

MORTADELLA.



Land van herkomst: Italië

Deze delicatessie is een beetje een vreemde eend in de bijt. Want Mortadella, die komt toch meestal uit Bologna? Toch is het de smaak van deze Toscaanse specialiteit die moeiteloos weet uit te blinken in zijn genre. Toscane zou immers Toscane niet zijn als ze niet met de overtreffende trap van de beste Italiaanse Mortadella zouden komen. Je proeft werkelijk de passie voor het bereiden van Italiaanse charcuterie...

Voor deze versnapering worden dan ook enkel en alleen pistachenoten gebruikt uit het stadje Bronte: liggend aan de voet van de Etna in Sicilië. De boeren hier verzorgen hun bomen met veel liefde en het oogsten wordt nog altijd handmatig gedaan. Slechts één keer in de twee jaar- in de oneven jaren. En het resultaat mag er zijn: nergens ter wereld zijn de nootjes zo groen en mooi van vorm.

Maar ook de verdere bereiding van de Mortadella verloopt zeer zorgvuldig. Zo wordt er - uiteraard - gekozen voor de beste stukken van het varken. En vooral het koken van deze vleeswaren betreft een lang en ingewikkeld proces. Het is dan ook in dit precieze moment dat de Mortadella zijn eigen smaak en geur ontwikkelt.

De Mortadella betreft een delicatessie die eigenlijk niet mag ontbreken aan tafel. De pistachenootjes voorzien haar namelijk van een wonderlijke smaak. En dat is fijn gesneden niet alleen heerlijk als broodbeleg; snijdt er maar eens grove blokjes van voor in bijvoorbeeld een koude pastaschotel.