

LA MORTADELLA DI CAMPOTOSTO RESISTE A SETTE MESI DAL TERREMOTO

15 Agosto 2017



© Claudio Dello Seta - www.claudiodelloseta.it

CAMPOTOSTO - Un piccolo stop alla produzione nelle settimane successive all'evento, ma poi subito di nuovo al lavoro, a testa bassa, come la gente di montagna sa fare. Il laboratorio miracolosamente intatto, mentre tutto attorno crolla, e tante richieste, anche dal resto d'Italia, da non riuscire a soddisfarle tutte.

A sette mesi dal terremoto del 18 gennaio, a Campotosto (L'Aquila) resiste l'eccellenza gastronomica simbolo del paese: la Mortadella.

La paternità del salume tipico, ironia della sorte, ad un certo punto della storia voleva attribuirselo la vicina Amatrice (Rieti), cui qualche mese prima è toccata un destino ben peggiore, sempre a causa della terra tremolante.

■ Ma oggi il Presidio Slow Food è qui, sulle montagne abruzzesi, saldamente nelle mani di Nonna Ina di **Goffredo Pandolfi e Ugo Paolini** (nelle foto di Claudio Dell’Osa), 40 e 33 anni, instancabili produttori di quello che è conosciuto anche come coglione di mulo.

“Abbiamo avuto un problema di produzione nei giorni del sisma, siamo stati fermi gran parte del mese di febbraio, quindi la produzione ha avuto una flessione del 30 per cento, però la struttura dove abbiamo il laboratorio è intatta e continuiamo a lavorare”, racconta Ugo a *Virtù Quotidiane*.

“Purtroppo il terremoto ci ha colpito nel momento clou della produzione, mentre stavamo facendo l’essiccazione naturale, per la quale gennaio e febbraio sono i mesi migliori al livello climatico”.



La produzione della Mortadella inizia a novembre, coi primi freddi, e si conclude verso marzo:

“A Campotosto c’è un microclima particolare che permette un’essiccazione senza aggiunta di alcun conservante – spiega – Il prodotto viene messo una settimana in una stanza in cui c’è un camino acceso che produce il calore che asciuga l’aria, perché il prodotto emette umidità quando è fresco, e gli dà un leggero senso di fumo. Dopo viene spostato in un’altra stanza, dove resta fino all’essiccazione completa, in cui si aprono le finestre durante il giorno. Quindi è pronto per la commercializzazione”.

“Dopo il terremoto abbiamo avuto richieste un po’ da tutta Italia, siamo riusciti a soddisfarle finché non sono finite le Mortadelle, essendo un prodotto artigianale e fatto completamente a mano la produzione è limitata”, dice.

Ora Ugo e Goffredo guardano ora a novembre, quando riprende la produzione.

Ma per Campotosto “occorre una ricostruzione rapida, quasi immediata, alla quale affiancare l’economia delle produzioni” dice Goffredo.

“La mortadella di Campotosto è il simbolo del territorio, senza una microeconomia il paese chiuderà i battenti a breve, serve un mix tra ricostruzione veloce ed economia, bisogna anche canalizzare il flusso turistico, che oggi è sterile perché le persone che vengono sulle sponde del lago lo fanno gratis, è ora che lascino qualcosa sul territorio – fa osservare – noi regaliamo natura incontaminata e panorama stupendo, quando in Trentino una piazzola camper costa 40 euro”.