

## Alla ricerca del gusto perduto

# Antica e moderna, la mortadella artigianale di Zivieri

La carne prima di tutto. Intenso e allo stesso tempo leggero il gusto della mora romagnola, accudita più che allevata sulle colline di Sasso Marconi, domina nella mortadella targata Zivieri. Un'accelerazione di sapore così schietta da riportare all'essenza. Da saper essere già dalla sua ricetta «antica e moderna», come dice Aldo, al comando dell'azienda di famiglia e di un'idea di tradizione solida eppure in movimento. Vale per la macelleria e fattoria Zivieri e vale per la mortadella che producono, unica in tutti i sensi. L'artigianalità ovviamente, intesa come «capacità delle persone di trasformare il prodotto e curarlo». Ma soprattutto è un salume interamente di filiera. «Sembra una cosa scontata, non lo è affatto. Seguiamo tutto internamente, dall'allevamento degli animali alla vendita». È così che il mito contemporaneo di gusto e digeribilità qui si realizza a ogni passaggio di lama, ma senza slogan



che togliere si sostituisce, aggiungendo in qualità. «Utilizziamo tecniche antiche e le uniamo alle necessità attuali di avere un prodotto buono ed equilibrato». Che nello specifico significa aver «tolto i trippini» e «inserito solo le parti migliori di una materia prima fatta di carne scelta e curata direttamente da noi. Spalla, rifilatura di prosciutto e grasso di gola». Il gioco è fatto e la

moda i o i. L'ormai celeberrimo e per certi versi famigerato «less is more», lavorare per sottrazione, non è la prospettiva giusta. Più

differenza si sente. Il grasso c'è nei suoi cubetti divertenti, senza prendersi pesantemente la scena. Le pasti madri dei pani riscoperti sono compagnie perfette, ma nemmeno necessarie a un salume che ha la patente per andare da solo, senza dover richiamare contrasti. Tutto a 18 euro al chilo nonostante la produzione più sostenibile che ci sia: 20 quintali a settimana, quando i colossi industriali vanno dai 150 agli 800 quintali al giorno. «Ci interessava fare qualcosa di diverso, una mortadella artigianale di filiera all'interno della quale mettere la nostra storia e il nostro marchio». Nella macelleria quartier generale di Zola Predosa, al mercato di mezzo col marchio di Romano, fino al Teatro della carne di Fico, «sapevamo con la mortadella di giocare una partita importante». Già stravinta.

**Luca Muleo**

© RIPRODUZIONE RISERVATA