



**SPIANATA ROMANA  
(MORTADELLA ROMANA)  
TECNOLOGIA E CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

**Gianluca Benedetti**

*Viterbo 28/04/2019*

# SPIANATA ROMANA

**Spianata dolce**

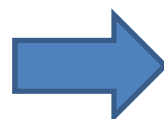


**Spianata piccante**



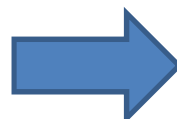
# Ingredienti

Parti anatomiche utilizzate



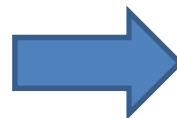
**Spalla** disossata e pulita dai nervi (nel viterbese si utilizzano anche **costato** e **coscia**) e dai grassi basso fondenti (**smelmatura**)

Frazione grassa utilizzata



**Gola** o **lardo** (più raramente)

Aromi



**Aglio** lasciato macerare nel vino per 24 ore, **pepe nero** sia in grani sia in polvere e **peperoncino** (versione spianata piccante, basso Lazio)

Altri ingredienti



Sale e **Additivi**

# FASI DELLA LAVORAZIONE

- **Mondatura della carne**
- **Triturazione carne con tritacarne (grana fina) sovente l'utilizzo della parte ventrale (grasso di pancetta)**
- **Cubettatura del grasso o Taglio a punta di coltello (prod. artigianale)**
- **Miscelazione degli ingredienti (sale, pepe, aglio macerato nel vino, lardelli, additivi)**
- **Insacco in budello naturale bovino o suino**
- **«Clippatura» del budello (a spago, p. artigianale)**
- **Pressatura in gabbiette di metallo (un tempo, legno)**
- **Stagionatura variabile (in relazione alla pezzatura)**

# Mondatura

- Eliminazione del tessuto connettivo dal magro (mondatura dei tendini)
- Eliminazione dei grassi molli che potrebbero fondere durante la fase di triturazione e di miscelazione (magro-grasso-concia)

**ATTENZIONE:** Una mondatura **NON** eseguita **CORRETTAMENTE** porterà a una compromissione sia delle caratteristiche organolettiche sia di quelle strutturali (masticabilità)

# Triturazione carne

- **Due fasi distinte:** → **1. Triturazione grossolana**  
→ **2. Triturazione fine che porta alle dimensioni finali dell'impasto**

# TRITURAZIONE

**Questi due passaggi sono fondamentali per evitare la sfibratura della carne durante la macinatura con conseguente perdita di qualità del prodotto finito**

# MISCELAZIONE - INSACCO

- Una buona miscelazione è molto importante perché determina la corretta distribuzione degli ingredienti nell'impasto (coesione)
- L'insacco è in budello naturale (bovino o suino) e la temperatura dell'impasto deve essere bassa (<4°C) per evitare la fusione dei grassi.
- Il budello dopo il riempimento sarà bucato per consentire la fuoriuscita dell'aria presente nell'impasto, favorendone la successiva compressione.



# PRESSATURA

- Dopo l'insaccatura il prodotto è messo in gabbie metalliche dove viene pressato molto lentamente e gradatamente per velocizzare la fuoriuscita dell'acqua (in passato venivano usate tavole di legno).

E' proprio per questa tecnica realizzata in questa fase che il salame assume la classica forma schiacciata (vedi soppressate).

- Questa fase ha una durata di 5/7 giorni

# PRESSATURA

La modulazione della pressione esercitata è fondamentale per ottenere un prodotto di qualità. Infatti se questa è eccessiva si potrebbe creare una disidratazione superficiale troppo veloce con formazione di incrostazioni tali da bloccare il passaggio dell'acqua dal cuore del prodotto all'ambiente esterno.

Il risultato sarebbe una parte centrale molle con evidenti difetti organolettici (carne cruda) ma nella peggiore ipotesi si potrebbe andare incontro a sviluppo di germi patogeni (clostridi, enterobatteri, salmonella, listeria, botulino) e perdita del prodotto.

# Stagionatura

**La stagionatura di questo insaccato è più lunga di altri prodotti simili nazionali (spianate) e dura 3/4 mesi.**

**Quest'ultima fase (deroga sanitaria per l'utilizzo di locali tradizionali) è fondamentale e darà al salume una sua connotazione.**

**Una corretta fase di stagionatura (diminuzione della temperatura aumento dell'umidità) porterà alla corretta maturazione delle carni.**

**Adeguati processi proteolitici, lipolitici, fermentativi permetteranno la giusta consistenza del prodotto, un equilibrio gusto-olfattivo (sentori di stagionato) ed una corretta coesione tra parte magra e parte grassa.**

# Coesione fetta

La coesione fra frazioni magre e grasse dell'impasto è dovuta alle proteine presenti nel muscolo che, portate in soluzione dal sale, formano, attorno ai nuclei di grasso, uno strato compatto (gelificazione delle proteine), favorito dalla diminuzione del pH, che determinerà la coesione tra la frazione di grasso e quella magra.

# CARATTERISTICHE DELLA SPIANATA ROMANA

- **dimensioni:** - lunghezza 50/60 cm
  - diametro 7/8 cm
  - altezza 3/4 cm

- **Aspetto e Consistenza**

La **fetta** si presenta di colore **rosso scuro** coesa e con **lardelli** ben distribuiti nella parte magra.

La sua **consistenza** non deve essere né troppo dura (segno di eccessiva perdita d'acqua), né troppo morbida (segno di scarsa stagionatura o di gravi problemi tecnologici dovuti all'incrostazione esterna e l'acqua interna non riesce ad uscire).

**N.B.**: al taglio (a macchina per le grandi pezzature) non deve presentare **smelmatura** dei grassi. La parte grassa deve essere di colore bianco porcellanato.

# CARATTERISTICHE SPIANATA ROMANA

- **OLFATTO**

spiccati sentori di aglio e pepe (peperoncino in quella piccante), leggera «pungenza» a seguito dell'uso di aglio (macerato nel vino)

- **GUSTO e RETROLFATTO**

tendenza acida dell'impasto dovuto alla tecnologia impiegata (salame carne fermentata), ma non eccessiva

conferma i sentori di aglio e pepe (aroma) attutiti dalla dolcezza del grasso, nel complesso, risulta armonioso in tutte le sue caratteristiche senza che una di queste prevalga sulle altre.



**Distacco dei lardelli dalla parte magra**  
**(problema riscontrato soprattutto nei prodotti industriali)**



- Ideale per aperitivi rustici accompagnata da focaccia , pizza o pane (preferibilmente pane di Genzano IGP).
- Inserito all'interno di torte rustiche, involtini o semplicemente in panini abbinandolo al pecorino romano I.G.P.
- I vini che possono essere abbinati a questo salume sono i vini bianchi secchi tipici della zona di Frascati



**GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE**

