

CASALECCHIO E VALSAMOGGIA

La mortadella di cinghiale Zivieri premiata in Toscana fra i salumi di eccellenza

Il prodotto è ottenuto con la carne di selvaggina cacciata in selezione

ZOLA PREDOSA

In inverno il premio per il miglior salame artigianale, in autunno quello per la mortadella di cinghiale. Fattoria Zivieri da primato a meno di un anno dall'inaugurazione del nuovo stabilimento di Zola dedicato al-



la produzione di salumi artigianali di filiera. Domenica scorsa la mortadella di cinghiale marchiata dalla famiglia di Monzuno, in Toscana si è aggiudicata il primo premio nella categoria «Innovazione nella Tradizione» del Concorso Nazionale del Salume d'eccellenza Pepe e Sale.

Nella competizione nazionale che si è svolta a Sovicille, in provincia di Siena, una giuria di esperti ha riconosciuto a questo prodotto innovativo la capacità di sorprendere il palato con

un gusto tipico di un salume d'eccellenza. «Ci fa particolarmente piacere – ha detto Aldo Zivieri nel corso della premiazione (**nella foto**) – ricevere questo riconoscimento proprio con la nostra mortadella di cinghiale che simbolicamente rappresenta due importanti impegni intrapresi dalla nostra azienda: la valorizzazione della carne di selvaggina cacciata in selezione e il recentissimo laboratorio, la Fattoria Zivieri appunto, che abbiamo creato un anno fa per la

produzione esclusiva di salumi artigianali di filiera, primo fra tutti la mortadella tradizionale».

La famiglia Zivieri, dal 2013, su input e con il sostegno dell'Ausl di Bologna, della Città Metropolitana, dell'Università di Bologna e Ascom, sta portando avanti la filiera della selvaggina cacciata in selezione all'interno dei piani di contenimento faunistico della Regione, commercializzando quelle carni che altrimenti sarebbero solo «patrimonio indisponibile dello Stato».