MORTADELLA DI AMATRICE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti: Amatrice

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un salume a grana fine di carne suina e grasso suino di prima qualità. Presenta forma ovale compressa al centro e sapore sapido intenso, appena piccante. La Mortadella di Amatrice, chiamata localmente anche "Marotta", al taglio si presenta di colore rosa- violaceo e fetta compatta.

METODO DI PRODUZIONE Si ottiene macinando finemente il lombo, il collo e la spalla di maiale pesante (preferibilmente locale alimentato a secco) a cui si aggiungono sale e pepe, macinato ed in grani e grasso di guanciale e pancetta sia macinato sia tagliato a cubetti. Dopo aver fatto riposare l'impasto per alcune ore a 4°C, lo si insacca, a mano o con insaccatrice, in budello naturale ponendo una cura particolare nel far fuoriuscire l'aria. Il budello viene precedentemente trattato con acqua, aceto, vino e scorza di arancio e lasciato riposare per 48 ore circa. Successivamente la mortadella insaccata viene posta ad asciugare su assi di legno e steccata con due stecche di legno di nocciolo o faggio al centro del salume per tenerlo schiacciato. In seguito si pongono ad asciugare per qualche giorno (anche in un locale con camino), si trasferiscono, infine, in una cantina asciutta e ventilata per ulteriori 4-5 mesi. A mano a mano che la stagionatura prosegue le mortadelline si restringono per favorire la fuoriuscita di aria. Il salume pesa mediamente 1,5 kg.

CENNI STORICI L'appellativo di mortadella deriva da "*mortaio*" che evoca l'immagine di carne sminuzzata e pestata. La produzione delle Mortadelline di Amatrice, chiamate localmente "marotta", è legata da più di tre secoli al territorio, come si evince dalle testimonianze orali raccolte. La peculiarità di questo insaccato è di potersi conservare più a lungo di altri e di poter essere consumato fino alla produzione dell'anno successivo.

MORTADELLA DI ACCUMOLI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti: comprensorio dei Monti della Laga

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Mortadella di Accumoli è un salume ottenuto dal lombo, lardo e pannicolo del torace di suini allevati al pascolo. La caratteristica di questo salume è riconducibile alla grana molto fine, al giusto rapporto fra la parte magra e grassa e al tipo d'involucro in cui l'impasto viene mantenuto: pannicolo del sevo ed intestino crasso ricucito. La Mortadella di Accumoli ha forma cilindrica, pezzatura finale di 1,5-2 kg, colore rosso cupo screziato di bianco, stagionatura di 4 mesi minimo e sapore sapido.

METODO DI PRODUZIONE Tradizionale prodotto diffuso nel comprensorio dei Monti della Laga, preparato nei mesi invernali con suini alimentati a secco e che sfruttano un pascolo estivo di sottobosco. Il peso vivo alla macellazione è di 130 - 150 kg. I tagli impiegati sono il lombo, il lardo e il pannicolo del torace, macinati molto finemente. L'impasto viene insaporito con il sale per 1 giorno a 5°C e successivamente condito solo ed esclusivamente con il pepe. L'impasto, salato e condito, viene insaccato nel pannicolo del sevo e/o nell'intestino crasso ricuciti a mano. Terminata l'insaccatura, la Mortadella di Accumoli viene sottoposta ad asciugatura, eseguita in camera calda per 5 giorni con camino o stufa e successivamente stagionata per un periodo variabile da 45 a 180 giorni in camera fredda. Durante tale periodo viene praticato un restringimento progressivo dell'insacco al fine di favorire la fuoriuscita di aria residua con l'ausilio di stecche di legno di faggio.

CENNI STORICI La produzione della Mortadella di Accumoli vanta una antica tradizione in quanto connessa all'allevamento del suino che avveniva presso le famiglie contadine che risiedevano nelle zone di montagna dell'alto reatino. La Mortadella di Accumoli è storicamente presente presso le norcinerie e i ristoranti locali. Le origini del prodotto si fanno risalire al 1700.