

R
A
G
Ù

Ragù/La città del cibo



L'eredità del gusto Pasquini vive nella mortadella Zivieri

GUGLIELMO GENTILE

Pochissimi artigiani, molta industria. È questa la situazione della mortadella in città. E quando un anno fa Carla Pasquini, dopo la scomparsa del padre Ennio, aveva deciso di non proseguire l'attività, tra gli appassionati della regina dei salumi si era diffuso un po' di sconforto. Il 2019 si apre però con l'arrivo di Zivieri e del suo nuovo laboratorio di Zola Predosa: «Facevamo già la mortadella insieme a Pasquini quattro anni fa con le nostre carni - racconta Aldo Zivieri - e quando Pasquini decise di chiudere, noi abbiamo proposto di acquistare tutti i macchinari». L'obiettivo della Fattoria Zivieri è quello di costruire una mortadella di filiera, dove tutto sia tracciato a partire dal capo vivo fino al prodotto finito. E Aldo spiega che se l'artigianalità riguarda in primis la ridotta dimensione dell'impianto in grado di produrre un massimo di 30 quintali alla

settimana, diventa però determinante soprattutto nel momento in cui bisogna insaccare e quindi cuocere: qui il macchinario non basta più, ed è indispensabile l'intervento dell'uomo. Ma l'elemento più importante resta comunque la materia prima: spalla, gola, rifilatura di spalla e di prosciutto di animali allevati sui colli bolognesi, che conferiscono al salume un aroma assai più leggero del solito e molto diverso da quello artificiale: «Quando

La macelleria bolognese ha acquistato tutti i macchinari dell'artigiano e avviato un laboratorio del salume più popolare

abbiamo aperto vennero addirittura dei rappresentanti con delle valigette piene di aromi proponendo il "gusto mortadella"», racconta Aldo con una espressione ancora incredula. Invece qui - a 18 euro al chilo - si può assaggiare un salume molto leggero e delicato, assai diverso dalle mortadelle a cui siamo abituati: una delicatezza dovuta anche al fatto di aver deciso di escludere l'aroma deciso del trippino dagli ingredienti insaccati. Per trovarla bisogna cercare i pochi punti vendita in città: la Gastronomia Rosa in Via Collegio di Spagna, il laboratorio di pasta fresca dell'Arcimbardo in Via Galliera e naturalmente il punto vendita di RoManzo al Mercato di Mezzo. Ai nostalgici del salame rosa di Pasquini invece suggeriamo di attendere febbraio: i lavori sono in corso. E il futuro, almeno in questo caso, è roseo.