



## MORTADELLA DI MANZETTA MAREMMANA



LEGAME CON  
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE  
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

**Territorio interessato alla produzione**

**Provincia di Viterbo: Pescia Romana. Provincia di Roma**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Salume cotto tipo mortadella a grana finissima, a base di carne di bovino maremmano, grasso suino tagliato a cubetti o lardelli, sale, pepe nero, pistacchi ed aromi naturali. La forma è cilindrica o parallelepipedica, il colore dell'impasto è rosa intenso screziato di bianco. Salume particolarmente gustoso nato dall'unione tra il bovino e suino.

**METODO DI PRODUZIONE** La materia prima impiegata per la preparazione della Mortadella di manzetta maremmana deriva da bovini di razza maremmana pura, allevati prevalentemente allo stato brado, nel territorio della Maremma laziale. La parte adiposa, quale componente grassa dell'impasto, deriva dal lardo dorsale del suino tagliato a cubetti o lardelli. La macellazione del bovino avviene a 18 mesi circa e la carcassa viene successivamente conservata in cella frigo per 1 settimana a 0°C e a una U.R. di 80-90%, al fine di garantire il processo di frollatura della carne. Durante tale fase s'in-

nescano dei processi chimico-fisici importantissimi per la tenerezza e l'aroma della carne. Difatti la tenerezza della carne è una caratteristica fondamentale per il consumatore, soprattutto nel caso della carne bovina. Terminata la frollatura, le carcasse vengono sezionate in tagli anatomici. Quelli utilizzati per la Mortadella di manzetta maremmana sono tagli pregiati: quarto anteriore (collo, petto, fesone di spalla, muscolo anteriore) e pancia. Si procede al dissossamento manuale ed alla macinazione fine della carne bovina, mediante trita-carne. L'impasto, aggiunto di lardo suino, sale, pepe nero, pistacchio ed altri aromi, viene conservato in cella a 1°C per 2 giorni e successivamente insaccato in involucri naturali. Segue un'ulteriore fase di riposo per 7 giorni in cella frigo a 13°C ed U.R. 67%. La cottura della Mortadella di manzetta maremmana avviene in forno a vapore ad una temperatura di circa 90°C (a seconda della grandezza del salume) per 3 ore circa, con il raggiungimento della temperatura a cuore del prodotto di 68°C, verificata con un'apposita sonda. Il salume viene poi immerso in acqua fredda e successivamente conservato in frigo a 0°C prima della vendita. La Mortadella di manzetta maremmana, la cui produzione si aggira sui 70 kg a settimana, può essere commercializzata intera o in tranci conservati sottovuoto.

**CENNI STORICI** La nascita della Mortadella di manzetta maremmana è da attribuire al Sig. Nardi, originario di Norcia e figlio di una famiglia di grande tradizione norcina che, alla fine dell'800, si trasferisce prima nel paese di Montalto di Castro (VT) e poi a Pescia Romana (VT) comuni ricadenti nel comprensorio della maremma laziale. Il Sig. Nardi fa tesoro della notevole disponibilità di carne di bovino maremmano, da secoli ampiamente diffuso nel territorio della Maremma laziale, per la preparazione di salumi che, soprattutto in tempo di guerra, rappresentavano un'importante fonte alimentare. Con il tempo la gamma dei salumi preparati si arricchisce di prodotti particolari, fra cui proprio la mortadella di manzetta maremmana, chiamata inizialmente "morta in guerra", il cui impasto è costituito appunto, dalla miscela di carne bovina e grasso suino. Tale preparato permetteva di conservare più a lungo, grazie alle qualità antiossidanti del grasso suino, la carne bovina, specie in tempi di guerra. La Mortadella di Manzetta Maremmana si ottiene dalla carne del bovino di razza Maremmana, razza autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15.