

MORTADELLA BOLOGNA IGP

Tappa del 100° Giro d'Italia: Faenza e Forlì, 24 maggio

CARATTERISTICHE:

La Mortadella Bologna IGP è un prodotto di salumeria dalla forma ovale o cilindrica, compatta e di consistenza non elastica, ottenuta da una miscela di carni di suino. La superficie al taglio deve essere vellutata, di colore rosa vivo uniforme e nella fetta devono essere presenti, in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco-perlacee di tessuto adiposo. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Il profumo è aromatico e leggermente speziato; il gusto è delicato, senza tracce di affumicatura.

ZONA DI PRODUZIONE:

La zona di elaborazione della Mortadella Bologna IGP comprende il territorio dell'Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

STORIA:

Le origini della Mortadella Bologna sono da ricercare nei territori dell'antica Felsina etrusca e della Bomania dei Galli Boi, ricchi di querceti che fornivano ghiande saporose ai numerosi maiali locali, selvatici e addomesticati.

Nel Museo Archeologico di Bologna è conservata la prima testimonianza di quello che si ritiene essere stato un produttore di mortadelle : una stele di epoca romana imperiale nella quale sono raffigurati da una parte sette maialetti condotti al pascolo e dall'altra un mortaio con pestello. Il mortaio era utilizzato dai Romani per pestare e impastare le carni suine con sale e spezie. Se ne deduce che il nome del salume derivi da "mortarium" .

Tornando all'origine etrusca della Mortadella, una conferma a questa ipotesi si può trovare nel fatto che nei territori un tempo occupati dagli etruschi o in territori vicini, sono rimaste altre tipologie di Mortadella, sia pure diverse da quella di Bologna.

In Toscana, fra il 1350 e il 1355, Giovanni Boccaccio nelle pagine finali del Decamerone cita il "mortadello". I Visconti di Milano nel '400 offrivano volentieri, ogni anno, alla città di Bologna, un bue grasso, per averne in cambio fragranti mortadelle.

Bologna d'altro canto si faceva garante della qualità di questo salume speciale e, nel 1661, il cardinale Farnese emise un bando che codificava la produzione della mortadella fornendo uno dei primi esempi di disciplinare simile a quelli attuali dei marchi DOP e IGP.

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

Aziende interessate	2005	2006
N° strutture artigianali e/o industriali	43	45
N° aziende socie del Consorzio di tutela o della associazione proponente	30	30
Quantità prodotte e certificate	37.000 tonnellate	37.500 tonnellate
GIRO D'AFFARI		
Volume d'affari della DOP alla produzione	185 Mln euro	200 Mln euro
Volume d'affari della DOP/IGP al consumo	280 Mln euro	300 Mln euro