

Mortadella artigianale di filiera, un'eccezione firmata Zivieri

Tutte le fasi della produzione sono gestite dalla storica macelleria

AL MERCATO DI MEZZO

LA 'VERA BOLOGNA' SARÀ PRESENTATA A BOLOGNESI E TURISTI DOMANI, DALLE 18,30, DA 'ROMANZO', UNO DEI PUNTI VENDITA ZIVIERI, IN VIA CLAVATURE 12

di LUCA ORSI

SI CHIAMA Vera Bologna, ed è griffata Zivieri. È la prima mortadella artigianale di filiera. «Il primo prodotto del progetto Fattoria Zivieri», spiega Aldo Zivieri, titolare dell'omonima macelleria e affermato *celebrity butcher*, maestro macellaio. Scandisce «i capisaldi» su cui poggia la produzione della mortadella: «Genuinità e qualità della materia prima, tradizione, manualità dei processi produttivi». Perché «con la mortadella a Bologna non si scherza».

Artigianale e a chilometro zero. I suini – allevati in Appennino dalla famiglia Zivieri o da suoi soci selezionati, «con grande attenzione al benessere degli animali» – sono di razze autoctone, in gran parte Mora Romagnola. La produzione della Vera Bologna, spiega Zivieri, «non prevede l'utilizzo di aromi e si basa sulla valorizzazione della materia prima».

Tutto il sistema di lavorazione a filiera chiusa è gestito e controlla-

to da Zivieri: il macello di Castel di Casio, il laboratorio e lo stabilimento di Zola Predosa; fino alla vendita, nelle omonime macellerie e in altri punti vendita in via di selezione.

NELLA LAVORAZIONE, Zivieri si avvale di «tecnologie di cottura e raffreddamento innovative». Ma anche dei macchinari artigianali acquistati in giugno dallo storico salumificio Pasquini & Brusiani, chiuso per cessata attività nel novembre 2017, dopo la morte del maestro artigiano Ennio Pasquini. E il secondo prodotto della Fattoria Zivieri sarà il salame rosa, una delle specialità della storica salumeria.

La Vera Bologna è stata presentata ieri all'Ascom, presenti il Comune, Emil Banca e Bologna Welcome. «Partiti da una piccola macelleria a Monzuno, gli Zivieri sono arrivati nel mondo. Esempio eccellente di micro impresa fami-

gliare che si trasforma, con successo, in piccola impresa», commenta Enrico Postacchini, presidente dell'Ascom.

QUALITÀ dei prodotti, filiera e tracciabilità «hanno reso Zivieri una fra le migliori e riconosciute macellerie d'Italia», afferma Daniele Ravaglia, direttore generale di Emil Banca, istituto di credito che «ha sempre affiancato gli Zivieri nei momenti chiave della loro storia».

Giancarlo Tonelli, direttore generale dell'Ascom, 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

DETTAGLI

Mora Romagnola

I suini allevati da Zivieri sul nostro Appennino sono di razze autoctone, in prevalenza Mora Romagnola.

I tempi stimati per la produzione della mortadella: 20 mesi dalla nascita dell'animale; 96 ore dalla macellazione



I controlli

Tutta la filiera è gestita e controllata dalla famiglia Zivieri: dall'allevamento al macello di Castel di Casio, dal laboratorio allo stabilimento di produzione a Zola Predosa



ORGOGGIO
Aldo Zivieri,
a destra,
con le sue
mortadelle;
a sinistra, Enrico
Postacchini,
presidente
dell'Ascom