

## Artigianquality: la mortadella artigianale

09 Aprile 2020

Federica Aliberti

Oggi vi parlo di una storia di famiglia, una di quelle che una volta che conosci non vedi l'ora di raccontarla a tutti.

È ambientata a Mezzolara, dove, tra floride campagne e numerosi allevamenti, abita la famiglia Scapin. **I coniugi Scapin si sono conosciuti alla Fiera della Cipolla, lui aveva 16 anni e la sua bella 14, da lì non si sono più lasciati e hanno costruito la loro famiglia.**

Silvio, macellaio preciso e pignolo, creava ricette uniche con ingredienti sani e genuini, mentre la moglie si occupava di crescere i loro figli con un'alimentazione di prima qualità: tutto veniva prodotto in casa, latte, panna, zabaione, pasta, tutto.

Simona, la figlia maggiore, cresce con una precisa idea di lavoro: **attenzione e cura dell'artigianato, arte unica di suo padre, attento ad ogni creazione.**

La fortunata realtà degli Scapin diventa, anno dopo anno, più grande e così, da Mezzolara, la famiglia si sposta a **Bologna, dove rileva un locale in via Santo Stefano, 88.** Silvio si occupa delle ricette e della produzione delle mortadelle, sua moglie della parte di rosticceria e Simona, per ben 12 anni, dà una mano in negozio, cercando di imparare quanto più possibile dal padre, in silenzio, per evitare che lui si distraesse.

Successe un giorno...

Che un bambino, entrato in negozio per mano con la sua mamma, si lamentasse per avere a tutti i costi la **mortadella di Silvio.** Quella richiesta insistente catturò l'attenzione di un (apparente) semplice cliente in fila che volle provare la mortadella che il bambino chiedeva.

**Qualche tempo più tardi si scoprì che il signore era uno dei rappresentanti dell'Emilia Romagna del presidio Slow Food e fece sì che la mortadella degli Scapin entrasse a far parte dell'associazione.**

Da quel momento Artigianquality, la mortadella dal sapore unico, totalmente lavorata a mano, fu sulla bocca di tutti e giunsero rivenditori da tutta Italia per accaparrarsi la mortadella più buona della penisola.

**Nasce così Artigianquality S.r.l.**

Simona allora decise di lasciare il negozio per aprire un laboratorio all'avanguardia che possa mantenere in pieno il rispetto della tradizione. Era il 2015 quando lasciò la mamma, il papà e il fratello in negozio (che adesso si trova in Via Santo Stefano, 90) per aprire il laboratorio di via Tranquillo Cremona, appena fuori le mura del centro storico.

I clienti la definiscono la “mortadella più buona d’Italia”... cosa la distingue dalle altre?

**Artigianquality è l’unica mortadella artigianale prodotta nella città di Bologna e “artigianale” significa anche *assaporare e venire accolti da un gusto completamente diverso da un gusto industriale di mortadella, sarà questo il motivo per cui ci definiscono tanto speciali: è una mortadella destinata a chi ha voglia di riscoprire la tradizione.***

**Del maiale si usano solo spalla, prosciutto e grasso di gola deghiandolato (il guanciale).** Eventuali imperfezioni della carne fresca, come tumorini, incroci di nervi o ematomi, vengono eliminati dalle sapienti mani di Gabriele e Giancarlo. A questi pezzi del maiale vengono poi aggiunte una **base aromatica** (cardamomo, macis, noce moscata, pepe bianco e nero in grani, aglio fresco DOP di Voghiera) e il sale nitritato, il minimo di legge consentito.

**La cottura della mortadella varia dalle 24 alle 48 ore, una cottura lenta e a bassa temperatura**. Raffredda un giorno in abbattitore e poi ecco che è pronta!

Non solo Mortadella...

**Altro insaccato d’eccellenza di Artigianquality è il salame rosa, l’antenato della mortadella**: stesse parti anatomiche, tagliate a punta di coletto, insaccato, cotto, raffreddato e pronto per essere mangiato.

**La mortadella invece è così chiamata in quanto la carne veniva tritурata al mortaio e poi speziata grazie allo zafferano, un ottimo conservante naturale.**

**Cosa ha portato essere presidio Slow-food?**

Il presidio Slowfood ha dato modo di interfacciarsi con una clientela molto più vasta rispetto a quella del negozio, la storia di Artigianquality nasce da una macelleria e, se l’ente slow food non si fosse accorto di loro, sarebbe stato più difficile avviare l’azienda. Avere il presidio è molto importante anche se la mortadella rispettava già quelli che erano i canoni di fattezze artigianale di questo prodotto, senza che ci fosse mai stato un presidio slow food dietro.

**Da sempre, è stata premura della famiglia Scapin selezionare carni locali, degli allevamenti regionali, senza l’utilizzo di sottoprodotti o di chimica;** solo in un secondo momento sono venuti a conoscenza del fatto che il loro lavoro fosse in linea con il disciplinare del presidio Slow Food.

Slow food ha quindi permesso l’apertura di un panorama molto vasto, da lì è arrivato il Salone del Gusto e, così, si è deciso, dopo aver incontrato una vasta gamma di clienti completamente diversi da quelli del negozio, di aprire l’azienda per fare in modo che il prodotto si diffondesse in tutt’Italia e, perché no, nel mondo.

**Artigianquality combatte in via Santo Stefano contro il Covid-19.**

In questo momento l’azienda è in difficoltà visto che la maggior parte della clientela è costituita dalla ristorazione: pub, locali, alberghi ed essendo chiusi il fatturato ne risente parecchio, **sono stati registrati dei cali di questo quasi fino al 70%**. I ragazzi dell’azienda sono stati messi in cassa integrazione e il livello di stress è molto alto.

Si lavora ma non come prima, perché c'è preoccupazione, perché bisogna correre veloci per portare a termine tutto, soprattutto per soddisfare tutti e nel minor tempo possibile. Ciò accade, in particolar modo, in negozio; l'attività della macelleria di via Santo Stefano, infatti, va avanti.

Tra consegne alle persone anziane che non possono muoversi da casa, nuovi clienti che arrivano, facce note, è presto sera.

Il negozio resterà aperto tutti i giorni, tranne a Pasqua e Pasquetta, tantissime sono le carni tra cui scegliere: agnello, capretto, tacchino, faraone. **Tutte carni locali: i volatili arrivano da Ferrara, i manzi, i bovini e i vitelli dalla Val Marecchia, i maiali dalle colline del bolognese.** Niente di intensivo e niente di estero.

Per chi volesse prodotti da infornare si potrà scegliere tra arrostiti semplici e farciti, il carrè di agnello e tutto ciò che di pronto può esserci in banco. La parte della rosticceria, solitamente aperta, da ultime disposizioni è chiusa, motivo per cui si vendono solo prodotti crudi.

**Artigianquality è l'unico produttore artigianale di mortadelle presente a Bologna, una realtà unica e da preservare, dove semplicità, sincerità e trasparenza trionfano per garantire alla città e non solo un'alimentazione più sana e consapevole.**

**TAG:** cibo, Bologna, mortadella

---

#### **Avvertenza**

*La pubblicazione di contributi, approfondimenti, articoli e in genere di tutte le opere dottrinarie e di commento (ivi comprese le news) presenti su Filodiritto è stata concessa (e richiesta) dai rispettivi autori, titolari di tutti i diritti morali e patrimoniali ai sensi della legge sul diritto d'autore e sui diritti connessi (Legge 633/1941). La riproduzione ed ogni altra forma di diffusione al pubblico delle predette opere (anche in parte), in difetto di autorizzazione dell'autore, è punita a norma degli articoli 171, 171-bis, 171-ter, 174-bis e 174-ter della menzionata Legge 633/1941. È consentito scaricare, prendere visione, estrarre copia o stampare i documenti pubblicati su Filodiritto nella sezione Dottrina per ragioni esclusivamente personali, a scopo informativo-culturale e non commerciale, esclusa ogni modifica o alterazione. Sono parimenti consentite le citazioni a titolo di cronaca, studio, critica o recensione, purché accompagnate dal nome dell'autore dell'articolo e dall'indicazione della fonte, ad esempio: Luca Martini, La discrezionalità del sanitario nella qualificazione di reato perseguibile d'ufficio ai fini dell'obbligo di referto ex. art 365 cod. pen., in "Filodiritto" (<https://www.filodiritto.com>), con relativo collegamento ipertestuale. Se l'autore non è altrimenti indicato i diritti sono di Inforomatica S.r.l. e la riproduzione è vietata senza il consenso esplicito della stessa. È sempre gradita la comunicazione del testo, telematico o cartaceo, ove è avvenuta la citazione.*