

SPIANATA ROMANA (MORTADELLA ROMANA)

**TECNOLOGIA E CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Gianluca Benedetti

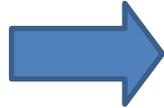
SPIANATA ROMANA

- 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

**Frazione grassa
utilizzata**



Gola o lardo

Aromi



Aglio lasciato macerare nel vino per 24 ore, pepe nero sia in grani sia in polvere e peperoncino

FASI DELLA LAVORAZIONE

- **Mondatura della carne**
- **Triturazione con tritacarne**
- **Cubettatura del grasso o Taglio a punta di coltello**
- **Miscelazione degli ingredienti**
- **Insacco in budello naturale bovino o suino**
- **Legatura del budello (a spago, p. artigianale)**
- **Pressatura in gabbie di metallo o con piani di legno**
- **Stagionatura**

Mondatura

- Eliminazione del tessuto connettivo dal magro
- Eliminazione dei grassi molli

ATTENZIONE: Una mondatura **NON** eseguita correttamente porterà a una compromissione sia delle caratteristiche organolettiche sia di quelle strutturali

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 questa fase

MISCELAZIONE - INSACCO

- Una buona miscelazione è importante perché determina la corretta distribuzione degli ingredienti nell'impasto
- L'insacco è in budello naturale
- temperatura dell'impasto deve essere $<4^{\circ}\text{C}$ per evitare la fusione dei grassi.
- foratura del budello dopo il riempimento

INSACCO



PRESSATURA

- **Dopo l'insaccatura il prodotto è messo in gabbie metalliche o tra tavole di legno per dare inizio alla pressatura**
- **Questa fase ha una durata di 5/7 giorni**

PRESSATURA

- **Pressatura eccessiva**  Disidratazione troppo rapida con formazione di incrostazioni
 - **Pressatura blanda**  Disidratazione troppo lenta. Proliferazione di funghi e batteri dannosi
-

PRESSATURA



Stagionatura

La stagionatura di questo insaccato è più lunga di altri prodotti simili e dura 3/4 mesi.

Avviene a temperature tra 10 /12°C

Una corretta fase di stagionatura porterà alla corretta maturazione delle carni.

Coesione fetta

Favorita da due fattori:

- **Diminuzione ph**
- **Concentrazione salina**

CARATTERISTICHE DELLA SPIANATA ROMANA

- dimensioni:**
- lunghezza 50/60 cm
 - diametro 7/8cm
 - 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 troppo dura .

CARATTERISTICHE SPIANATA ROMANA

- **OLFATTO**

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

- **GUSTO**

tendenza acida dell'impasto con sentori di aglio e pepe attutiti dalla dolcezza del grasso.

RICETTE



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

