

2
Retrogusti

Mostardella ritrovata

DONATELLA ACCONCI

“Quanto è buona la salsiccia intinta nella mostarda”, esterna Belerofonte Castaldi, giocoso poeta modenese del Seicento. Fu forse per una suggestione di questo tipo che i genovesi chiamarono “mostardella” un insaccato derivato dai resti bovini della lavorazione del celebre salame di Sant’Olcese con l’aggiunta di un po’ di grasso di maiale, quasi un quarto. C’era poi, sullo sfondo dell’operazione, a far da richiamo, la mortadella bolognese.

Era un salame povero, ma precursore del *bacon*. I contadini, quando li aspettava una giornata particolarmente pesante, ne mettevano alcune fette nel tegamino, sotto le uova. Anche crudo ha però la sua validità, probabilmente dovuta al processo di essiccazione che si apparenta all’affumicamento. Crudo esige spessore di fetta. Cotto calore di servizio in tavola. Dopo qualche anno di oblio, dovuto all’insorgere delle nuove mode gastronomiche e all’esodo rurale, sta tornando ora in auge a opera di un suo superstite fedele: il Salumificio Parodi, di Sant’Olcese. Rintracciabile anche in alcune macellerie della Valpolcevera. O da Biagio (Gino) Pronzati, che se ne è fatto banditore.

