



Il Consorzio Mortadella Bologna IGP



Il Consorzio Mortadella Bologna, costituito nel **2001**, ha come scopo **la tutela, la promozione e la valorizzazione della Mortadella Bologna IGP**. Il Consorzio, in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, promuove la Mortadella Bologna IGP e **svolge attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni**. Attualmente il Consorzio riunisce 27 aziende che producono circa il 95% di tutta la Mortadella Bologna IGP.

La storia

Il nome mortadella viene fatto risalire all'epoca romana. Secondo alcune fonti, deriva da "Mortarium" (mortaio), un utensile usato per schiacciare la carne di maiale, rappresentato nel bassorilievo di una pietra funeraria conservata al Museo Archeologico di Bologna; altre fonti ritengono che la parola provenga da "Myrtarium" (pilottata con mirto, una pianta tipica della macchia mediterranea). In entrambi i casi, la produzione della mortadella può essere localizzata in un'area di influenza romana che si estende dall'Emilia Romagna al Lazio.

A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le tracce di questo prodotto in testimonianze letterarie e storiche. A partire dall'800 la mortadella aumenta la sua presenza sui mercati italiani ed esteri anche grazie alla nascita delle prime attività a carattere industriale per la lavorazione delle carni suine.

La Mortadella è stata fonte d'ispirazione per il cinema d'autore: Mario Monicelli nel 1971 dedicò a questo salume un film interpretato da Sophia Loren mentre nel film di Bigas Luna, "Bambola", del 1996, Valeria Marini è in scena con una mortadella.

La Mortadella Bologna: come si presenta

La Mortadella Bologna IGP si presenta all'esterno di forma ovale o cilindrica, compatta e di consistenza non elastica. La superficie, al taglio, deve essere vellutata e nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiori al 15% della massa totale, quadrettature bianche perlaccee di tessuto adiposo. Il colore è rosa vivo uniforme mentre l'odore presenta un profumo tipico aromatico e il sapore è delicato, senza tracce di affumicatura.

La produzione

La zona di produzione della Mortadella Bologna IGP comprende i territori delle regioni: Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

La tecnica produttiva della mortadella è assolutamente particolare e unica in tutto il mondo: base di partenza sono carni attentamente selezionate che vengono triturate e ridotte a un impasto attraverso tre diversi passaggi in apposite macchine tritacarne. Vengono poi preparati i cubetti di grasso, che sono ricavati principalmente dal grasso di gola, il più duro e di conseguenza il più pregiato tra i grassi. L'impasto così ottenuto viene insaccato nella misura voluta (esistono mortadelle di tutte le taglie: da pochi grammi a oltre 20 quintali) e sottoposto a cottura. È questa la fase più delicata, capace di dare alla mortadella tutto il suo aroma e morbidezza; il procedimento prevede l'utilizzo di apposite stufe ad aria secca, con tempi di cottura che vanno da poche ore a diversi giorni. Segue una docciatura con acqua fredda e una sosta in cella di raffreddamento che consente al prodotto di "stabilizzarsi". È assolutamente vietata l'aggiunta di polifosfati, sostanze ad azione colorante e proteine del latte

La denominazione IGP

Il logo "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) identifica un prodotto originario di una regione e di un paese specifici, la cui qualità e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica e prevede che almeno una fase della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto avvenga nell'area delimitata.



Il riconoscimento comunitario costituisce una valida garanzia sia per il consumatore che sa di acquistare alimenti di qualità sia per i produttori nei confronti di eventuali imitazioni e concorrenti sleali.

Caratteristiche nutrizionali

La qualità raggiunta nella scelta delle materie prime e nelle tecniche di lavorazione, permette di produrre mortadelle particolarmente adatte alle esigenze del consumatore di oggi.

Questo significa:

- **riduzione della quantità di grasso e quindi di energia** - a fronte delle circa 350 kilocalorie per etto di una mortadella tradizionale, oggi si producono mortadelle che hanno meno di 300 kilocalorie e, in alcuni casi, addirittura 250. Sotto il profilo energetico un etto di mortadella Bologna ha meno calorie di un piatto di pasta e le stesse calorie del formaggio da spalmare. Oggi una buona mortadella ha circa 60/70 milligrammi di colesterolo per etto, quindi come la carne bianca più leggera e dietetica.
- **Contenuto proteico di elevata qualità e "nutrizionalità"**, con limitatissimi quantitativi di connettivo. Questo avviene attraverso una opportuna scelta delle carni e alla loro lavorazione in condizioni di temperatura controllata.
- **Mantenimento del normale contenuto vitaminico delle carni**, non alterato da un trattamento termico violento. Un etto di mortadella Bologna contiene Vitamine B1 (0,24 milligrammi), B2 (0,12 milligrammi), Niacina (4,19 milligrammi).

Tabella riassuntiva di valori nutrizionali

Parte Edibile %	Acqua g	Proteine g	Lipidi g	Acidi grassi saturi g	Acidi grassi Mono Insaturi g	Acidi polinsaturi g	Colesterolo g	Energia Kcal g
100	56,9	15,7	25	8,26	12,06	3,48	tracce	288

Consorzio Mortadella di Bologna IGP

Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI) Italy
Tel. + 39 02 8925901
infom@mortadellabologna.com

Blancdenoir Comunicazione

Piazza Matteotti 25
Desenzano del Garda (BS) Italy
Tel. +39 030 7741535
press@blancdenoir.it