



VIII ONAS – CONVENTION
11 Ottobre 2015
Massarosa (Lu)

Salumi Toscani Tradizionali di nicchia:
MORTADELLA di PRATO

*A cura di : Gildo CARABELLI
Carlo CONTI*



IL MERCATO



IL BECCAIO



IL TINTORE

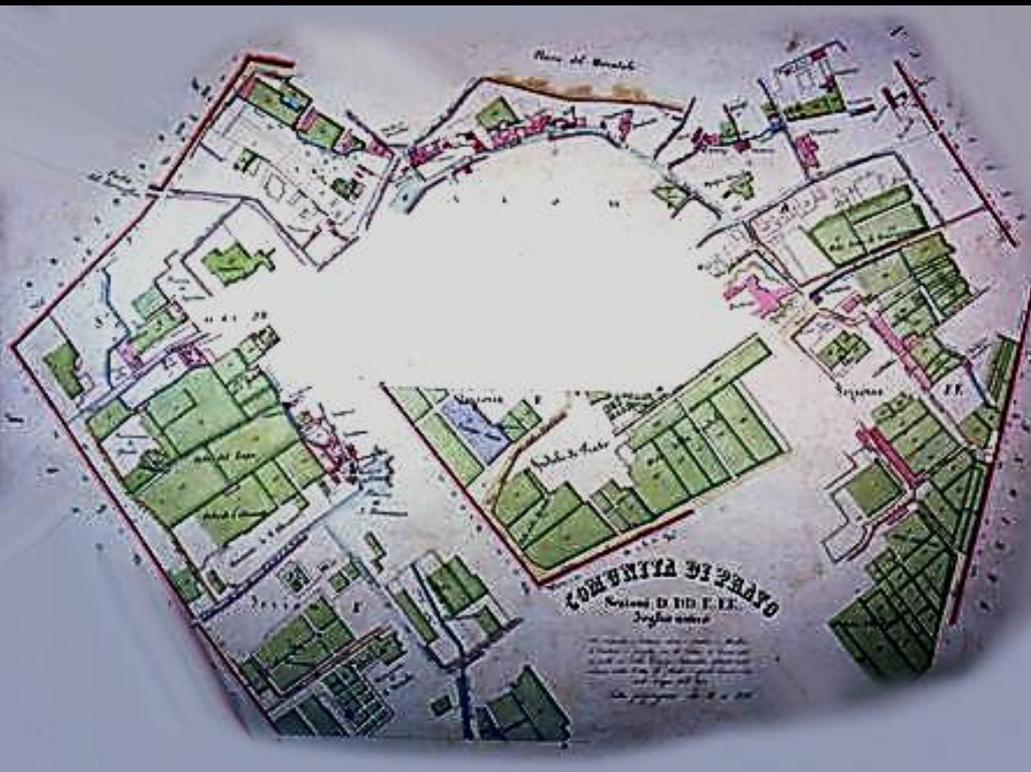


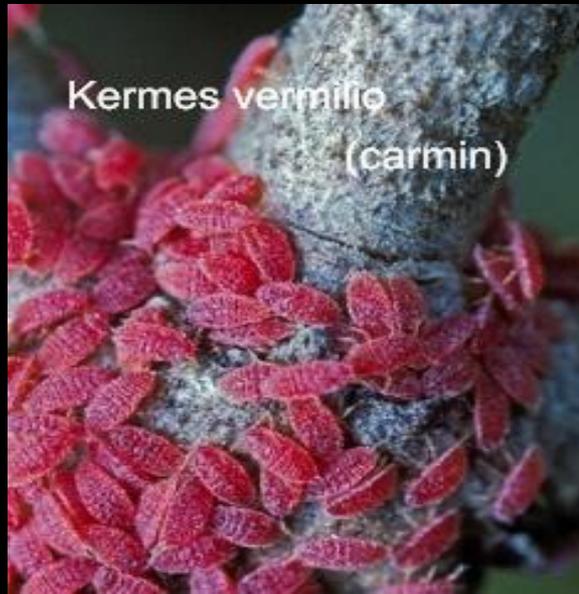
Prato e l'ACQUA =
Un binomio inscindibile per

L'arte **dei Tintori**

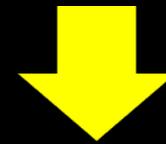
dei Tessitori

dei Beccai





COCCINIGLIA
(*Kermes vermilio*)



(E 120)



APPLICAZIONI



COSMESI



Belle Arti

TESSUTI



PASTICCERIA



Distillati



LE PESCHE DI PRATO



LA MORTADELLA di PRATO



ALCHERMES

Ingredienti:

- Alcool etilico
- Zucchero
- Acqua
- Cannella
- Cocciniglia
- Chiodi di garofano
- Cardamomo
- Scorza d'Arancia e Acqua di Rose



1533: Caterina de' Medici sposa Enrico II di Orlèans L'Alchermes , prodotto già dal 1300 dai frati di S.Maria dei Servi e conosciuto come « LIQUORE dei MEDICI» conquista la Francia e resta in voga fino ai primi anni del XX sec. Divenendo, insieme all'Assenzio il liquore dei circoli culturali più famosi.

LETTERATURA

sulla “Mortadella di Prato”

- 1733, Pranzo solenne in occasione della beatificazione di suor Caterina de' Ricci
- 1854 , nel carteggio Cesare Guasti-Pierallini
- 1862 ,in articoli del giornale “Lo Zenzero”
- 1868 , Volume « L' Italia economica»
- 1869 , Volume « L' Italia all'opera»
- 1870 , Expo internazionale di Londra
- 1931 , Guida del Touring Club Italiano



MORTADELLA DI PRATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE MORTADELLA DI PRATO I.G.P.

Caratteristiche fisiche:

Peso: compreso tra 0,5 e 10 kg.

Forma: cilindrica o vagamente ellittica.

Lunghezza: compresa tra 8 e 70 cm.

Diametro: compreso tra 6 e 35 cm.

Caratteristiche organolettiche :

Aspetto esterno: liscio o grinzoso a seconda del budello utilizzato;

Consistenza dell'impasto: soda e compatta, morbida al palato per la fine macinatura;

Colore esterno: rosato e tendente all'opaco;

Colore interno: rosa scuro, grazie all'azione colorante dell'alchermes, con macchie di bianco dovute ai cubetti di grasso;

Profumo: penetrante e speziato con nota di alchermes fin dal primo impatto;

Sapore: tipico del prodotto per il contrasto fra la nota calda e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino e quella dolce e delicata dell'alchermes.

Materia prima e ingredienti:

- **spalla: da 40 a 50%**
- **lardo: da 9 a 15%**
- **rifilatura prosciutto: da 10 a 20%**
- **capocollo: da 5 a 15%**
- **guanciale: da 5 a 15%**
- **pancetta: da 5 a 10%**

Ingredienti obbligatori :

- Alchermes: da 0,3 a 0,6%
- Pepe macinato: da 0,1 a 0,3%
- Pepe in grani: da 0,1 a 0,2%
- Sale marino: da 2,0 a 3,0%
- Spezie macinate (coriandolo, cannella, noce moscata, macis e chiodi di garofano): da 0,1 a 0,25%
- Aglione: da 0,08 a 0,2%

è vietata l'aggiunta di glutammato di sodio

CONSIDERAZIONI FINALI:

I tagli di carne sono quelli ritenuti più idonei al trattamento di cottura che avviene a termine della stufatura; l'impasto è reso particolarmente coeso grazie al gel proteico ottenuto dalla combinazione delle proteine dei tessuti connettivi, disciolte per azione del sale, con gli zuccheri contenuti nel liquore alchermes; l'impiego del sale marino nell'impasto svolge la duplice funzione di migliorare l'appetibilità del prodotto e di esplicare un'azione batteriostatica necessaria ad una più lunga conservazione; le spezie macinate, oltre ad agire sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finale, esplicano un'azione batteriostatica ed antiossidante, proteggendo in tal modo i grassi dall'irrancidimento.

Fasi
di
Produzione:

**SCELTA
delle
CARNI**



Fasi
di
Produzione:

**Macina
delle
CARNI**





Fasi
di
Produzione:

CUTTER







Fasi
di
Produzione:

**Miscelazione
Lardelli ,
CARNI ,
Spezie ,
Aromi**





Fasi
di
Produzione:

Insaccatura



Fasi di Produzione: **Stufatura**
(**3 Giorni**)



Fasi
di
Produzione:

**Cottura
A Vapore
(12 / 14 ore)**





Fasi
di
Produzione:

Abbattitore



Fasi
di
Produzione:

**Sotto
Vuoto**





Buona Degustazione !