



MERCOGLIANO – Ottavio Giordano per *Telenostra* e solo qualche altro giornale specializzato hanno dato una notizia che, secondo me, meritava molto di più. Certo, non la prima pagina di *Repubblica*

o del

*Corriere della Sera*

ma almeno i giornali locali, sempre così attenti e pronti a riferire sulla liturgia inutile e folle della politica cittadina ed altre amenità, qualcosina avrebbero dovuto dedicargliela. Eh sì, perché la notizia merita, non solo per il fatto in sé, ma per quello a cui rimanda. Secondo il mio modestissimo parere, si pone come la lucina lontana che appare debole, fioca, ma ancora viva e che fa sperare che prima o poi ritorneremo alla luce dopo il buio di questa epoca di pressapochismo, di incompetenza, di gigantismo, di voler per forza rincorrere modelli lontani dalla nostra cultura per proiettarsi in un futuro che poi non si riesce a governare.

Fa piacere poi apprenderla perché testimonia che in Italia c'è ancora chi sa apprezzare e premiare le cose semplici. Mi riferisco alla vittoria riportata a Bologna da Michele Valente, salumiere di Mercogliano nella gara per "Il panino con la mortadella più buono d'Italia". Non sto scherzando. Innanzitutto vincere a Bologna, la patria della mortadella, con una giuria formata da bolognesi, è una bella soddisfazione, amplificata dalla considerazione che la vittoria è arrivata senza ricorrere, ad accostamenti audaci, alla chimica per gli alimenti, al grande chef pluristellato di quelli, per intenderci, che fanno opinione in televisione, ma solo utilizzando elementi semplici e della tradizione, accostati con cura, con maestria e interpretati personalmente.

Mi direte: "Ma che ci vuole a fare un panino con la mortadella?". Ci vuole tanto perché, fermo restando i due componenti costitutivi, di varianti se ne possono trovare veramente molte. Ma

andiamo con calma ed iniziamo dall'altra metà del cielo e cioè il panino. Michele ha portato a Bologna, riuscendo a conservarla fragrante la "Rosetta di Gerardo". Già il nome, con un allusivo rimando sessuale, è un capolavoro. Sembra essere stata creata proprio per esaltare la mortadella. Gigetto e Mena Pagano, i figli di Gerardo, continuano a sfornarne nel loro forno di Piazza Municipio a Mercogliano. La crosta dorata custodisce una mollica candida e soffice che, se si ha fame, la si può consumare tutta ma, se si vuole solo soddisfare il piacere, la si può smollicare ma non del tutto: sarebbe un grave errore. La mollica serve per catturare e trattenere l'odore della mortadella che poi, a pensarci bene, è l'odore delle nostre salumerie, quello che ci riporta indietro negli anni e che ci fa ricordare gli improvvisi attacchi di fame o il bidello che, ai tempi del liceo, con una piccola regalia, ci portava il panino con la mortadella preso nella salumeria della signora Sibilia, all'inizio dei platani. Questa colazione clandestina consumata nei bagni del liceo (la fragranza annullava anche l'onnipresente odore di creolina) ci consolava per la versione non perfetta o l'interrogazione non proprio brillante. Era, in verità, da considerarsi un vero antidepressivo, di quelli che si prendono in farmacia.

Ma ritorniamo alla preparazione. Il taglio. La rosetta deve essere divisa completamente in due. Solo in questo modo si ha la certezza che la fetta del profumatissimo companatico vada ad interessarla tutta evitando di correre il rischio di addentare l'ultimo boccone, quello del cuore, solo con l'odore ma senza la mortadella. E poi il calibro della fetta. Dissento con i giudici bolognesi. Deve essere sottile, molto sottile. Sul pane si deve muovere. È il segreto per farle sprigionare tutto il suo profumo. La fetta doppia lo trattiene e lo emana tutto, intenso, in una volta sola. Può disturbare.

Ora, considerato che per il passato a qualche politico di prima grandezza è stato attribuito il soprannome di mortadella, e visto che attualmente in giro per l'Italia tra politici ed amministratori locali di mortadelle se ne vedono parecchie, potremmo azzardare una metafora tra la politica ed il panino con la mortadella. Atteso che la rosetta rappresenta il popolo e i politici la mortadella, per avere un abbinamento perfetto bisognerebbe che i secondi si facessero sottili sottili, quasi trasparenti, e che si muovessero tra il popolo e per il popolo facendo sentire a tutti la loro presenza. Oggi la mortadella viene tagliata doppia e, a volte, la sua presenza non solo disturba ma non riesce nemmeno a raggiungere tutto il popolo.

Per colpire l'immaginazione e fare bella figura i politici usano accompagnarsi con scamorze, ravanelli, finocchi, broccoli e chi più ne ha più ne metta. E poi la carta, quella marrone che si usa per il pane nel quale il panino viene incartato. Non riesce nemmeno ad evitare l'ungersi delle mani e, per togliersi il sapore dalla bocca, dobbiamo necessariamente berci sopra una coca o una birra. Se invece è fatto bene la carta si trasforma in un morbido tovagliolino e per la sete basta un sorso d'acqua fresca, magari alla fontana delle paparelle, quella che sta dopo la villa comunale a Mercogliano, proprio di fronte al minimarket di Michele o, in alternativa, alla fontana del municipio, adiacente al forno di Gerardo.

## **Pane, mortadella e...politica**

Scritto da Pino Bartoli

Sabato 08 Settembre 2018 11:14

---