



MORTADELLA VITERBESE



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Mortadella viterbese si presenta con una forma cilindrica schiacciata, dalla circonferenza di 5-10 cm, peso di circa 3-6 Kg. La superficie di taglio ha colore rosso vivo con grani sparsi di colore bianco (grasso) e nero (pepe). Il prodotto presenta gusto sapido al palato con lieve retrogusto di aglio.

METODO DI PRODUZIONE L'ingrediente principale è la carne magra della spalla, pancetta, talvolta, della coscia del maiale (alimen-

tato a secco e macellato al raggiungimento di 120-150 Kg di peso vivo), che viene prima disossata, privata dei tendini e poi macinata. Il trito viene amalgamato a lardelli di grasso, provenienti dalla gola dell'animale tenuti sotto sale per 24 ore, in proporzione non superiore al 16%. Si aggiungono, quindi, sale, pepe nero in grani, aglio tritato, vino, zucchero e acido ascorbico (vitamina C) utilizzato come conservante. L'impasto viene lasciato riposare per due giorni ad una temperatura compresa tra 0 e 4°C per essere poi insaccato in un budello di bovino lavato con acqua, sale e aceto. L'insaccato viene infine pressato, asciugato a 16-18°C per 48 ore e lasciato stagionare in locali freschi per circa 4 mesi prima di essere consumato.

CENNI STORICI Con il termine "mortadella" oggi si identifica soltanto la classica "mortadella bolognese". In passato questa parola aveva un significato più generico di insaccato fatto con un impasto ottenuto lavorando la carne di maiale con il mortaio (in latino *mortarium*). Nei ricettari del 1300 e 1400 troviamo vari tipi di mortadelle fatte con carne di maiale cruda. A metà del '400, il Maestro Martino da Como, cuoco personale del vescovo di Aquileia, nel suo *De Arte Coquinaria* citava alcune mortadelle crude, piuttosto simili alla mortadella viterbese, una sorta di salame stagionato, ed invece molto lontane dalla nota mortadella bolognese, che è cotta. Altre citazioni si rintracciano nel 1549 in Messisburgo, il celebre cuoco rinascimentale, e nel 1684 in Carlo Nasca, cuoco maggiore presso la corte farnesiana di Sua Altezza Serenissima Ranuccio II, duca di Parma, Piacenza e Castro che nel "*Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*" parla della deliziosa mortadella come pasto invernale. La guida del Touring Club Italiano del 1931 cita tra i prodotti tipici di area laziale la "Mortadella di Viterbo".