



Mortadella e Lambrusco: unione perfetta



di **Paolo Valente** pubblicato il 25 ottobre 2022

Il goloso salume di Bologna ha bisogno di un frizzante compagno per potersi esprimere al meglio.

Era il 24 di ottobre del 1661 quando il **Cardinal Farnese** emanò il Bando con il quale stabiliva le regole per la produzione della Mortadella, una sorta di Disciplinare, come diremmo oggi, che solo nel 1998 ha avuto il suo compimento moderno con l'attribuzione della **Indicazione Geografica Protetta**.

La Mortadella è un salume insaccato cotto a base di carne suina e di lardo (almeno il 15%). Possono concorrere alla sua composizione anche carne bovina, fegato, spezie o pistacchi. È un prodotto tipico di varie zone d'Italia anche se la più famosa è la **Mortadella di Bologna IGP**.

Detta anche Regina Rosa dei salumi, la Mortadella di Bologna è composta solo da carne di suino magra e grassa cruda, macinata in tre passaggi e lardellata, poi salata, pepata e aromatizzata. Una volta insaccata viene cotta in stufe ad aria calda sino a raggiungere i 70 °C al centro.

Ma cosa beviamo insieme alla Mortadella?

L'abbinamento più classico è quello con il **Lambrusco**.

Il Lambrusco, con la sua freschezza e la giusta acidità, con la bollicina, più o meno esuberante, è il vino che meglio riesce ad accompagnare la Mortadella, un salume dalle caratteristiche gioiose, che riportano alla condivisione di momenti e di esperienze, di sensazioni piacevoli.

Che sia un Metodo Classico come quello di Cantina della Volta oppure un frizzante Lambrusco di Sorbara secco di Paltrinieri, o un come il Montelocco di Venturini Baldini, rosa come il colore di questo salume.

Ma non possiamo non ricordare l'ormai sdoganato binomio Mortadella e **Champagne** che gioca sui contrasti tra la morbidezza scioglievole accompagnata dai sentori di noce moscata e di pepe della mortadella e l'acidità e la pulizia di palato che la bollicina garantisce. Ma non solo champagne; restando a casa nostra e parlando di Metodo Classico, proponiamo allora il N.S. della Neve di G.D. Vajra oppure il TM Brut di Tenuta Montemagno o ancora un Durello riserva 2013 di Giannitessari.

Un'ultima buona notizia. La Mortadella apporta poco più di 300 chilocalorie per 100 grammi. Non poche ma nemmeno troppe.

<https://www.zenomag.com/post/mortadella-e-lambrusco-unione-perfetta>