

FOTOS: MARÍA ESTHER ESTRADA M.A.



» FORMA DE queso parmesano recién cuajada.



» FORMAS EN salmuera.



» FORMAS MADURANDO.

# LOS SABORES DE BOLOGNA Y LA EMILIA-ROMAÑA

POR MARÍA ESTHER ESTRADA M.A.  
CORRESPONSAL

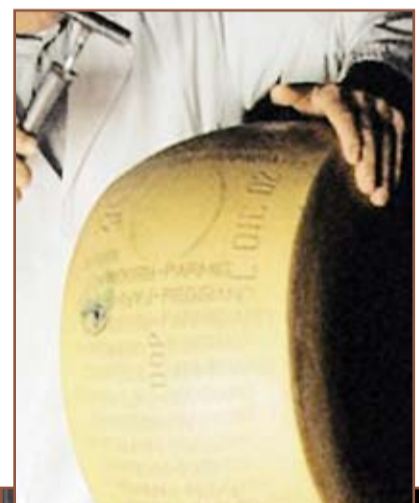
**A**MSTERDAM, Holanda. (OEM-Infomex).- Cuando se habla de Bolonia se piensa en gastronomía, en productos típicos de la región. En otras palabras, buena comida y buena bebida. Debo reconocer que ha sido un placer hacer esta investigación, in situ, para esta serie de artículos que le ofrezco.

Como muchos de ustedes recordarán, el año pasado estuve en esta ciudad, capital de la Emilia-Romaña, en el norte de Italia. Los artículos titulados "Bolonia, conocerla es quererla" y varios otros son resultado de esa visita.

Volví dispuesta a investigar los sabores de su tierra. En esta ocasión quiero hablarles de cinco productos típicos de la región: mortadela, queso parmesano-reggiano, culatello de Zibellio y vinagre balsámico tradicional de Módena, así como los vinos con uvas lambruscas, pignoletto, malvasia, albana y sangiovese.

## Mortadela artesanal

Empezaré por decirles que la mortadela boloñesa es deliciosa. Le puedo asegurar que nada tiene que ver con la que se come en otras partes del mundo. Tuve oportunidad de visitar a Silvio Scapin en su local en pleno centro histórico de Bolonia (Vía Santo Stefano 88). En el mostrador se desplegaban apetitosos platos listos para llevar a casa cocinados por Enza, su esposa, y por Simona, su hija, además del "salumi", las carnes frías preparadas a mano por el mismo Silvio y que su hijo



» FORMAS ANTES y después del primer sello de calidad.

Francesco nos ofreció desde el mostrador. El roast beef se veía delicioso, lo mismo el jamón y la galantina de pollo, pero lo que me llevó ahí fue la mortadela que él produce artesanalmente según una receta de familia de la que sólo él tiene el secreto.

Con 42 años de experiencia en el negocio de una clientela labrada a base de calidad y buen sabor, Silvio orgullosamente me habló sobre su producto estrella. Hecha con carne de cerdo de primera calidad, seleccionada por él mismo, que muele y a la que le agrega especias como pimienta negra entera, pimienta blanca en polvo, cardamomo y nuez moscada, además de cilantro y ajo. Nada de tripas, colorantes, harina o conservadores. Con esta mezcla rellena vejigas naturales de cerdo, las amarra a mano y las cocina durante unas 18 horas. El resultado... una mortadela rosada, con poca grasa y con un sabor delicado, de la que produce un promedio de 600 kilos a la semana.

La mortadela se come sola, en rebanadas delgadas, acompañada de crecentini (un pan frito, suave, cuadrado, que se



» FRANCESCO, SILVIO, Simona y Enza Scapin en la Artigianquality, Macelleria y Rosticceria.

dobra a la mitad sobre su relleno), o en cuadros. Es un ingrediente indispensable del relleno de un buen tortellini. En la cocina más moderna se presenta también como entrada, mezclada con queso, en forma de mousse templado. En fin, los boloñeses la consideran parte básica de su dieta y su cocina.

Le aseguro que sería un pecado venir a Bolonia y no comerla. Imagínese cuál sería su importancia desde hace siglos para que en 1661 el cardenal Farnese, representante en la ciudad del papa Alejandro VII, proclamara un edicto por el cual se regulaba su producción de tal forma que sólo se utilizara carne de cerdo y una serie de ingredientes, lo que se considera la primera medida tomada para proteger una especialidad culinaria de origen. Hoy en día, las características de la mortadela son establecidas por el Consorcio de la mortadela de Bolonia y aprobadas por la Unión Europea.

Un detalle adicional, que seguramente también influye en el sabor y equilibrio de la que produce Silvio Scapin, es que el suyo es un negocio familiar donde todos los miembros se perciben muy orgullosos de sus productos y del "papá" que mantiene viva una tradición milenaria.

Para mayor información: [www.slowfoodfoundation.com/italian-presidia/details/3313/classic-mortadella#U6xQ\\_toaySO](http://www.slowfoodfoundation.com/italian-presidia/details/3313/classic-mortadella#U6xQ_toaySO)

## Queso parmesano-reggiano

Este es un producto con denominación de origen controlada. Así que para conocer cómo se produce viajé a Parma, el corazón del territorio que lo hace desde varios siglos atrás. Se tiene noticia de que unos monjes benedictinos, asentados en la región allá por el año 1200, preparaban este queso envejecido y lo vendían a los peregrinos que podían llevarlo consigo para alimentarse durante muchas y largas jornadas ya que duraba meses en buen estado. Tiempo después Boccaccio, en el Decamerón (1351-53), mencionó que "se producían montañas de queso en esta región". Después de haber visitado la cooperativa Consorzio Produttori Latte (que hace una 9 mil "formas" al año) entendí perfectamente esta descripción. Pero no me adelanto.

Los monjes dejaron descrito que este queso sólo se produce de "vacas sanas y felices", tradición que se mantiene. Se les cuida con esmero, se les alimenta con cereales, heno y pastos de la región, nada de alimento industrializado. Se les ordeña dos veces todos los días. Es claro que tienen un buen vivir.

La leche que llega por la tarde a la cooperativa se vacía en grandes tinas rectangulares, de poca profundidad, para que la nata se separe de forma natural. Al día siguiente se vacía la leche que llegó por la mañana junto con la desnatada del día anterior, en una caldera de doble fondo, cobre y acero, entre cuyas capas circula vapor para ir calentándola lentamente hasta llevarla a los 28 grados centígrados. A esa temperatura le agregan suero (que se obtiene de la producción del día anterior). Lo agitan con medios mecánicos (la única modernidad que se permiten) y cuando llega a los 33 grados centígrados le añaden cuajo de vaca (enzima que se obtiene de los terneros lactantes).

Cuando el maestro quesero, a mano, considera que la textura es la adecuada, lo deja asentar durante 10 minutos y lo "corta" con el "spino" para dejar trozos pequeños, del tamaño de un grano de arroz (que después usted sentirá cuando lo mastique). Lo vuelven a calentar hasta llegar a los 55 grados centígrados y ahí lo mantienen mínimo por una hora. Nunca hierve, por lo tanto no está pasteurizado pero conserva más calcio y vitaminas que otros quesos.

Cuando él regresa a controlar la textura se encuentra con una bola compacta de queso blanco en el fondo de cada caldera. Sus ayudantes la "atrapan" con una tela que amarran a unos palos de madera que cruzan sobre la tinaja para que empiece a drenar líquidos excesivos. El suero que quedó lo absorben para alimentar a los cerdos con los que producen el jamón de Parma.

El maestro corta cada bola de queso a la mitad con un cuchillo y sus ayudantes acomodan cada parte en una tela nueva y vuelven a colgarlas para que continúen drenando. El siguiente paso es meterlas en unos moldes redondos de madera muy suave que se conocen como "fascere"; se les coloca encima una pieza pesada para comprimirlos. A partir de ahí se les llama "formas"; cada una pesa entre 35 y 45 kilos. Pasan 2 o 3 días en este molde.

El siguiente paso es llevarlos a un gran refrigerador, donde se sacan del molde de madera, se les pone alrededor una "matriz" de material plástico que tiene puntos en relieve que dejarán en la costra del queso el mes de fabricación, el número de identificación italiano y el europeo de la fábrica, así como el número de la caldera en que fue cocinado, para fines de trazabilidad. Se mete el queso en otro molde, esta vez de acero inoxidable con pequeñas perforaciones todo alrededor para que respire.

Tres días después se pasan las formas, ya sin moldes, a otro almacén, no refrigerado pero sí fresco. Me sorprendió encontrar los enormes redondeles de queso flotando en grandes tinajas llenas con agua con sal de mar Mediterráneo (una proporción de 33 por ciento, similar a la del Mar Muerto). Los giran cada día, durante unos 20, para que se impregnen de la salazón y sigan soltando suero.

El último almacén me dejó con la boca abierta. ¡El paraíso para un ratón! Las

ruedas de queso están acomodadas en estantes que van de piso a techo. Conté 18 por repisa y 19 niveles. Eso multiplicado por lo menos 20 veces.

Pero no ha terminado el proceso. Una vez por semana los limpian y los voltean para que se sequen homogéneamente. Aquí entra la segunda "modernidad" que se han permitido en el proceso: una máquina que los saca de su lugar, los limpia, los voltea y los regresa a su puesto. En este almacén pasarán por lo menos un año. Nunca salen a la venta antes de este tiempo. Otros se quedan 24 o 36 meses, aunque algunos pueden guardarse hasta 60 o 72.

El "momento de la verdad" llega a los 12 meses. Un inspector del Consorcio de Productores de Queso Parmesano-Reggiano somete a examen cada pieza para evaluar su aspecto (a vista), su estructura y las características de la pasta (¡ja oído!). A las que pasan la prueba se les imprime a fuego un texto ovalado que dice: "Parmigiano-Reggiano-Consorzio Tutela". Una vez que superan los 18 meses de maduración son sujetas a exportación si vuelven a pasar el examen. A las que no pasan el primero se les puede identificar porque les hacen surcos paralelos sobre todo el perímetro, como renglones de un cuaderno.

Información específica: Las tierras donde se produce están situadas entre el río Po y los montes Apeninos. Abarca parte de las provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena y Bolonia. Actualmente, hay unas 270 mil vacas destinadas a producirlo. Se requieren 16 litros de leche para cada kilo de queso, es decir, unos 600 para una forma. Es muy digerible. No contiene aditivos ni preservativos. ¿Sabía usted que 100 gramos cubren las necesidades diarias de calcio y vitamina B2, así como el 85 por ciento de las de fósforo? ¿Qué por su bajo contenido de colesterol está aconsejado para favorecer el crecimiento de los niños, para prevenir la osteoporosis en los ancianos y para hacer frente a situaciones de estrés

» DURANTE LA preparación de la mortadela.



» MORTADELA ARTESANAL.

1ª. PARTE

físico y para los deportistas? ¡Ideal para todas las edades!

Después de una degustación de esta delicia de queso y de comprar un trozo de 24 meses de añejamiento (el que más me gustó), me concentré en ampliar mis conocimientos sobre cómo utilizarlo. Por supuesto, rallado sobre platos de pasta o ensalada de verduras frescas; también como ingrediente del relleno de los tortelloni. Pedazos pequeños de costra se puede añadir a una sopa de verduras en los minutos previos a servirla; le da una textura y un sabor especial (lo comprobé). En las sobre un carpaccio de carne o sobre roast beef. Como postre lo comí en trozos combinado con frutas frescas o frutos secos, o bien bañado con unas gotas de Vinagre Balsámico Tradicional de Módena.

La próxima vez que coma queso Parmesano-Reggiano lo invito a considerar toda la historia, tradición y esmero con que se hace para que lo paladee y lo disfrute más.

Para mayor información:  
[www.cplparma.it](http://www.cplparma.it)  
[www.parmigianoreggiano.com](http://www.parmigianoreggiano.com)

Cierro esta primera parte del artículo con una receta del Consorcio del Queso Parmesano-Reggiano:

## RISOTTO VERDE

300 grs. de risotto (arroz italiano).  
**300 grs. de espinacas (frescas o congeladas).**  
100 grs. de queso Parmesano-Reggiano.  
**Acite de oliva.**  
Mantequilla.  
**Sal, pimienta.**  
Apio, zanahoria y cebolla.  
**½ lt. de caldo de carne.**

Preparación:

En una cacerola, sofreír primero la cebolla, apio y zanahorias cortadas, después las espinacas cortadas. Añadir el arroz, mezclar con cuidado y dejar dorar unos minutos. Sin dejar de remover, añadir el caldo poco a poco, procurando que el arroz lo haya absorbido antes de echar más. Una vez que el arroz esté en su punto, sacar del fuego y mezclar con abundante queso parmesano-reggiano rallado y mantequilla. Servir decorando el plato con algunas láminas de queso.

¡Disfrútelo!

Cualquier comentario relacionado con este artículo, favor de dirigirlo a [mestrada@elsoldemexico.com.mx](mailto:mestrada@elsoldemexico.com.mx)