

20 Agosto 2019

## Mortadella Classica: l'aristocratica dall'anima emiliana

Il suo gusto suadente racconta di una storia fatta di profumi leggeri e tradizioni antiche oggi tutelate anche grazie a un Presidio Slow Food



Emilia-Romagna

La **Mortadella Classica** ha un'anima emiliano-romagnola e una storia antica. Il suo sapore racconta di tradizioni e profumi delicati che oggi un [Presidio Slow Food](#) [1] contribuisce a tutelare e valorizzare. Questo insaccato dal colore rosato può dunque offrire molto di più del semplice (e pur gustoso) panino che l'ha reso celebre tra le merende dei piccoli. Le origini della Mortadella Classica sono infatti aristocratiche e pare risalgano al **Medioevo**. Certo è che, fin dal 1557, la ricetta della mortadella può avvalersi di un testimone illustre: lo storico cuoco **Cristoforo di Messisbugo** che, nel suo "Libro novo", ne racconta in modo accurato le fasi di lavorazione elencandone gli ingredienti.

Oggi questa specialità si prepara ancora con tagli di carne nobili, come la spalla e il guanciale. A prima vista, la Mortadella Classica del Presidio non si distingue dalle altre, tuttavia è al suo interno che evidenzia caratteristiche degne di nota. Si tratta della **colorazione** che presenta toni più tenui rispetto al rosso o rosato di altre mortadelle. Poi il **profumo** che, senza il sostegno di alcun additivo o aroma, è meno deciso e più complesso. Infine, il **gusto** regala sensazioni di dolcezza, delicatezza e consistenza che contribuiscono a creare un insieme organolettico suadente e delicato.

Il presidio raccoglie oggi produttori capaci di custodire un'arte legata al territorio dell'Emilia-Romagna, in particolare a quel crocevia che si colloca tra Bologna, Modena e Ferrara. Il processo produttivo conserva l'**artigianalità** di un tempo in ogni sua fase e le carni utilizzate provengono unicamente da suini italiani. Spezie e budelli naturali sono inoltre selezionati con cura, e ogni insaccato è legato a mano con corde di spago. Accanto alla Mortadella Classica, in queste aree si producono salumi cotti dall'eccellenza rara come il **Salame Rosa** e la **Mortadella Lyon**. Per questi, Slow Food ha avviato il Presidio di tutela dei [Salumi Rosa tradizionali bolognesi](#) [2], che va ad aggiungersi a quello dedicato alla Mortadella Classica.

---

**Links**

[1] <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/mortadella-classica/>

[2] <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/salumi-rosa-tradizionali-bolognesi/>