



Lardo di  
Colonnata  
IGP



# I Salumi DOP, IGP e PAT della TOSCANA

a cura di

Elena Maria Petrini, Delegato Onas Firenze

con la partecipazione dei Consorzi di Tutela del Prosciutto Toscano DOP e della Finocchiona IGP e le  
Associazioni di Tutela della Mortadella di Prato IGP e Lardo di Colonnata IGP

Corso interattivo on line per Maestri Assaggiatori di salumi 16-17 e 30-31 Gennaio 2021  
Lezione del 30 Gennaio - ore 9,30



# I Salumi DOP, IGP e PAT della TOSCANA

a cura di

Elena Maria Petrini, Delegato Onas Firenze

Intervengono:

EMORE MAGNI, Direttore del Consorzio del Prosciutto Toscano DOP

ALESSANDRA GERINI, Consigliera del del Prosciutto Toscano DOP

ANTONELLA GERINI, Vice Presidente Consorzio della Finocchiona IGP

FAUSTO GUADAGNI, Presidente Associazione di Tutela Lardo di Colonnata IGP

FEDERICA MENCONI, Ref.te per Associazione di Tutela Lardo di Colonnata IGP

CARLO CONTI, Presidente Associazione di Tutela Mortadella di Prato IGP

FRANCESCA GRILLO, Responsabile Confartigianato Imprese Prato x Ass.ne di Tutela Mortadella di Prato IGP

SUE ELLEN MANNORI, Consigliera Associazione di Tutela Mortadella di Prato IGP

Corso interattivo on line per Maestri Assaggiatori di salumi 16-17 e 30-31 Gennaio 2021

Lezione del 30 Gennaio - ore 9,30



Lardo di  
Colonnata  
IGP

## Programma:

9,30-11,30

Presentazione degli Ospiti

ed approfondimento della Storia e del loro ciclo produttivo  
dei Salumi Toscani DOP, IGP e PAT:

Prosciutto Toscano DOP;

Finocchiona IGP;

Lardo di Colonnata IGP;

Mortadella di Prato IGP

Curiosità ed abbinamenti;

Domande degli associati partecipanti.

12,00-12,45

Degustazioni guidate dei Salumi:

Mortadella di Prato IGP e Finocchiona IGP



Lardo di  
Colonnata  
IGP

## I Salumi DOP, IGP della TOSCANA

- CINTA SENESE D.O.P., Reg. di esecuzione n. 217/2012;
- PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P., Reg. di riconoscimento. n. 1263/1996;
- SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA D.O.P., Reg. di approvazione n. 1778/01;
- MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P., Reg. riconoscimento n. 1549/1998
- LARDO DI COLONNATA I.G.P., Reg. riconoscimento n. 1856/2004;
- FINOCCHIONA I.G.P., Reg, riconoscimento 23 aprile 2015
- MORTADELLA DI PRATO I.G.P., Reg. esecuzione n. 162/2016



Lardo di  
Colonnata  
IGP

## I Salumi e Liquori P.A.T. della TOSCANA

- Alchermes
- Bardiccio
- Biroldo della Versilia
- Fegatelli sott'olio o sotto lardo
- Guanciaie, Gota
- Lonzino, Lombo di maiale salato
- Pancetta e Rigatino Toscani
- Rigatino arrotolato Finocchiato
- Testa in cassetta, Sopressata
- Salame Toscano



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Lardo di  
Colonnata  
IGP



## LA STORIA E FILIERA PRODUTTIVA DEL PROSCIUTTO TOSCANO DOP

a cura del

• Direttore del Consorzio di Tutela Prosciutto  
Toscano DOP, EMORE MAGNI

e

• Consigliera del Consorzio di Tutela Prosciutto  
Toscano DOP, ALESSANDRA GERINI

(seguono slide a parte)



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



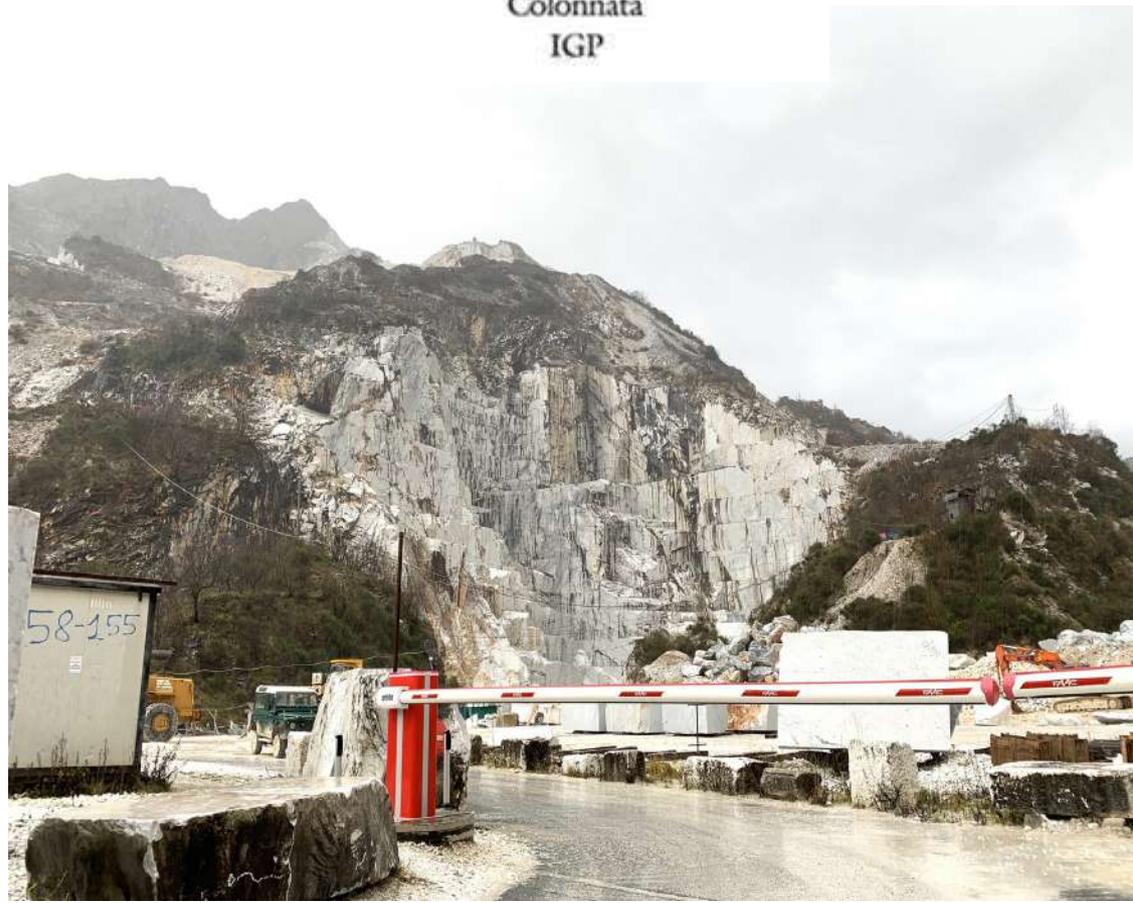
Lardo di  
Colonnata  
IGP



## LA STORIA E FILIERA PRODUTTIVA DEL LARDO DI COLONNATA IGP, a cura del

- **Presidente dell'Associazione di Tutela del Lardo di Colonnata IGP, FAUSTO GUADAGNI**  
e
- **della Referente per l'Associazione di Tutela del Lardo di Colonnata IGP, FEDERICA MENCONI**

(seguono n. 10 slide a parte)



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Lardo di  
Colonnata  
IGP

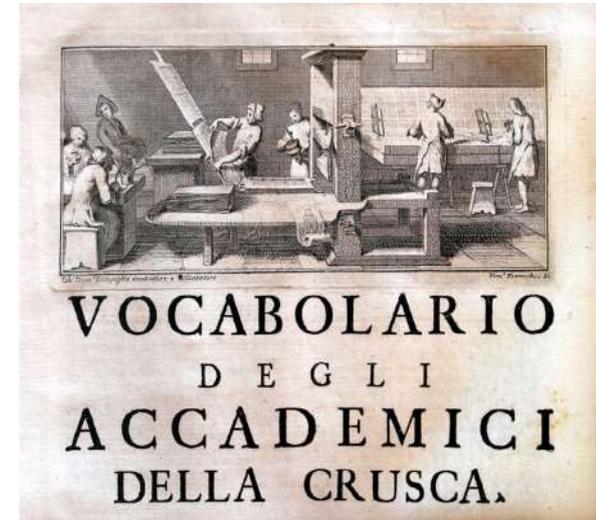


## LA STORIA E FILIERA PRODUTTIVA DELLA FINOCCHIONA IGP, a cura di

- **ANTONELLA GERINI**, VicePresidente del  
Consorzio di Tutela della FINOCCHIONA IGP,  
e
- **ELENA MARIA PETRINI**, Delegato ONAS  
Firenze,

CENNI STORICI:

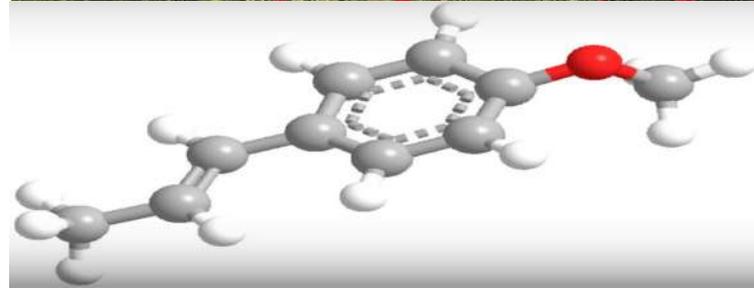
- Le origini della suinicoltura in Italia risalgono all'epoca etrusca, e gli etruschi hanno dato vita per primi agli allevamenti suini in Toscana e alto Lazio;
- Con l'epoca romana si è risolto il problema della conservazione delle carni che avveniva attraverso la salagione;
- Si narra all'epoca di PLINIO che venivano allevati i suini in Toscana ed alto Lazio e poi trasferiti a Roma per essere macellati e conservati grazie all'azione del sale;
- All'epoca Alto Medievale Carlo Magno al fine di poter ottenere un prodotto più sicuro, anche conservato al meglio, sottolineò l'importanza dell'igiene e delle lavorazioni che dovevano essere eseguiti con "somma pulizia";
- Si arriva al periodo tardo Medievale e Rinascimentale dove ci sono già testimonianze tramite affreschi come quello di Ambrogio Lorenzetti (pittore senese 1290-1348) in cui si raffigura un contadino che porta al guinzaglio un suino di cinta senese e questo dimostra come sia legato il territorio agricolo toscano alla vita di ogni giorno ed alla presenza di allevamenti di suino;



- La Finocchiona IGP era un salume già conosciuto ed apprezzato già nel '400. Nel secolo successivo lo Speziale Anton Francesco Grazzini (citato nell'Enciclopedia Piccola Treccani) andava a raccontare di una salsiccia che aveva al suo interno il finocchio e che era fatta e venduta a Firenze. Quindi già si capisce quanto sia secolare la storia della Finocchiona.
- Si narra anche come il Filosofo Niccolò Machiavelli (1469-1527) apprezzasse particolarmente la finocchiona, e "ci passasse suoi meriggi a mangiarla e a bere vino chianti";
- Ma come nasce? Qual'è stata la spinta? nel Medioevo a causa degli elevati costi del pepe, una spezia che veniva dall'oriente, i grandi commercianti di questa spezia facevano oscillare i prezzi a loro piacimento; questo costo molto elevato creava difficoltà nel reperirlo, e i contadini ed allevatori per riuscire comunque ad insaporire le loro carni e quegli impasti con cui producevano i salumi scoprirono che i semi ed i fiori della pianta di finocchio potevano essere inseriti nell'impasto che messo a stagionare veniva fuori quel salume dal risultato eccezionale che è la finocchiona.
- Nel XIX secolo la Finocchiona è citata in diversi dizionari e vocabolari, e sottolineata da Giuseppe Lancia nel suo manuale del Macellaio e del Pizzicagnolo, in cui la Finocchiona veniva chiamata mortadella finocchiata di Firenze.
- Nel 1889 viene citata nel "vocabolario degli accademici della Crusca", dove si evidenzia il legame della Finocchiona con il territorio toscano;
- Nel 1956 nell'Enciclopedia "Treccani" la Finocchiona riceve un ulteriore riconoscimento come salume tipico toscano;
- Nel 2004 viene scritta la prima bozza di disciplinare e presentata al Ministero nel 2011 ed il 23 aprile 2015 la Finocchiona viene riconosciuta dall'Unione Europea come prodotto di Indicazione Geografica Protetta (IGP), ed il 13 maggio 2015 entrata in commercio.

## CENNI SULL'ORIGINE DEL PRODOTTO:

- Il Pepe, spezia molto costosa, venne sostituita dal Finocchio selvatico, che si trovava in gran quantità nelle campagne toscane, in quanto pianta comune, e di varietà ognuna con sapori ed aromi diversi dai più dolci che si avvicinano all'anice ai più amari simili all'aneto;
- Il Finocchio selvatico non ha capacità di conservare le carni ma ne maschera perfettamente il loro sapore; fin dai tempi antichi viene utilizzato per aromatizzare e per le sue blande proprietà antisettiche;
- I Semi di finocchi sono ricchi di ANETOLO, un etere insaturo aromatico, dotato di una certa capacità anestetica, capace di "mascherare" anche vini mediocri in accompagnamento al salume;
- Dopo un bell'assaggio di Finocchiona un vino scadente diventava se non buono, più che accettabile;
- Da cui il motto: "Finocchiona, non lasciamoci infinocchiare!"



## DEFINIZIONE E ZONA DI PRODUZIONE :

- La Finocchiona IGP è un salume tipico toscano;
- La zona di produzione comprende tutto il territorio continentale della Toscana, ad esclusione delle zone insulari;



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

La Finocchiona IGP è un salume crudo caratterizzato dallo spiccato sentore di  
**FINOCCHIO**

che può essere in semi o in fiori, che vengono aggiunti nell'impasto



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

- Insaccato di forma cilindrica
- Pezzatura Min. di peso all'insacco: 0,5 Kg.
- Pezzatura Max. di peso all'insacco: 25 Kg.
- La Superficie esterna presenta la piumatura dovuta alle muffe in fase di stagionatura e la caratteristica rete rossa.

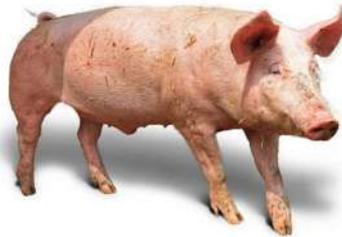


## MATERIA PRIMA:

- Carni fresche provenienti da suini pesanti di razze tradizionali italiane di almeno 9 mesi allevati nel territorio:



• LARGE WHITE ITALIANA



LANDRACE ITALIANA



DUROC ITALIANA

- Altre razze purché compatibili con il Libro Genealogico Italiano per la produzione di Suino pesante (ammesse ad esempio le razze Cinta senese perché autoctona toscana);

- Sono esclusi dalla macellazione i verri e le scrofe;
- Gli alimenti ammessi per l'allevamento devono essere conformi al Disciplinare di produzione che ne stabilisce per le razioni, le percentuali di prodotto secco, farine, lipidi e cereali, sia per la prima fase di ingrasso (fino ad 80 Kg di peso vivo), sia per la seconda fase d ingrasso (fino a circa 160 kg di peso vivo più o meno il 10%).

## LE CARNI:

Per la produzione della Finocchiona IGP sono ammessi solo i seguenti tagli di carne fresca a formare l'impasto, che non devono aver subito alcuna procedura di congelamento:

- Spalla disossata e sgrassata
- Rifilatura di prosciutto
- Traculo (la parte più vicina alla coda)
- Gole senza ghiandole (parte più vicino alla testa)



- Magro di pancetta e di gola
- Carne di coppa (pare tra la fine dei lombi e la testa)
- Pancetta e pancettone (taglio più rifilitato del pancettonet ed il pancettone è la parte della pancia del maiale),

Facendo attenzione ad eliminare le cartilagini, i tendini più grossi, mammelle e parti ghiandolari che darebbero l'amaro



## LE SPEZIE E GLI AROMI:

Ingredienti Obbligatori per 100 kg di impasto da insaccare:

- Sale 2,5 - 3,5 kg
- Pepe macinato 50 - 100 gr
- Pepe in grani/spezzato/sgranato 150 - 400 gr
- Aglio e/o Aglio disidratato 50 - 100 gr
- Semi e/o Fiori di Finocchio 200 - 500 gr
- Vino Rosso max 1 Litro



## ADDITIVI:

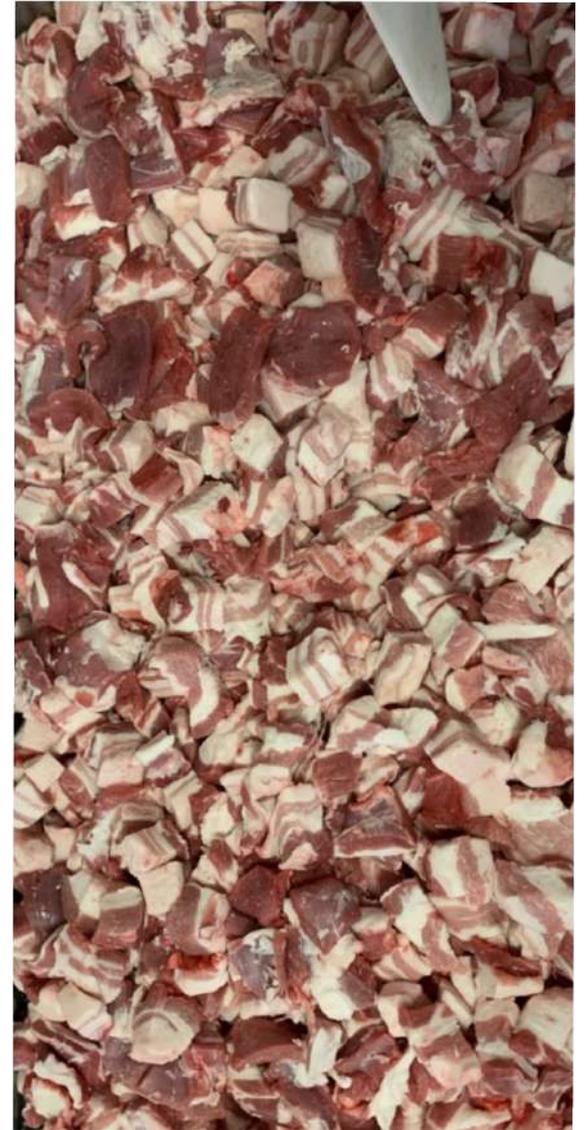
Il Disciplinare di produzione della Finocchiona IGP consente per la preparazione, anche l'uso dei seguenti additivi:

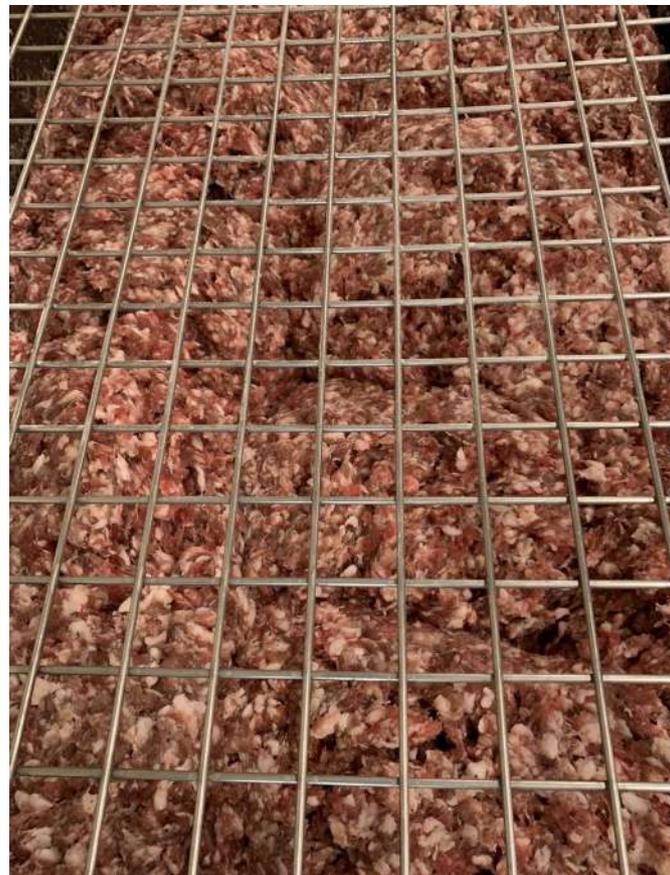
- Nitrito di Sodio, E250
- Nitrato di Sodio, E251
- Nitrato di Potassio, E252
- Acido L-Ascorbico, E300
- Ascorbato di Sodio, E301, Max 150 gr per 100 Kg di impasto
- Destrosio e/o Saccarosio e/o Fruttosio e/o Lattosio, Max 1 Kg per 100 Kg di impasto



## LAVORAZIONE:

- Tagli di carne mondati da parti connettivali e tessuto adiposo
- Passaggio al tritacarne con fori di diametro da 8 - 4,5 mm
- Dopo la macinatura si crea un impasto omogeneo della carne in cui tutti gli ingredienti ed additivi dovranno essere ben amalgamati tra loro





## LAVORAZIONE:

- Insaccatura dell'impasto in budello naturale o collato
- Fase di legatura con spago o rete preconfezionata o rete ordita sull'insaccato, tutte realizzate in materiali naturali;
- Per Finocchiona IGP di peso all'insacco compreso tra 6 e 25 kg è consentito l'utilizzo di budelli e di reti sintetiche o sistemi di chiusure con clips o altre tipologie di chiusure metalliche altrimenti non ammesse
- La pezzatura minima, ammessa per la Finocchiona IGP all'insacco, è di 0,5 kg.



## ASCIUGATURA:

In questa fase la Finocchiona IGP subisce una disidratazione e viene tenuta in ambienti con temperature comprese tra;

**12° - 25 °C**

per i seguenti periodi e in base alle pezzature del prodotto

peso all'insacco

0,5 - 1 kg

1 - 6 kg

6 - 25 kg

tempo di asciugamento

non inferiore a 15 gg

non inferiore a 21 gg

non inferiore a 45 gg

## FASE DELLA STAGIONATURA:

Viene effettuata con temperature

11° - 18 °C

ed umidità relativa compresa tra

65 - 90 %

per i seguenti periodi e in base alle  
pezzature del prodotto

peso all'insacco

0,5 - 1 kg

1 - 6 kg

6 - 25 kg

tempo di stagionatura

non inferiore a 15 gg

non inferiore a 21

non inferiore a 45 gg



## DESCRIZIONE DEL SALUME:

- La Finocchiona IGP è un salume a grana medio grossa
- Sulla fetta le parti di magro e di grasso non presentano confini ben definiti



- Le parti di grasso sono distribuite in modo da avvolgere le frazioni di magro, lasciando il prodotto morbido anche dopo i tempi di stagionatura
- La fetta si presenta di consistenza morbida che talvolta tende a sbriciolarsi



Alcune PAT inserite nell'elenco della Regione Toscana di Produzione Fiorentina



Alcune  
PAT  
inserite  
nell'elenco della  
Regione Toscana  
di Produzione  
Fiorentina



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Lardo di  
Colonnata  
IGP

## LA STORIA E FILIERA PRODUTTIVA DELLA MORTADELLA DI PRATO IGP, a cura di:

- **Presidente Associazione di Tutela Mortadella di Prato IGP**  
**CARLO CONTI**
- **Responsabile Confartigianato Imprese Prato per**  
**l'Associazione di Tutela della Mortadella di Prato IGP,**  
**Dot.ssa FRANCESCA GRILLO**
- **Consigliera Associazione di Tutela Mortadella di Prato IGP**  
**SUE ELLEN MANNORI**
- **Delegato ONAS Firenze, ELENA MARIA PETRINI**



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



## DEFINIZIONE E ZONA DI PRODUZIONE :

- La Mortadella di Prato IGP è un salume tipico toscano;
- La zona di produzione comprende l'intero territorio del Comune di Prato, e dei comuni di Agliana, Quarrata e Montale in provincia di Pistoia.



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

- La Mortadella di Prato IGP è un salume cotto, caratterizzato dalla presenza del liquore **ALCHERMES**, di colore rosso vivo, ottenuto dalla cocciniglia essiccata e polverizzata, che per secoli è stato utilizzato nel settore tessile per la tintura dei tessuti, e che contribuisce a dare un sapore ed una colorazione molto particolare;
- ma anche da una particolare concia costituita da: sale marino, pepe nero in grani, aglio pestato, cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano.



## Cenni Storici

In Toscana la mortadella nasce dall'esigenza di usare al meglio le carni scartate nella preparazione dei salumi e dai tagli suini di seconda scelta: ed è così che a Prato, e in alcune zone della provincia di Pistoia, si inizia ad insaccare queste carni, e a conciarle con spezie e liquori ed a cuocerle in acqua.

Il "saper fare" locale apparteneva agli antichi "beccai" pratesi (l'arte dei Beccai era una delle corporazioni di arti e mestieri di Firenze di macellai, pesciaioli, gestori di osterie e taverne), che erano gli antichi macellai, e proprio in queste zone, così caratterizzate, per l'attività del tessile, da una rete fitta di gore e sistemi di canalizzazioni artificiali, questa attività si è potuta sviluppare al meglio per la gran quantità di acqua corrente necessaria all'igiene delle lavorazioni delle carni.

- Le origini della Mortadella di Prato IGP risalgono probabilmente alla prima metà del XVIII secolo, sebbene la sua lavorazione si sia consolidata durante i primi anni del XX secolo.
- Tra le prime testimonianze certe relative al consumo della Mortadella di Prato abbiamo i documenti relativi al banchetto organizzato nel 1733 in occasione della beatificazione di Suor Caterina de'Ricci, le monache dei monasteri domenicani di Prato allestirono un pranzo tra le cui portate spicca la mortadella abbinata ai fichi (abbinamento che si mantiene vivo fino ai giorni nostri).
- L'aumento della produzione e del consumo della mortadella risale agli inizi del XX secolo quando con la diffusione dell'industria tessile e il conseguente sviluppo dell'economia e aumento del benessere fu favorito il diffondersi di alimenti che prima erano riservati ad occasioni particolari.
- La Mortadella di Prato era realizzata utilizzando parti meno pregiate del maiale e scarti della lavorazione di altri salumi che erano fortemente aromatizzati con spezie e alchermes. Solo a partire dagli anni ottanta del secolo scorso si è avuto un rilancio di questo prodotto con leggere variazioni nella ricetta originale per renderla più adatta al nuovo mercato. La produzione della Mortadella di Prato è attualmente effettuata da aziende piccole o semi industriali, che hanno conservato la specificità dei metodi produttivi tradizionali del luogo di origine.

Nel 2000 diventa presidio Slow Food trovando spazio tra i prodotti di nicchia. Ottiene il marchio IGP il 23 aprile 2015.

L'ingrediente che caratterizza la mortadella di Prato IGP, ovvero l'alchermes, e nello specifico "Alchermes di Firenze", così come riportato nella scheda PAT della Regione Toscana, veniva prodotto dall'Officina di Santa Maria Novella che lo produce fin dall'epoca Rinascimentale, e sembra sia stata una creazione della famiglia Medici. La diffusione fu poi opera dei Frati di Santa Maria Novella secondo la ricetta del 1743 di Frà Cosimo Bucelli che all'epoca ne era il Direttore. L'alchermes, è un termine che deriva dall'arabo al-qirmiz che significa cocciniglia, un insetto dal cui carapace (esoscheletro) si ottiene una polvere di colore rosso vivo, che veniva utilizzata *ab antiquo* per tingere le stoffe.

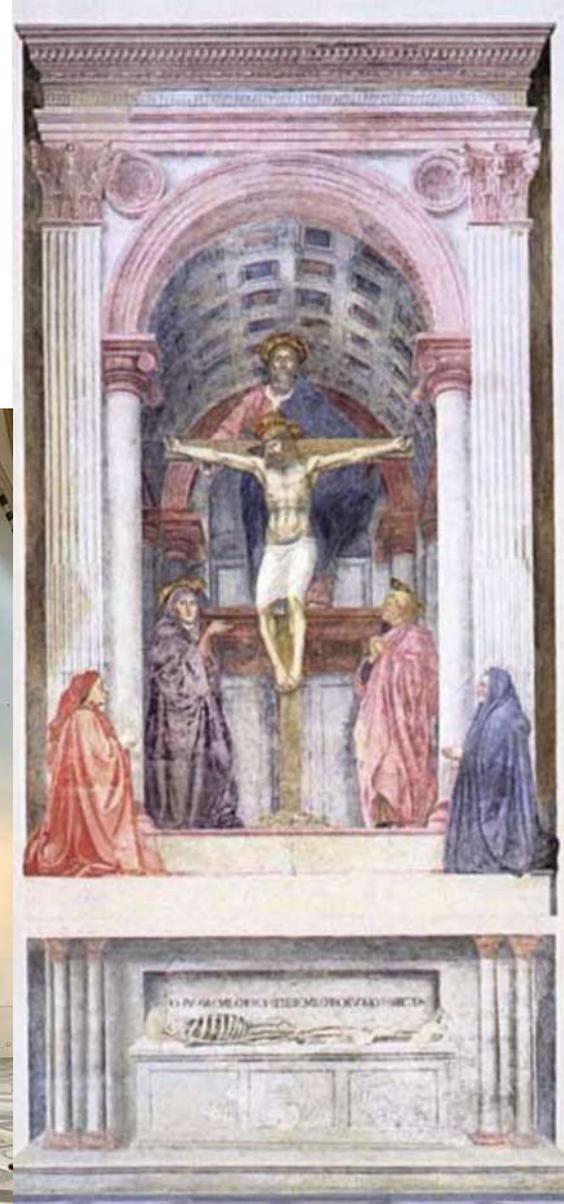
Questo elisir è ottenuto con un'infusione idroalcolica di:  
Alcol neutro, Acqua, Scorza di arancia, Cannella, Coriandolo, Cocciniglia, Macis,  
Cardamomo, Chiodi di Garofano, Anice Stellato, Vaniglia e zucchero, con una  
gradazione alcolica di 35%Vol.







Basilica di Santa Maria Novella a Firenze da cui prende il nome l'Officina Profumo-Farmaceutica Santa Maria Novella, un tempo gestita dai frati domenicani e che fa parte del complesso conventuale. Oggi é la farmacia storica più antica d'Europa. All'interno della Basilica la Trinità del Masaccio (Affresco 1426-1428), sua ultima opera ed il pulpito di Filippo Brunelleschi.



Anche il Portale della Cattedrale merita l'attenzione per due particolari ed unici dettagli:

- la presenza di una particolarissima "piattabanda" (elemento strutturale in conci di pietra bicroma - bianco e verde di prato detto anche serpentino) - la lunetta che la sovrasta di Andrea Della Robbia (scultore e ceramista del Rinascimento).

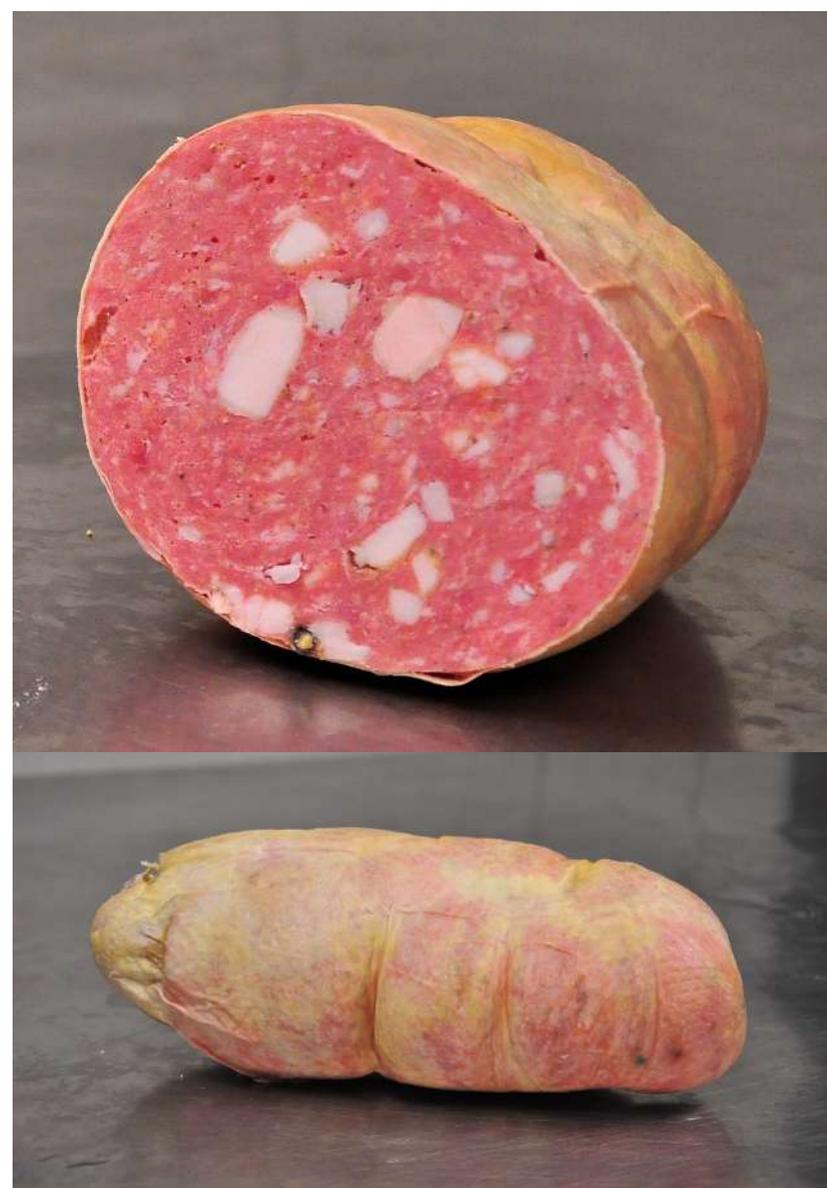


Nel Comune di Prato troviamo un particolare del Pulpito del Duomo (Cattedrale di Santo Stefano) realizzato da Donatello e Michelozzo, composto in marmo e bronzo e tessere di mosaico, ed è una delle opere più preziose del Rinascimento italiano.



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

- Insaccato di forma cilindrica o vagamente ellittica
- Pezzatura Min. di peso all'insacco: 0,5 Kg.
- Pezzatura Max. di peso all'insacco: 10 Kg.
- Lunghezza compresa tra 8 e 70 cm.
- Diametro compreso tra 6 e 35 cm.

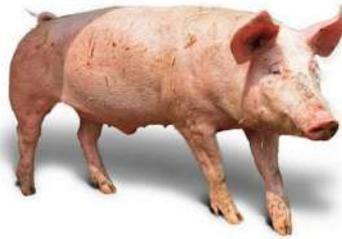


## MATERIA PRIMA:

- Carni fresche provenienti da suini pesanti di razze tradizionali italiane di almeno 9 mesi allevati nel territorio:



• LARGE WHITE ITALIANA



LANDRACE ITALIANA



DUROC ITALIANA

- Altre razze purché compatibili con il Libro Genealogico Italiano per la produzione di Suino pesante

## LE CARNI:

Per la produzione della Mortadella di Prato IGP sono ammessi solo i seguenti tagli di carne, scegliendo solo la parte magra:

- Spalla disossata e sgrassata
- Rifilatura del prosciutto che viene effettuata avendo cura di togliere nervo e grasso
- Capocollo
- Guancia
- Pancetta
- Mentre il dado di grasso proviene dalle guance e dai lardoni (grasso più resistente alle cotture)

(Foto Courtesy Carlo Conti)



## GLI INGREDIENTI obbligatori:

- Alchermes, tipologia di Firenze in cui sono ammessi solo quelli prodotti dall'Officina Santa Maria Novella di Firenze e dall'opificio NUNQUAM di Prato
- Pepe macinato
- Pepe in grani
- Rifilatura di sale marino
- Spezie macinate così composte:  
coriandolo, cannella, noce moscata, macis e chiodi di garofano
- Aglio
- Vietata l'aggiunta di Glutammato monosodico E621
- Conservante: Nitrito di Sodio E250
- Antiossidante: Ascorbato di Sodio E301

## TECNICHE DI LAVORAZIONE:

### Rifilatura, macinatura ed impasto

- I Tagli di carne fresca vengono mondati da parti connettivali e tessuto adiposo manualmente e con l'ausilio di un coltello per consentire un'accurata rifilatura e sezionati a cubetti
- Passaggio a riposo delle carni in celle frigorifere con temperatura 0-2 °C per almeno 24 ore
- Passaggio al tritacarne con fori di diametro da 4 - 8 mm ad eccezione del lardo
- Per 3-10 minuti vengono miscelati i cubetti di lardo con il sale marino, l'aglio, il pepe in grani e macinato e le spezie macinate
- Sull'impasto si versa l'alchermes si crea un impasto omogeneo della carne in si amalgama il composto

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



(Foto Courtesy Carlo Conti)

## INSACCATURA E LEGATURA:

- Si procede con l'insaccatura con la quale viene insaccato e legato con budello naturale o sintetico e legatura con spago di canapa o rete elastica di cotone;

## SEGUE LA FASE DI STUFATURA:

- Che varia in base alla pezzatura del prodotto da 1 -3 giorni e viene appeso in locali con temperatura decrescente tra 25-18 gradi e un'umidità relativa gradualmente crescente tra 60-78%;

## COTTURA

- In forno a vapore tra i 70-72 gradi per 9-13 ore  
o
- Cottura in acqua a 90-100 gradi e poi viene abbassata tra i 75-80 gradi per un tempo di 150-200 minuti

- **DOPO LA COTTURA:**

il prodotto viene risciacquato con acqua a temperatura ambiente e poi raffreddato in cella frigo (abbattitore) fino a raggiungere una temperatura al cuore compresa fra 0-2 °C per un periodo di tempo compreso tra 24-48 ore;

### **ASCIUGATURA E CONFEZIONAMENTO**

- Il confezionamento sottovuoto dovrà avvenire entro 20 minuti dall'asciugatura per evitare il rischio di proliferazione microbica. E successivamente sarà pronto per essere commercializzato.

## DESCRIZIONE DEL SALUME:

- **Aspetto esterno:** liscio o grinzoso in base al budello utilizzato
- **Consistenza impasto:** soda, compatta, morbida al palato per la fine macinatura
- **Colore esterno:** rosato tendente all'opaco
- **Colore interno:** rosa scuro, grazie all'azione colorante dell'Alchermes, con macchie di bianco dovute ai cubetti di grasso (lardelli)
- **Profumo:** penetrante speziato con note di alchermes fin dal primo impatto
- **Sapore:** tipico del prodotto per il contrasto tra la nota calda e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino, e quella dolce e delicata dell'alchermes.
- **Per mantenere le caratteristiche organolettiche il periodo di conservazione della Mortadella di Prato IGP non deve eccedere i 4 mesi dalla data di confezionamento.**

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Lardo di  
Colonnata  
IGP



## SUGGERIMENTI PER ALCUNE PREPARAZIONI:

- Tagliere con Mortadella di Prato IGP, pecorino, fichi e carciofini sott'olio;
- Mortadella di Prato IGP con Bozza pratese (pane tipico della tradizione contadina, senza sale come nella tradizione Toscana, e leggermente acido);
- tipici tra i quali i "sedani alla pratese".



## SUGGERIMENTI PER ABBINAMENTI:

- Con acque oligominerale o minerale leggermente effervescente o effervescente, con bolla media;
- Con birra preferendo quella più strutturata con doppio malto;
- Vino rosso anche giovane, strutturato, con una buona alcolicità e possibilmente toscano (zona Carmignano);
- Al Cocktail creato ad hoc con una base di Grappa aromatizzata all'alchermes; decorazione con frutta a bacca rossa.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

Elena Maria Petrini, Delegato Onas Firenze  
cell. 3384928531 email: [firenze@onasitalia.org](mailto:firenze@onasitalia.org)

