

Elogio della mortadella

di Manrico Murzi

In un liceo a metà percorso di un'ampia scalinata medicea, a sassi chiari e lucidati dal calpestio, all'ora della ricreazione poteva toccare, ad uno degli studenti, d'essere chiamato e sentirsi dire: «Va', compra del pane casareccio, un po' di vino rosso e due etti di mortadella. a tocchetti, mi raccomando!». Quando lo studente rientrava, consegnava la "spesa" proprio al preside (al secolo don Firmino Giulietti, detto "Foca" [n.d.r]), un prete corpulento e gioviale, figlio di Bologna. Il quale metteva il salume in una ciotola e l'assaggiava subito con l'aiuto di uno stecco in legno d'olivo. Chiunque sia stato suo alunno, ancor oggi sa bene di greco e di latino e ama la mortadella, convinto che da essa siano andate al maestro le necessarie capacità ed energie intellettuali per affrontare Omero e Cicerone.

Bisogna dire subito che quell'uomo dottissimo non faceva altro che seguire con scrupolo il modo tradizionale di mangiare questo salume, nato all'ombra della torre degli Asinelli.

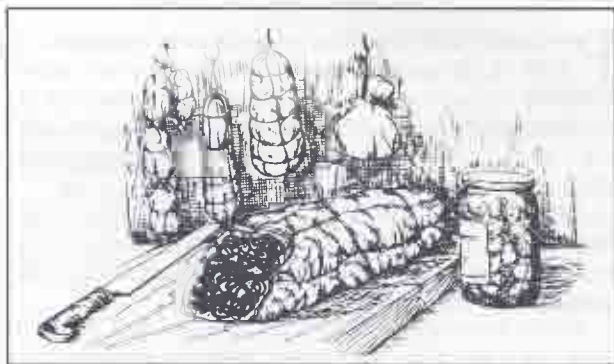
Ecco, i salumieri hanno ora un buon aneddoto da spiattellare ai loro clienti e una ragione in più per consigliare il consumo di mortadella a chi studia, a chi lavora e a chi ha bisogno di mantenere fresche le proprie attività di apprendimento e di memoria; le mamme un motivo in più per confezionare ai figli merende e spuntini a base di mortadella.

Si è che, di quella polpa, il colore rosa, il profumo aromatico e il sapore raffinato sono decisamente accattivanti. E' il salume per eccellenza, compagno delle gite in città fuori porta, al mare e al monte. Quando si mangia, in bocca si mescolano, a seconda della preparazione che se ne è fatta, il gusto sottile dell'aglio o del garofano, quello forte di un grano di pepe o di coriandolo tritati coi propri denti, quello delicato di pistacchio, cannella o noce moscata, quello vago del cacio grattugiato o del vino secco di malvasia; e quello dominante del mirto, le cui bacche danno il nome a quest'insaccato, sin dai tempi degli antichi Romani.

Se è svariata la ricetta praticata nella lavorazione, svariato è anche il volume di questa grossa salsiccia che talora raggiunge le dimensioni di balenottero, al punto che la sua fetta deborda come un centrotavola fuori luogo, se distesa sul piatto di portata.

Interessante è poi l'uso che se ne fa in molti piatti di alta cucina. Ammorsellato, si aggiunge al ripieno dei tortellini come al pasticcio di lasagne e a tanti altri capolavori della gastronomia, soprattutto romagnola ed emiliana.

La mortadella ha ormai conquistato il palato e il gusto di molti popoli stranieri, da quelli dell'Ame-



rica a quelli dell'Estremo Oriente, e viene chiamata col nome "Bologna", quello della città che la consacrò, definendone precise norme di confezione e leggi speciali di garanzia igienico-sanitaria per i consumatori. Fino a pochi anni fa, infatti, la mortadella era pressoché assente dalle bancarelle che si formano alle fiere di paese o ai mercatini periodici per strada o su piazza.

Quest'insaccato che gira il mondo indossando soltanto una veste fragile, fatta di vesciche di bue o di bovino, è vulnerabile e delicato. Il suo contenuto prezioso di carne suina è per un terzo costituito di gola tagliata a grossi dadi e per i restanti due terzi di parti magre, come ad esempio la coscia.

I salatori sono gli artigiani specializzati nella confezione della mortadella, in modo che il sale sia dosato con particolare bravura e la carne si conservi senza restare salata. Chi temesse di mangiar maiale per ragioni di dieta sappia che la mortadella è spesso fatta per due terzi di carne bovina, talvolta con l'aggiunta di un po' di trippa scelta.

Bisogna pure ricordare che i salumieri sono provvisti di altre due varianti: la mortadella al sapore di finocchio, detta anche "finocchiona", che si fa soprattutto in Toscana, e la "bovella", tutta in carne di bue, adatta a soddisfare le esigenze rituali degli Ebrei e dei Musulmani.

Ci sembra che se qualcuno avesse ancora diffidenza verso questo salume, ispirata soprattutto dai dettami di quella gente pericolosa che sono i dietologi, sia proprio il caso che, con l'aiuto e il consiglio di un bravo salumiere, se ne sbarazzi. Non si può proprio rinunciare alla festa che crea tra le mascelle questa creazione dei nostri bravi maestri del salume, quando esso vi fa la sua apparizione, disco grande e sottile fatto a pieghe tra la mollica di uno sfilatino, dentro a un pezzo di stiaccia o a tocchetti assieme alla "michetta", proprio come quel dotto bolognese che tanto sapeva di greco e di latino.

