

Mortadella, un'eterna giovinezza

«La faccio ripartire dalla Zeta»

Bologna, debutta il salume degli Zivieri, macellai fornitori degli chef

Luca Orsi
BOLOGNA

NEL MONDO, mortadella e Bologna sono sinonimi. L'insaccato – la cui prima ricetta pare risalga al Seicento, per mano del marchese agronomo Vincenzo Tanara – è senza dubbio il salume più famoso della tradizione gastronomica bolognese. «Con la mortadella, a Bologna non si scherza», afferma Aldo Zivieri. È il titolare di una piccola macelleria di famiglia – la cui storia inizia nel 1987 a Monzuno, seimila abitanti sull'Appennino – oggi apprezzato *celebrity butcher* che fornisce molti chef stellati.

Marchiata con la 'Z', griffe della famiglia Zivieri, nasce ora la 'Vera Bologna', la prima mortadella artigianale di filiera. E a chilometro zero. La qualità del prodotto «sarà garantita dal sistema di lavorazione a filiera chiusa», spiega Zivieri. Tutte le fasi della produzione – dall'allevamento dei suini alla vendita al dettaglio – sono controllati e gestiti

CHILOMETRI ZERO
«Un prodotto artigianale a filiera chiusa, grazie ai suini allevati direttamente da noi»

in proprio. Questa nuova avventura («Un sogno realizzato») inizia con l'acquisto, da parte di Zivieri, dei macchinari artigianali dello storico salumificio bolognese Pasquini & Brusiani, chiuso per cessata attività nel novembre 2017 dopo la morte del maestro artigiano Ennio Pasquini. Nasce così il progetto Fattoria Zivieri, di cui la mortadella artigianale è il primo prodotto. Il prossimo sarà il salame rosa; seguiranno salami, cotecchini e zamponi. «Sempre con produzione artigianale, perché la grande tradizione di Bologna è fatta di artigianalità».

I SUINI utilizzati per produrre la 'Vera Bologna' – allevati in Appennino da Zivieri o da suoi soci, «con grande attenzione al naturale ritmo di accrescimento e al benessere degli animali» – sono di razze autoctone, in prevalenza la antica Mora Romagnola.

«La macellazione avviene nel nostro impianto di Castel di Casio – spiega Zivieri – il sezionamento, la trasformazione e la produzione di mortadella (con l'utilizzo di tecnologie di cottura e raffreddamento innovative) vengono effettuati nel nostro laboratorio e nello stabilimento di Zola Predosa», sempre nel bolognese.

La capacità produttiva settimanale è di 30 quintali di mortadella. Si tratta di una stima, perché «molto



SIMBOLO
Aldo Zivieri nello stabilimento di Zola Predosa durante produzione della mortadella 'Vera Bologna'. In alto, incisione del Mitelli tratta dal suo 'Gioco della cuccagna'



ORGOGGIO
Da destra, Daniele Ravaglia (Emil Banca); Aldo Zivieri, Enrico Postacchini (Ascom), Stefano Magagni (socio Fattoria Zivieri), Alberto Aitini (assessore comunale), Giancarlo Tonelli (Ascom)

dipenderà anche dalla disponibilità della materia prima». I tempi stimati per la produzione della mortadella sono circa 20 mesi dalla nascita dell'animale; e circa 96 ore dalla macellazione.

Sul mercato «ci sono tanti prodotti, ma noi faremo un percorso diverso. C'è spazio per tutti», afferma Zivieri. Che presenterà la 'Vera Bologna' domani a Bologna, da RoManzo, nel Mercato di Mezzo, al civico 12 della centralissima via Clavature.

«**PARTITI** da una piccola macelleria a Monzuno, gli Zivieri oggi sono conosciuti nel mondo. Rappre-

MACCHINARI D'EPOCA
Acquistate le attrezzature di una celebre ditta cittadina
«Trenta quintali la settimana»

sentano un esempio eccellente di micro impresa familiare che si trasforma, con successo, in una piccola impresa capace di affrontare importanti avventure», commenta Enrico Postacchini, presidente di Ascom Confcommercio Bologna e Emilia-Romagna.

Qualità dei prodotti, filiera e tracciabilità «hanno reso Zivieri una fra le migliori e riconosciute macel-

lerie d'Italia», afferma Daniele Ravaglia, direttore generale di Emil Banca, istituto di credito cooperativo che «ha sempre affiancato la famiglia Zivieri nei momenti chiave della sua storia».

Giancarlo Tonelli, direttore generale di Ascom Bologna, sottolinea come «la storia della famiglia Zivieri racconti l'amore per le nostre tradizioni, il rispetto delle materie prime e della qualità». Caratteristiche che, «insieme all'incontro sapiente fra tradizione e innovazione – commenta l'assessore comunale Alberto Aitini – porta Zivieri a essere uno dei principali ambasciatori della nostra città nel mondo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ricette
perdute

In crosta e prosciutto

Il 15 agosto 1623 a Roma un pranzo di 50 portate contava "una Mortadella di Bologna cotta in vino, e posta in cassa di pasta, con prosciutto sfilato attorno, con zucchero, e acqua rosa sopra"

Con fette di limone

Nella "Cena di un bolognese nel 1742" riportata cent'anni dopo dal giornale settimanale 'Il Felsineo', fra le portate figura una "mortadella tramezzata con fette di limone lavorate"

Cena leggera

Michelangelo Torcigliani, il poeta, cenò in un'osteria tra Pistoia e Vergato nel 1651: "Frittata di quattro Ovi, e un lesso. Formaggio dolce e un pezzo di Mortadella che stava su'l pigliar l'Addio"