



UN SALUME NUTRIENTE E POVERO DI GRASSI

La  
IN

# signora ROSA

Dove la Mortadella è igp

TESTO DI IRIS MOTTA

**A**LCUNI LA CHIAMANO MORTADELLA, altri semplicemente "bologna". Sia chiaro, lei è la Mortadella Bologna, rigorosamente in maiuscolo e con tanto di igp al seguito, il marchio che sigla esclusivamente le eccellenze tipiche. Bella, tonda e paffutella, è l'incarnazione della tentazione formato mangereccio. Quella a cui non si può dire di no, soprattutto se servita a cubetti della serie "uno tira l'altro", o utilizzata come ingrediente prezioso in insalate, pastasciutte o torte salate. Ma appetitosa risulta anche se tagliata a fettine sottili sottili, distesa su un vassoio e accompagnata da pane fragrante. Il suo profumo particolarmente aromatico seduce l'olfatto ancor prima che il palato ne apprezzi la vellutata e delicata consistenza. E se vero è che anche l'occhio vuole la sua parte, l'allegra veste rosa a bianchi pois non passa certo inosservata. Per la sua preparazione vengono usati solo tagli pregiati di carni suine, finemente triturate e poi me-

SECONDO ALCUNE FONTI LA PAROLA "MORTADELLA" deriverebbe da "mortarium", utensile usato per pestare la carne del maiale. Secondo altre invece origine della parola sarebbe "murtada", ossia pietanza stagionata con mirto.



scolati a lardelli ricavati dalla gola dell'animale, la parte più nobile tra i tessuti adiposi. L'impasto viene poi insaccato e sottoposto a una cottura che prevede l'utilizzo di stufe ad aria secca la cui temperatura non deve mai scendere al di sotto dei 70 gradi centigradi. Segue una docciatura con acqua fresca e una sosta in cella di raffreddamento per permettere al prodotto di stabilizzarsi. Il risultato è un salume privo di polifosfati aggiunti, ricco di proteine, vitamine e sali minerali. Un alimento perfettamente in linea con la moderna tendenza nutrizionale che premia il corretto apporto energetico e il basso contenuto di sale e grassi. ■

