



FORNACE GALOTTI
Via della Beverara, 123.
40131 Bologna
Tel. 051.6356611 - Fax 051.6346053
E-mail: museopat@comune.bologna.it

Lo spuntino elegante. Storia e tradizione della Mortadella a Bologna

Domenica 17 Novembre 2019 alle ore 16:00, il Museo del Patrimonio Industriale propone un **approfondimento gratuito su prenotazione**, dedicato alla storia e alla lavorazione di uno dei più celebri prodotti bolognesi: la *mortadella*.

Già nel Medioevo a Bologna si produceva un insaccato di carni suine macinate, cotte lentamente per garantirne un gusto particolare e una prolungata conservazione. Era la mortadella il cui nome deriva dall'espressione latina *murtatum farcimen* che indicava un alimento ottenuto da carni suine farcite con bacche di mirto.

Si trattava di un prodotto di lusso che nel Seicento costava nove volte più del pane, tre volte e mezzo più del prosciutto, due volte e mezzo più dell'olio. Il potere politico ne imponeva la lavorazione solo all'interno delle mura cittadine per trarne cespiti tributari, controllarne le fasi di produzione e la qualità. La mortadella veniva prodotta dai "salaroli", artigiani della lavorazione delle "carni porcine salate" che nel 1788 dirigevano 67 botteghe specializzate.

Nel corso dell'Ottocento le nuove dinamiche industriali impongono anche a questo prodotto la meccanizzazione della sua lavorazione; in particolare l'impacchettamento e la conservazione in scatole di latta permettono la sua esportazione sul mercato internazionale, rendendo la mortadella un prodotto ampiamente popolare, ancora oggi conosciuto in molte parti del mondo sotto il nome di *Bologna*.

L'incontro è gratuito mentre l'ingresso al Museo è a pagamento (5-3 euro).

Per informazioni e **prenotazione (obbligatoria)** e da effettuarsi **entro venerdì 15 Novembre** alle ore 13:00): telefono 051.6356611

Il sito Internet del Museo è: www.museibologna.it/patrimonioindustriale

È possibile raggiungere il Museo del Patrimonio Industriale, via della Beverara 123 dal centro e dalla stazione con l'autobus n° 30 (11A-B la domenica), fermata Beverara e dalla tangenziale uscita n° 5 con possibilità di ampio parcheggio.