



## Consorzio Mortadella Bologna IGP



Das Konsortium Mortadella Bologna, **2001** gegründet, setzt sich zum Ziel **den Verbraucherschutz, die Werbung für und die Verbreitung der Mortadella Bologna IGP**. Das Konsortium wirbt, in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstwirtschaft für die Mortadella Bologna IGP und **übernimmt Aufgaben wie dem Entgegenwirken bei Nachahmungen und Fälschungen**.

Aktuell gehören 27 Firmen zum Konsortium, die etwa 95% der gesamten Produktion von Mortadella Bologna IGP ausmachen.

### Die Geschichte

Der Name Mortadella geht nachweislich auf die römische Zeit zurück. Laut einiger Quellen stammt der Name vom Wort „Mortarium“ (mortaiolo/Mörser), ein Werkzeug, das zum Zerquetschen des Schweinefleisches benutzt wurde, wie auf einem Flachrelief eines Grabsteins dargestellt, das sich heute im Archäologischen Museum von Bologna befindet. Andere Quellen behaupten, dass der Name von „Myrtarium“ stamme (abgeleitet von Myrte, einer typischen Pflanze der mediterranen Macchia). In beiden Fällen lässt sich die Herstellung von Mortadella auf eine unter römischem Einfluss stehende Region beschränken, die sich von der Emilia-Romagna bis nach Latium erstreckt. Ab der Spätrenaissance findet man zahlreiche Spuren von diesem Produkt in literarischen und historischen Zeugnissen. Seit dem 19. Jahrhundert weitet die Mortadella ihre Präsenz auf dem italienischen und dem ausländischen Markt aus, dank der ersten industriell geprägten Herstellungsmethoden der Schweinefleischverarbeitung.

Die Mortadella ist eine Quelle der Inspiration des Autorenkinos: Mario Monicelli widmete 1971 einen mit Sophia Loren besetzten Film dieser Salume, während im Bigas Luna Film „Bambola“ aus dem Jahre 1996 Valeria Marini eine Szene mit einer Mortadella hat.

### Die Mortadella Bologna: Wie sie aussieht

Die Mortadella Bologna IGP ist von ovaler oder zylindrischer Form, kompakt und nicht elastisch. Die Oberfläche ist beim Schnitt samtartig und eine Scheibe muss zu nicht weniger als 15% der Gesamtmasse aus perlfarbenen, weißen Quadraten von Fettgewebe bestehen. Sie ist farblich von einem kräftigen Rosa, während der Geruch ein typisches Aroma hat und sie ist von feinem Geschmack, ohne Anzeichen von Rauch.

### Die Herstellung

Das Gebiet der Produktion von Mortadella Bologna IGP umfasst Territorium der Regionen: Emilia Romagna, Piemont, Lombardei, Venetien, die Provinz von Trento, Toskana, die Marken e Latium.

**Das Herstellungsverfahren der Mortadella ist weltweit absolut einzigartig:** Ausgangspunkt ist sorgfältig ausgewähltes Fleisch, das zerkleinert und mittels diverser Durchläufe durch hierfür entwickelte Fleischzerkleinerungsmaschinen zu einer Paste verarbeitet wird. Dann werden die Fettwürfel hergestellt, deren Fett hauptsächlich vom Hals stammt. Dieses ist das härteste und somit das wertvollste unter den Fetten. Die so erhaltene Paste wird in die gewünschte Größe abgefüllt (es gibt Mortadella in allen Größen: von wenigen Gramm bis hin zu 20 Doppelzentnern). Dann wird sie gekocht. Dies ist die entscheidende Phase. Durch sie bekommt die Mortadella ihren ganzen Geschmack und ihre zarte Konsistenz. Das Verfahren sieht den Einsatz von hierfür entwickelten Trockenluftöfen vor, mit Kochphasen die von wenigen Stunden bis hin zu Tagen gehen. Diesen folgen ein Abduschen mit kaltem Wasser und eine Zeit in einer Kühlzelle, wodurch das Produkt sich „stabilisieren“ kann. Die Zugabe von Polyphosphaten, Farbstoffen und Milchproteinen ist strikt untersagt.





### Die Herkunftsbezeichnung IGP

Das Logo „IGP“ (Indicazione Geografica Protetta) kennzeichnet ein Produkt, das original aus einer Region und einem bestimmten Ort stammt und dessen typische Merkmale sich auf den geographischen Ursprung zurückführen lassen und von dem zumindest eine der Herstellungsphasen des Produkts, also die Produktion, die Verarbeitung oder die Fertigstellung in dem abgezielten Gebiet geschieht.

Diese Herkunftsbezeichnung stellt eine sichere Garantie dar, sei es für den Verbraucher, der damit Lebensmittel von verbürgter Qualität erwerben kann, sei es für die Hersteller, bei Auseinandersetzungen mit etwaigen Fälschungen und betrügerischen Konkurrenten.

### Charakteristischer Nährwert

Die aufgrund der sorgfältigen Auswahl bei Rohmaterial und Herstellungstechniken erreichte Qualität, ermöglicht die Produktion einer Mortadella, die den Anforderungen des heutigen Verbrauchers ideal entspricht.

Dies bedeutet:

- **Reduzierung des Fettgehalts und somit des Brennwertes** – im Gegensatz zu 100 Gramm einer traditionellen Mortadella mit 350 Kilokalorien, produziert man heute eine Mortadella mit weniger als 300 Kilokalorien und in einigen Fällen sogar mit 250. Was den Brennwert anbelangt, so haben 100 Gramm Mortadella weniger Kalorien als ein Teller Pasta und die gleiche Kalorienzahl wie ein Streichkäse. Heutzutage enthält eine gute Mortadella etwa 60/70 Milligramm Cholesterin pro 100 Gramm, also wie das leichtere und diätetische helle Fleisch.
- **Proteingehalt von erhöhter Qualität und erhöhtem Nährwert**, mit verschwindend geringem Anteil an Bindemitteln. Dies rührt her von einer guten Auswahl beim Fleisch und von der Verarbeitung desselben bei streng regulierten Temperaturen.
- **Erhaltung des normalen Vitamingehalts des Fleisches**, nicht verändert durch eine gewaltsame Thermo-Behandlung. 100 Gramm von Mortadella Bologna enthalten die Vitamine B1 (0,24 Milligramm), B2 (0,12 Milligramm), Niacin (4,19 Milligramm).

### Tabellenzusammenfassung der Nährwerte

Essbarer Teil %	Wasser g	Proteine g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ungesättigte Mono-Fettsäuren g	Polysaturierte Fette g	Cholesterin g	Brennwert Kcal g
100	56,9	15,7	25	8,26	12,06	3,48	Spuren	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

