
ONAS
CORSO III° MODULO
OTTOBRE/NOVEMBRE 2020

Gian Luigi Restelli

Maestro Assaggiatore ONAS

Dottore Agronomo

Dottore in Produzioni Animali



STORIA

- Notizie risalenti fin dall'epoca dei romani
Cronache di Polibio (II secolo a.C.)
- Prodotta su vasta scala a partire dal XVI secolo
- Primo tentativo di codificarne la produzione nel XVII secolo
Bando del Card. Farnese che impone l'utilizzo della sola carne suina

IL NOME «MORTADELLA»

”**Mortarium**”: strumento usato dai romani per pestare ed impastare le carni suine con sale e spezie



“**Myrtatum**”: carne suina insaccata e condita con bacche di mirto



NOTIZIE DELL'UTILIZZO NEL '500 E '600:

- **Bartolomeo Scappi - cuoco di Papa Pio V**
Trattato gastronomico edito a Venezia nel 1570
- **Conte Vincenzo Tanara**
L'Economia del cittadino in villa (1644)
- **Bartolomeo Stefani – cuoco dei Gonzaga**
L'arte di ben cucinare (1662)

*Fonte: La Motadella Bologna IGP,
Giancarlo Roversi, 2013*

STORIA

IL TAGLIO:

Nel '600 I Trincianti Antonio Latini e Vincenzo Cervio:
*...Per tranciare le mortadelle e i “salciccioni bolognesi”...
precisa che le fette debbono essere “sottili”.*

La «**curteleina**»: apposito cortello, anticamente forgiato a mano che doveva possedere tre requisiti principali:

Larghezza e lunghezza convenienti, flessibilità e leggerezza, taglio dritto.



Fonte: *La Mortadella Bologna IGP*,
Giancarlo Roversi, 2013

STORIA E TRADIZIONE



MORTADELLA BOLOGNA IGP

- Indicazione **G**eografica **P**rotetta
- Consorzio di Produzione
- Disciplinare di produzione
- Zona di Elaborazione: Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio
- Ente di controllo esterno: INEQ



“La Mortadella Bologna IGP, di puro suino, è un insaccato cotto, dalla forma cilindrica od ovale, di colore rosa e dal profumo intenso, leggermente speziato.”

CLASSIFICAZIONE

		Non Affumicati	
	Crudi		
		Affumicati	
Pezzi Anatomici Interi			
		Non Affumicati	
	Cotti		
		Affumicati	
SALUMI			Non Affumicati
		Fermentati	Affumicati
	Crudi		
		Non Fermentati	Non Affumicati
INSACCATI CON CARNE			Affumicati
TRITATA			
		NON AFFUMICATI	
	COTTI		
		Affumicati	

MATERIE PRIME

- Carni suine
- Stomaci suini (trippini)
- Grasso suino (gola)
- Sale
- Spezie
- Pistacchio

MATERIE PRIME



TECNOLOGIA PRODUTTIVA

LINEA MAGRO

- Scelta materie prime
- Sgrossatura
- Premiscelazione
- I° passaggio al tritacarne
- II° passaggio al tritacarne

L'ultimo passaggio al tritacarne deve avvenire attraverso una piastra con fori con diametro non superiore ai 0,9 mm.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

ATTENZIONE A:

- Diametro finale della piastra del tritacarne
- Temperatura



TECNOLOGIA PRODUTTIVA

LINEA GRASSO

- Scelta materia prima
- Cubettatura
- Passaggio alla scalda-lava-lardelli



TECNOLOGIA PRODUTTIVA

- Impasto
- Insacco
- Cottura in stufa
- Docciatura/raffreddamento
- Confezionamento
- Pastorizzazione

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

Preparazione Impasto



Insacco



TECNOLOGIA PRODUTTIVA

COTTURA:

- Asciugamento (65 ° C)
- Precottura (75 ° C)
- Prima Cottura (80-85 ° C)
- Seconda Cottura (75-80 ° C)

Durata totale della cottura in funzione delle dimensioni (12 – 48 ore)

Fine Cottura al raggiungimento di circa 70 ° C a cuore del prodotto

TECNOLOGIA PRODUTTIVA



DIFETTI TECNOLOGICI



VALORI NUTRIZIONALI

100 grammi di Mortadella di Bologna IGP contengono:

ACQUA g	56.9
PROTEINE g	15.7
LIPIDI g	25.0
CARBOIDRATI g	Tracce
ENERGIA kcal	288
ENERGIA kJ	1206

Fonte: INRAN, 2011

VALORI NUTRIZIONALI

100 grammi di Mortadella di Bologna IGP contengono:

TIAMINA mg	0.24
RIBOFLAVINA mg	0.12
NIACINA mg	4.19
VIT. B6 mg	0.27
VIT. B12 µg	0.28
VIT. E mg	0.07

Fonte: INRAN, 2011

VALORI NUTRIZIONALI

100 grammi di Mortadella di Bologna IGP contengono:

CALCIO mg	8
FOSFORO mg	119
MAGNESIO mg	13
POTASSIO mg	314
SODIO mg	960
FERRO mg	1.0
ZINCO mg	1.6
SELENIO µg	20

Fonte: INRAN, 2011

VALUTAZIONE ESTERNA

COLORE ESTERNO

omogeneo, privo di bruciature e sacche di gelatina superficiali

CONSISTENZA

elevata resistenza, assenza di raggrinzimenti

PEZZATURA

VALUTAZIONE DELLA FETTA

COLORE PARTE MAGRA	rosa, privo di riflessi grigiastri o gialli
UNIFORMITA' DEL COLORE	uniforme ed omogeneo
COLORE DEI LARDELLI	bianco perla
DISTRIBUZIONE DEI LARDELLI	uniforme in tutta la fetta
DIFETTI	assenza di vuoti di fusione, di gelatina e di distacco dei lardelli

L'aspetto della fetta deve essere soffice, vellutato e non eccessivamente untuoso

VALUTAZIONE OLFATTIVA

ODORE DI BRODO/LESSO

da evitare

ODORI ANOMALI

animale, pesce

SPEZIE

delicato, fragrante, non
invasivo

VALUTAZIONE GUSTO OLFATTIVA

SAPORE

Dolcezza equilibrata, non dolciastra

Sapidità non salata, non insipida, in equilibrio con la dolcezza

Acidità non tollerata

Amarezza non tollerata

AROMA

tipico, di spezie, fragrante, aromi naturali, in negativo aroma di brodo/lesso

PERSISTENZA

buona persistenza

VALUTAZIONE STRUTTURA e EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

CONSISTENZA

morbidezza, in negativo stopposità
o elasticità

UNTUOSITA'

si deve percepire ma senza
eccessi

EQUILIBRIO

equilibrio ed armonia tra odore,
sapore ed aroma

CARATTERISTICHE IDEALI

Ha **aspetto** lucido, omogeneo e vellutato

Il colore è rosa vivo cui si contrappone il bianco dei lardelli ben distribuiti in tutta la fetta

La fetta deve presentarsi integra, senza vuoti con una tenuta compatta

E' caratterizzata da **profumo** intenso, gradevole ed equilibrato

Alla **masticazione** deve essere consistente e giustamente grassa

All'assaggio denota una buona nota aromatica accompagnata da un gusto pieno e caratteristico con un giusto equilibrio e una buona persistenza dei sapori.

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**

DOMANDE?????