

# **SPIANATA ROMANA (MORTADELLA ROMANA)**

**TECNOLOGIA E CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

**Gianluca Benedetti**

# SPIANATA ROMANA

- Spianata dolce
- Spianata piccante



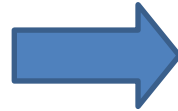
# Ingredienti

**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

