

LA FELSINEO DI BOLOGNA È LEADER NELLA PRODUZIONE DI QUESTO ANTICO INSACCATO. CHE PROPONE IN DIVERSE VERSIONI: PER TUTTE LE ESIGENZE

# Gli specialisti della mortadella

**H**a una nome importante, in omaggio ai felsinei che abitavano nella Bologna etrusca, allora denominata Felsina, e che erano un popolo molto abile nella lavorazione della carne suina. Ecco perché, quando più di 50 anni fa la famiglia Raimondi ha iniziato a produrre mortadella nel capoluogo emiliano, ha scelto di battezzare la propria azienda Felsineo. L'origine di questo salume affonda nell'antichità: già i romani apprezzavano molto il *farcimen myrtatum*, un insaccato di suino aromatizzato con il mirto e preparato nel mortaio. La Felsineo è attualmente leader di mercato nel settore della mortadella, che produce rispettando l'antica tradizione gastronomica bolognese, con materie prime pregiate e tecnologia d'avanguardia.

[www.felsineo.com](http://www.felsineo.com)



**Emanuela e Andrea Raimondi** (a sinistra), rispettivamente amministratore delegato e presidente di Felsineo, rappresentano la terza generazione alla guida dell'azienda di famiglia. Sopra una fase della produzione. Sotto, da sinistra, le versioni Rustica, Antica Bologna e Amabile.



## Tradizionale o piccante?

Offrire una mortadella sana e gustosa come da tradizione ma nel rispetto delle esigenze e dei gusti moderni. Per questo Felsineo ha scelto di suddividere in più linee la propria produzione: la Antica Bologna, la capostipite, nasce ancora secondo l'originale ricetta bolognese; la Rustica è una mortadella farcita al prosciutto, rettangolare e arricchita con

pistacchio; la Amabile è una versione con basso contenuto di grassi; la Rossa di Felsineo, a forma di fagiolo, è aromatizzata da piccole scaglie di peperoncino; Ghiand'oro è prodotta solo con carni derivanti da suini allevati secondo il metodo biologico. E poi ci sono le ultime nate: le Ghiandine, mini mortadelle senza pelle, in formato tascabile.

