

LUCIO DONATI

---



# LA MORTADELLA DI BOLOGNA E LE ALTRE: ORIGINI E QUESTIONI ETIMOLOGICHE

FAENZA 2020



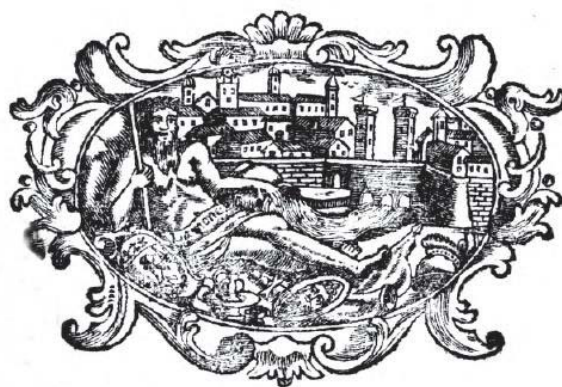
*OPUSCOLI*

HISTORIA FAENTINA



LUCIO DONATI

LA MORTADELLA DI  
BOLOGNA E LE ALTRE:  
ORIGINE E QUESTIONI  
ETIMOLOGICHE



FAENZA 2020

Copyright © 2020 Lucio Donati – [www.historiafaentina.it](http://www.historiafaentina.it)

*In copertina: Un macellaio nel Medioevo.*

## La mortadella di Bologna e le altre: origini e questioni etimologiche

### Premessa

Da alcuni decenni l'interesse per la gastronomia e i prodotti tipici locali ha assegnato discutibili riconoscimenti o patenti di nobiltà a materie prime o derivati composti e talvolta risulta poco condivisibile l'analisi storica, soprattutto quando si vuole risalire troppo indietro nel tempo senza reale fondamento.

Nel 1998, col riconoscimento della Mortadella di Bologna IGP, si è concesso l'utilizzo di questa denominazione solo ai produttori operanti in Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche, Lazio e Provincia di Trento: tanto valeva permetterlo all'Italia intera!

Pur considerando che nel 1731 Jean Baptiste Labat affermava che nella Lombardia (che ai suoi tempi comprendeva tutta l'area dell'attuale Emilia fino a Bologna) si producevano insaccati che si facevano sempre passare sotto il nome di "mortadelle di Bologna", la storia è molto più complessa e in particolare riguardo alla valenza del vocabolo "mortadella", come vedremo.

La letteratura in merito non può prescindere da una recente e pregevole pubblicazione curata da Giancarlo Roversi<sup>1</sup>, dalla quale estrapoliamo alcune considerazioni: "Le sue origini si perdono fra le pieghe dei secoli. C'è chi sostiene che bisogna risalire all'epoca romana o gallica, o addirittura etrusca, per trovare la prima scintilla da cui la mortadella, attraverso successivi affinamenti e rielaborazioni, è giunta fino a noi. In tal caso ci troveremmo di fronte ad una delle specialità alimentari italiane ed europee con la maggiore anzianità a servizio del palato. Anche se, ovviamente, la prima versione doveva essere ben diversa da quella che oggi ha raggiunto l'optimum, ma che ne custodisce l'essenza più intima pur attraverso le inevitabili rielaborazioni avvenute nel corso del tempo e legate all'evoluzione dei gusti".

Per quanto concerne l'origine del salume in oggetto, personalmente sarei molto più cauto e quasi in linea con quanto afferma Massimo Montanari nell'Introduzione a detta pubblicazione: "L'immagine semplice, vagamente popolaristica che essa (la mortadella) ha assunto in tempi recenti non appartiene alla sua storia, che è forse antica, ma si può tracciare con sicurezza solo dai secoli XVI- XVII".

Relativamente all'etimologia tiene banco il dilemma "mirto o mortaio", ma credo ci si sia fatti suggestionare troppo dalla stele funeraria, ora al museo archeologico di Bologna, che si vorrebbe abbinare a quella simile raffigurante un allevatore di suini; il compianto Giancarlo Susini aveva solo ipotizzato che si trattasse di un presunto mortaio connesso all'industria degli insaccati<sup>2</sup> e d'altra parte si consideri che il recipiente in oggetto doveva essere di legno, poichè presenta tre cerchi contenitivi in metallo: è probabile che fosse utilizzato per sminuzzare il sale con apposito pestello.

C'è anche chi si toglie dall'impiccio risolvendo così la questione: "Il suo nome deriva dal latino mortarium, il mortaio usato per pestare le carni insieme agli aromi, tra cui il mirto"<sup>3</sup>.

Ancora dal volume curato da G. Roversi riportiamo alcune considerazioni di Paola Foschi: “ Se il mortaio scolpito su una lapide sepolcrale romana richiama alla mente l’attività di chi tritava e pestava finemente la carne per insaccarla e formare la mortadella, non ci sono immagini equivalenti nell’iconografia medievale bolognese, che possono fornirci indizi della continuità di questa lavorazione” .

E ancora, negli Statuti medievali delle varie Corporazioni di arti e mestieri interessate, non vi è alcun cenno alla mortadella la quale, come giustamente afferma la studiosa bolognese, fonda la sua prelibatezza su una pasta morbida e ben sminuzzata.

Vedremo tuttavia che nella preparazione dell’impasto il mortaio sembra avere un ruolo secondario.

Riguardo a fonti storiche già note diremo subito che è senz’altro arbitrario equiparare a “fragranti mortadelle” quei “salsiccioni” che nella prima metà del ‘400 venivano inviati a Milano<sup>4</sup>, mentre mi pare significativo ( o strano?) che il tuttologo e buongustaio Tomaso Garzoni enumeri fra le prelibatezze “ emiliane” solo la mortadella cremonese, la salsiccia modenese e i salami piacentini, mentre per Bologna non ricorda altro che il “gelo” ( gelatina o galantina)<sup>5</sup> .

Nel presente saggio si prendono in esame fonti storiche o archivistiche già note, ma anche talune finora sconosciute.

## Gli insaccati in epoca romana e medievale

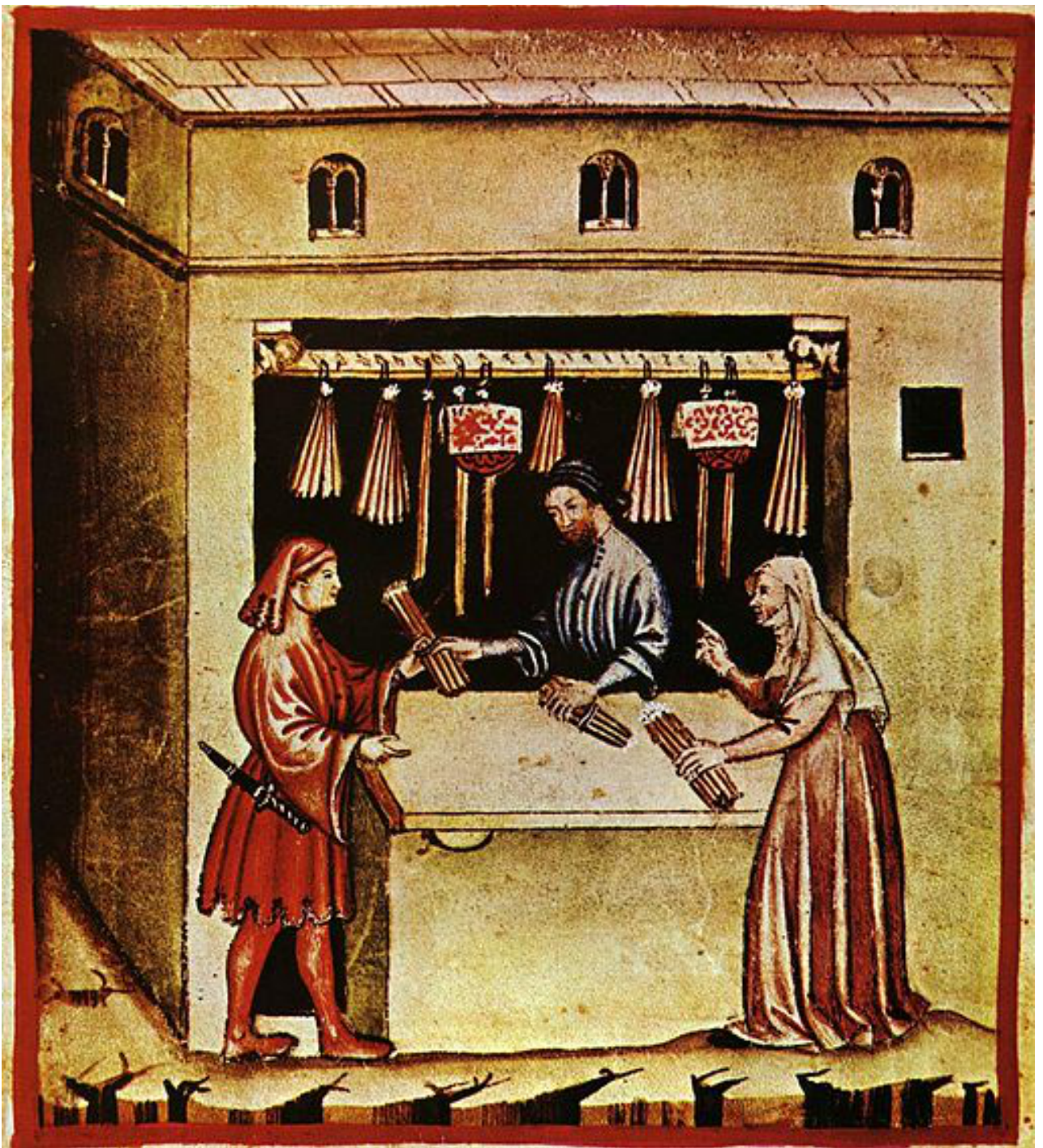
Gli autori classici ci hanno tramandato solamente i termini Botulum, Tomacula o Tomacina e il Farcimen myrtatum ( o murtatum), il primo dei quali, essendo sinonimo di “budello”, è indubbio che si riferisca a salsicce e salami, alla cui famiglia vanno associate le bondole attestate successivamente; il secondo viene tradotto con cotechino o mortadella, ma quest’ultima interpretazione appare forzata o inesatta, dal momento che nel Medioevo e Rinascimento ci vengono descritte le “tomacelle” che, seppur talvolta denominate mortadelle, presentano la caratteristica di essere normalmente non insaccate ma rivestite dalla “rete grassa” di maiale e cotte in padella, in graticola o allo spiedo<sup>6</sup>. Stretti parenti sono i “tomacelli ovvero mortadelle” del secolo XIV, ricetta che è stata definita “pasticcio di fegato”<sup>7</sup>: l’etimologia non è sicura, ma dovrebbe riferirsi a una massa molle, specie di polpettone, con rimando anche al “formaggio tomino” ( non i tomini moderni).

Il “ Farcimen myrtatum” tramandatoci da Caio Terenzio Varrone viene generalmente tradotto con salsiccia o altro insaccato aromatizzato al mirto e non è da escludere perchè è noto l’utilizzo presso gli antichi Romani , di questo vegetale, specialmente nella cottura di carne di cinghiale , anche se il mirto non cresceva spontaneamente in tutta la Penisola.

Ragionamento simile per la “mortella” (diminutivo di murtum o murta, tramite la variante “morta”) ma non si può associare direttamente alla mortadella trattandosi di pura assonanza fonetica. Vorrei inserire qui una testimonianza del poeta Giovenale (I-II secolo d.C.) secondo cui il vocabolo “mortarium” indicherebbe un’insieme di spezie o ingredienti<sup>8</sup>.

Il problema maggiore è costituito dalla nomenclatura di salumi e insaccati dal Medioevo in avanti, poichè “mortadella” è sinonimo di salame o salsiccia, a iniziare dal famoso “mortadello” citato da Giovanni Boccaccio che, indicando il pene umano, non può certo





avere le fattezze di una classica mortadella bolognese e anzi nel contesto del Decameron si può equiparare al salame, essendo nominato assieme alla salsiccia.

Anche nelle opere del Messisbugo mortadella e salsiccia sono praticamente sinonimi; nel famoso “Testamento del porcello” che noi conosciamo nella versione di Vincenzo Tanara troviamo il vocabolo “mortadella”, ma nell’originale risalente almeno al IV o V secolo, tale vocabolo non poteva essere presente perchè sconosciuto (o almeno non attestato).

E’ noto anche per Bologna un antico “salame rosa” o “mortadella rosa” che si considerano fratelli, dal momento che l’unica differenza consiste nel fatto che la carne viene tagliata e lasciata in tronchetti interi e non pestata e macinata come per la mortadella<sup>9</sup>: vedremo poi meglio il significato di “pestare”.

Aggiungasi che a Bologna si confezionavano anche salsiccioni, a volte equiparati alle mortadelle, e salsicce stufate, cioè “cotte” alla maniera di queste ultime.

Nella norcineria tradizionale italiana troviamo insaccati che sono chiamati anche mortadelle, non ostante gli ingredienti e la preparazione siano quelli tipici di un salame: citiamo le mortadelle di Cremona, di Campotosto, di Prato, di Fabriano, la spianata romana, la finocchiona toscana e tomacelle varie come le “mortandele” venete (dette anche martondelle) presenti in Trentino e nel Polesine e forse altrove.

Evidenziamo intanto che gli insaccati non hanno mutuato il nome specifico da quella moltitudine di erbe aromatiche o spezie che potevano essere mischiate alla carne, tranne forse solo la citata Finocchiona.

### Alcune note sulla confezione della Mortadella

Nelle ricette del passato talvolta sono descritte alcune delle operazioni occorrenti, per cui vediamo quanto viene consigliato:

-per le tomacelle o mortadelle del XIV secolo ( vedi nota 7) il fegato di maiale va “tritato sulla lavola (tagliere) col coltello fortemente e spesso, poi con spezie e uova va stemperato nel mortaio”

- per le varie mortadelle del Messisbugo : pestare benissimo la carne sia grassa che magra

- Bartolomeo Scappi: prendere la carne magra e grassa e batterla coi coltelli sopra la tavola

- Giovanvettorio Soderini, per mortadella e salami alla bolognese: battere bene la carne e renderla ben trita, minuta e sottilizzata

- Vincenzo Tanara ( secolo XVII): la carne magra “sia benissimo con taglienti pestature fatte minutissima”, poi vanno aggiunti gli altri ingredienti “ con una leggera pestatura”

- Francesco Leonardi (secolo XVIII): tritare una cosa giusta la carne magra, aggiungere il lardo a cubetti e le spezie e infine miscelare il tutto con le mani “ a forza di braccia”

- Francesco Grisellini ( secolo XVIII): tritare la carne magra con quei ferri taglienti detti Pestatoie, rendendola minutissima; la carne grassa si pesta, ma non troppo e infine si miscela il tutto con le mani

Da queste poche note si evince che i verbi Tritare, Pestare e Battere sono riferiti allo sminuzzamento delle carni, in particolare quelle magre che con pestello e mortaio



difficilmente potevano essere rese minute: l'operazione principale era quindi effettuata su tagliere con l'ausilio della Pestatoia o Pestarola, anticamente un grosso e largo coltello spuntato, poi sostituito dalla Mezzaluna oggi ancora usata in cucina.

A proposito di "battere" con il significato di "tagliare" si veda un interessante disamina in un dizionario ottocentesco<sup>10</sup>. Il mortaio, dunque, serviva più che altro ad amalgamare i vari ingredienti della mortadella, contribuendo ad ottenere una certa pastosità che tuttavia era facilitata dalla scelta di tagli di carne particolari ed anche dalle operazioni successive.

## Etimologia del vocabolo Mortadella

Avendo desunto che mirto, mortella e mortaio non sembrano aver influito sulla formazione del vocabolo, dobbiamo prendere in esame la terminologia del passato che ci propongono alcuni dizionari. Quello del Sella<sup>11</sup> nomina la "mortia" come sinonimo di mortadella e "morta" come foglia utilizzata nella concia delle pelli, che potrebbe indicare una "pasta" a base di foglie di sommacco<sup>12</sup>, ma non si escludono le foglie di mortella.

Ben più utili le voci proposte dal Du Cange<sup>13</sup>: Mortariolum o Mortalorum, Mortariola pitancia e Mortea, che indicano normalmente una pietanza di carne; abbiamo inoltre Murta che sembra indicare un insaccato, così come il detto Mortariolum, quindi carne più altri ingredienti.

Giacomo Devoto afferma che il termine mortaio (latino classico mortarium) derivi dal verbo "mortare" con il significato di "fare le parti", verbo denominativo da Morta, nome di una delle Parche<sup>14</sup>: mortarium però sembra aggettivo sostantivato, nel senso di "relativo alla murta o alla morta".

Il verbo "mortare" non è del latino classico e nei dizionari etimologici viene normalmente ricostruito attraverso l'italiano "ammortare" o "ammortizzare" (ad-mortare).

Tutti i vocabolari del dialetto romagnolo riportano il verbo murtè (r) o amurtè (r) (ovviamente da un originario "mortare") col significato di intridere o di impastare, riferito principalmente alla farina nella preparazione del pane, ma anche alla calce<sup>15</sup>.

Conseguentemente direi che "mortare" sia un denominativo dal vocabolo "morta" o "murta" il cui participio passato o forma aggettivale "mortata" sia alla base del diminutivo "mortatella" (attestato in alcuni documenti del passato) col significato di impasto di carne e spezie o erbe aromatiche o altro ancora; per lenizione della seconda "t" abbiamo poi "mortadella", mentre un eventuale "mortatum" è giustificato dal "mortadello" proposto da Giovanni Boccaccio; "murtatella" sarebbe più vicina alle varianti dialettali. La famiglia dei termini che fanno capo al mirto o alla mortella appartengono quindi ad altra categoria.



## Mortadella in Romagna

Credo sia utile riportare alcune fonti storiche inedite ad ulteriore conferma di quanto già scritto, iniziando dalla citazione di un notaio ravennate, ma originario di Padova, il cui cognome dimostra come nel Veneto fosse già in uso il termine mortadella, anche se non sappiamo di quale salume si trattasse: in data 16 luglio 1297 è ricordato “ser Albertino de Mortadellis, filio quondam Jacobi qui fuit de Padua et nunc civi Ravenne<sup>16</sup> “.

Con un salto di tre secoli ci portiamo a Faenza dove nel 1591 viene istruito un processo contro don Fulgenzio, priore del monastero femminile di S.Perpetua, il quale aveva tenuto un comportamento deplorabile in occasione di macellazione di maiali e lavorazione delle carni a cui avevano partecipato anche alcune monache<sup>17</sup>. Estrapoliamo alcune testimonianze : “ Quando si facevano tagliare i pezzi di porco e salarli, si facevano anche le mortadelle”; e ancora “ don Fulgenzio prendeva in mano le mortadelle proferendo parole giocose e turpi”. E’ chiaro che si trattasse di salami, salsicce o cotechini, che lo spiritoso priore equiparava al membro maschile.

Ancora per Faenza, fra le carte relative al monastero dei Padri Celestini, i registri di contabilità ci informano che i vari acquisti si facevano in Bologna già dal XVI secolo, ma solo dal successivo si inizia a prendere in considerazione la mortadella, precisamente nel maggio del 1625:” speso in libbre 16 di mortadella e salami a Bologna per servizio del monastero, a soldi 12 la libbra”<sup>18</sup> . Si noti che i due salumi comportano uguale prezzo e la notizia può confermare il fatto che solo dal Seicento si comincia ad apprezzare le mortadelle bolognesi che però saranno state ben diverse da quelle attuali.

Fra le carte settecentesche dell’archivio dei conti Mazzolani di Faenza si è rintracciata una copia delle note istruzioni atte a cuocere a domicilio la mortadella acquistata a Bologna, prima della consumazione. L’inventario di un negozio di carni, con annesso laboratorio per la produzione di candele, nel 1684 in Imola, considera, oltre a salami e pancetta, “mortadella nuova” e “mortadella vecchia”: non è chiaro se venissero prodotte in loco<sup>19</sup>.

## Quali carni nella mortadella?

Sono noti i Bandi emessi in Bologna fin dal XVI secolo con divieto di introdurre nelle mortadelle carni che non fossero di maiale, segno evidente che spesso si trasgrediva al precetto e a tal proposito si ripete quanto scritto dal poeta dialettale Giulio Cesare dalla Croce (1550-1609) : “ Che dirò io sopra le mortadelle, salami, salcizzoni, salciccie, cervellati, sanguinazzi, giambudelli e tante altre cose che si cavano dalla carne di questo animale? Le quali tutte sono preziose e rare, massime le mortadelle e i salami, che sono cibi da principi e da signori e di cui la città di Bologna porta il vanto”<sup>20</sup>. Si tenga comunque presente che nelle ricette troviamo talvolta carne di manzo, organi interni del maiale, formaggio, uova ed altro ancora. Si può ricordare che nel 1731 J.B. Labat scrive che gli è stato riferito che nella composizione della mortadella entrava anche carne di cinghiale, ma temeva di essere stato ingannato affinché la ricetta rimanesse segreta<sup>21</sup>.



Un vecchio detto veneto ci fa capire che venisse utilizzata anche la carne di somaro e un manuale Hoepli del 1897 così si esprime :” La mortadella di Bologna è fatta con carne di porco molto grassa e carne magra bovina, tagliata a pezzi grossolani e mista a sale, chicchi di pepe, cannella in polvere e altre droghe. Si possono mettere in salamoia per una dozzina di giorni e poi affumicare per quattro o cinque. Si possono lessare, per due o tre ore avanti di mangiarsi”<sup>22</sup>.

Venendo al primo Novecento e al Dopoguerra, il noto esperto di gastronomia Graziano Pozzetto afferma che “ la mortadella nelle botteghe c’è sempre stata, per metà composta di carni d’asino o di cavallo a fine carriera e di maiale”<sup>23</sup> : si tratta di conferma alla tradizione orale presente in Romagna , almeno per quanto concerne la carne di somaro.

Anche queste ultime considerazioni dimostrano come sia variegata e complessa la storia di questo sopraffino e insostituibile insaccato, vanto della tradizione soprattutto bolognese.

Chiudiamo il paragrafo con altra considerazione di Giancarlo Roversi: “ Può sembrare un’ovvietà ma va subito ricordato che la mortadella tradizionale si fa solo con carni di suino. Per la precisione la parte magra è spalla mentre la parte grassa, i cosiddetti “lardelli”, che devono avere un rapporto ben precisato e armonizzato con la parte magra, è grasso di gola o lardello. Nella ricetta classica si aggiungono solo sale e pepe. Nelle varianti la mortadella può essere aromatizzata con spezie o contenere pistacchio”<sup>24</sup>.

## NOTE

1. G. Roversi, *Sua eccellenza la Mortadella-storia e attualità*, 2002
2. G. Susini- R. Pincelli, *Il lapidario*, 1960
3. F.Renzi, *Storia di salumi e salumieri dal villaggio al mercato globale – la Golfetta di Lavezzola* ,2009 : a p.124 si trovano diverse notizie errate sulla mortadella
4. G. Roversi, citato, p.35
5. T. Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, 1589
6. G.Roversi, citato, p. 105
7. M. Barizzi – M. Montanari, *Porci e porcari nel Medioevo*, 1981 p.54



8. F. Calonghi, *Vocabolario Latino – Italiano*, 1967
9. Accademia italiana della cucina, *La cucina del maiale*, 2008 p. 18
10. G. Carena, *Nuovo vocabolario italiano domestico*, 1890 p.228
11. P.Sella, *Glossario Latino Emiliano*, 1937
12. F. Brunello, *Arti e mestieri a Venezia nel Medioevo e nel Rinascimento*, 1981;
13. G. Roversi, citato: vedasi nel contributo di Paola Foschi
14. G. Devoto, *Avviamento alla etimologia italiana*, 1968
15. Miscelando con acqua si ottiene “calce spenta” che potrebbe chiamarsi anche “morta” in contrapposizione a quella “viva”, ma in questo caso il rimando è al verbo “morire” come nel caso di essere umano che “si spegne”; nel Medioevo esisteva comunque il verbo “mortare”, nel senso di procurare la morte, uccidere.
16. M. Fantuzzi, *Monumenti Ravennati*, III p.391
17. Archivio di Stato Faenza, Magistratura di Faenza, Affari e scritture diverse, serie III busta 2, fascicolo 34
18. Archivio di Stato Faenza, Corporazioni religiose, Padri Celestini vol. 7 ( 1624-26)
19. Archivio di Stato Imola, Notarile d’Imola, Pietro Avenali vol.III p.99
20. G. Roversi, citato, p.75
21. G.Roversi, citato, p. 130
22. E. Marchi, *Il maiale*, 1897 p.490
23. G. Pozzetto, *Lo squacquerone di Romagna*, 2006 p.38
24. G. Roversi, citato,p.196

Lucio Donati  
Solarolo - 2020



# Historia Faentina

[www.historiafaentina.it](http://www.historiafaentina.it)  
[info@historiafaentina.it](mailto:info@historiafaentina.it)



