentali per la nostra alimentazione, dicono che siano anche afrodisiache, elenchiamo quelle che vengono maggiormente usate per la nostra mortadella: il pepe, sia bianco macinato che nero in grani, il macis, la cannella, la noce moscata, i chiodi di garofano, un tocco di cardamomo. Il pepe, in epoca antica, era la spezia più importante e non sempre era disponibile, addirittura ci sono state delle guerre per poterlo avere, ogni produttore italiano ha la sua concia che non svelerà mai a nessuno, quindi può aggiungere anche altre spezie che resteranno segrete. Molte delle spezie elencate vengono anche usate in cucina, nei dolci, nelle bevande come cocktail per dare un gusto più esotico, ma tornando alla nostra mortadella, le nostre mamme l'hanno sempre usata



Mortadella Bologna IGP; ogni anno a Bologna in Piazza Maggiore il "Mortadella Day" con Miss Mortadella

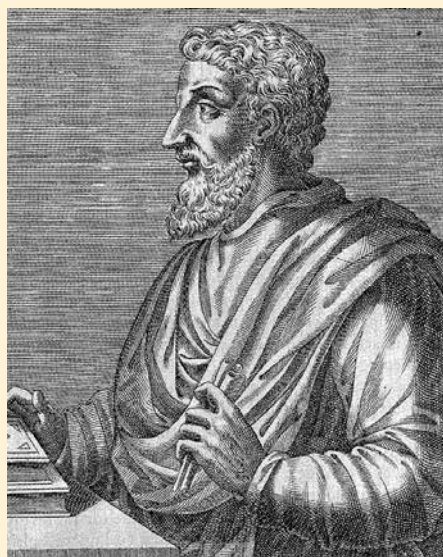
nel ripieno dei nostri ottimi tortellini modenesi per dare un tocco di sapore in più. Oggi anche famosi chef stellati la usano nei loro piatti come specialità, magari da loro rielaborata e presentata secondo la loro fantasia, io la preferisco con il pane senza sale per gustare tutto il suo sapore inimitabile. A Roma a metà mattinata con la pizza bianca calda, da sballo, ancora oggi ci sono dei forni che hanno un'affettatrice e la mettono nella pizza calda, i loro clienti che vanno ad acquistare il pane non mancano mai di acquistare anche la pizza con la mortadella, anche io lo faccio, la mortadella negli ultimi anni è diventata molto più magra, meno grassi e più proteine e sempre più buona e nutriente.

Non voglio fare classifiche di tutti i bravissimi produttori italiani di mortadella, dico solo che sono i migliori del mondo, e che nessuno farà mai delle mortadelle più buone delle nostre. Vendite della Mortadella Bologna I.G.P nel 2022, ne sono



Mortadella Bologna IGP; Sculture delle Due Torri al centro della città

stati prodotti 38 milioni di Kg. registrando un più 1,3%, molto bene l'affettato in vaschetta in crescita del 9,2%. Il consumo è stato dell'81% sul mercato italiano e il 19% verso i mercati esteri, con un aumento del 6/7% sul precedente anno. Voglio dedicare questo articolo a un carissimo amico che da parecchi anni ci ha lasciato, un vero Maestro Salumiere Modenese, Ellero Ferrari (detto Nerone) ha lavorato in molti salumifici italiani anche importanti come la Galbani, gli ultimi anni, e fino alla pensione è venuto con me alla Fiorucci, ciao Nerone. ■

MARCO TERENCE VARRONE,
DE LINGUA LATINA (116-27 A.C.)

«Le varie qualità di carne si indicano con i nomi presi dagli animali stessi, come "suilla" per la carne di suino. La natura dimostra che gli uomini cominciarono prima a far uso di carne arrostita, in un secondo momento di carne bollita e da ultimo di carne in umido. [...] L'arrosto fu detto "assum", deriva da "assudescere", perché per effetto del fuoco comincia a trasudare, cioè a inumidirsi. [...] "Succidia" è un salume, il termine viene da "sus" e "caedere", cioè squartare i maiali, infatti, questo è il primo animale che i proprietari hanno iniziato a uccidere e a salare per conservare la

sua carne. Con "tegu" si indicò il lardo, da "tergere", cioè coprire, perché il maiale è coperto da quello. "Perna" è il prosciutto, deriva da "pes", cioè piede, perché ne è la coscia.

"Insicia" è la salsiccia, deriva da "insecare", cioè tagliuzzare, perché è carne sminuzzata. [...] "Murtatum" poi fu detta la mortadella, deriva da "murta", cioè la bacca di mirto, perché nelle carni di maiale insaccata se ne mette in grande quantità. Si chiama "luganica" un tipo di salsiccia fatta con l'intestino crasso del maiale, perché i nostri soldati le hanno imparato a fare dal popolo dei Lucani, così come si chiama "ventresca falisca" il salume che hanno imparato dai Falisci.