



## MORTADELLA BOLOGNA IGP



**ZONA DI PRODUZIONE** La zona di produzione della Mortadella Bologna IGP interessa l'intero territorio delle regioni: Lazio, Marche, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Toscana e la provincia di Trento. La Mortadella Bologna IGP è un vero patrimonio tradizionale della gastronomia italiana, prodotta da tempo nell'area geografica richiamata nel disciplinare di produzione. A partire dall'800 la mortadella aumenta la sua presenza sui mercati italiani ed esteri anche grazie alla nascita delle prime attività a carattere semi-industriale per la lavorazione delle carni suine, attività che accolgono e consolidano, come patrimonio irrinunciabile, la ricetta e la tradizione di questo insaccato. Seguendo la diffusione degli



scambi commerciali dei prodotti alimentari e grazie alla presenza di numerosi allevamenti suinicoli soprattutto nel versante centro-settentrionale, la produzione della mortadella tipica si è estesa dall'area originaria di produzione ai territori limitrofi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La Mortadella Bologna IGP è costituita da una miscela di carni di suino; è ricavata dalla muscolatura striata della carcassa di maiale, ridotta a grana fine con il tritacarne; lardelli di grasso, ottenuti dalla gola del suino, il più duro e più pregiato tra i tessuti adiposi, ridotti a forma di cubetto; sale e pepe a grani e/o in pezzi. L'impasto viene insaccato in involucri naturali o sintetici. Una volta pronta, la Mortadella Bologna viene sottoposta ad un prolungato trattamento termico in forni ad aria



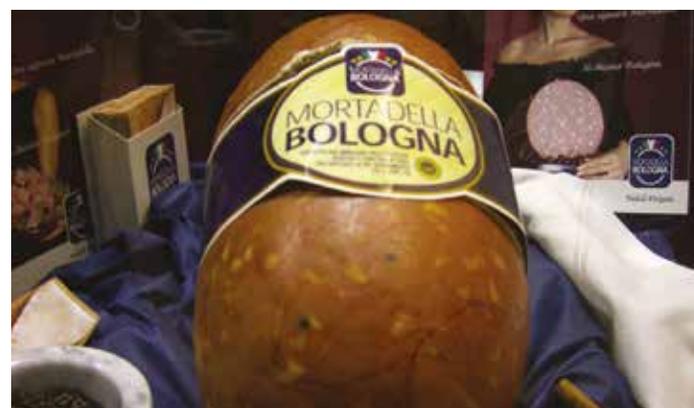
secca. All'atto dell'immissione al consumo presenta forma ovale o cilindrica, consistenza compatta e non elastica. Al taglio la superficie è vellutata, di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti, in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrature bianco-perlacee di tessuto adiposo ben distribuite ed aderenti all'impasto, inoltre non devono essere presenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto. È caratterizzata da un aroma leggermente speziato, mentre il gusto è pieno e ben equilibrato per la presenza delle parti grasse che addolciscono il sapore della carne. Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche prevedono: proteine totali minimo 13,5%; rapporto collagene/proteine massimo 0,20; rapporto acqua/proteine massimo 4,10%; rapporto grasso/proteine massimo 2,00; pH minimo 6.

**METODO DI PRODUZIONE** Le componenti della carne, preventivamente condizionate termicamente, vengono sottoposte a sgrassatura ed omogeneizzazione. Oltre agli ingredienti sopra indicati per la preparazione dell'impasto è ammesso l'impiego di: stomaci suini demucosati; grasso suino duro; acqua secondo buona tecnica industriale; aromi naturali ad esclusione di quelli di affumicatura;

spezie e piante aromatiche; pistacchio; zucchero alla dose massima dello 0,5%; nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione; acido ascorbico e suo sale sodico. Non possono essere usate carni separate meccanicamente. La miscela risultante viene immessa nell'impianto di triturazione al fine di ridurre la granulometria dei diversi componenti, mediante il passaggio in una serie di piastre con fori di diametro decrescente, ciascuna preceduta da un coltello. Il tipo e la sequenza degli organi di taglio sono legati alla composizione della miscela, alla temperatura di alimentazione e alle caratteristiche dell'impianto di triturazione. La piastra di uscita deve avere fori di diametro non maggiori di 0,9 mm. La massa raffinata così ottenuta non può essere sottoposta ad altri processi di triturazione e la sua temperatura non deve essere maggiore di 1°C. La componente grassa, invece, è costituita dai lardelli di grasso suino di gola, ridotti a cubetti, scaldati, e lavati in acqua e sgocciolati. La miscela di tutti i componenti viene effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'impasto viene insaccato in involucri naturali o sintetici. In seguito, il prodotto viene cotto in stufe ad aria secca tenendo conto del diametro del prodotto; comunque la temperatura al cuore del prodotto non deve essere inferiore a 70°C. È questa la fase più delicata, capace di dare alla mortadella tutto il suo caratteristico aroma e la sua tipica morbidezza. Segue, infine, una docciatura con acqua fredda e una sosta in cella di raffreddamento che consente al prodotto di "stabilizzarsi". In questa fase la temperatura al cuore deve raggiungere valori non inferiori a 10°C.

**CENNI STORICI** La Mortadella Bologna IGP vanta una storia secolare, anche se è ricordata nelle fonti solo a partire dal XVI secolo. Il termine "mortadella" deriva dal latino "*mortarium*" un utensile usato per battere la carne di maiale con sale e grasso. Di mortadella si parla già in uno scritto bolognese del 1348, e negli stessi anni il termine "mortadella" viene citato nel Decamerone di Giovanni Boccaccio, da Tommaso Garzoni da Bagnacavallo nella sua "*Piazza universale di tutte le professioni del mondo*" del 1585. I Visconti di Milano nel '400 offrivano volentieri ogni anno, alla città di Bologna, un bue grasso per averne in cambio fragranti mortadelle. Nell'alto Medioevo, come si apprende da uno statuto del 1242, la fabbricazione e l'applicazione dei previsti sigilli di garanzia erano di competenza della Corporazione dei Salaroli, una delle più antiche di Bologna che già nel 1376 aveva per stemma un mortaio con relativo pestello. La mortadella pone subito la Corporazione dei Salaroli tra quelle di più alto censo, tanto che nel 1397 viene tassata in ragione di 360 lire, somma ragguardevole a quel tempo. La mortadella dei salaroli bolognesi viene fortemente elogiata e descritta dall'inglese Veyard che alla fine del '600, nei suoi "Ricordi di viaggio", scriveva "*Tagliano la carne di maiale in pic-*

*coli pezzi condandola con sale comune, pepe, aglio e con essa riempiono budella di manzi, pecore, maiali e dopo averla lasciata bollire in acqua, avendo cura di cuocere piuttosto poco che troppo, poi le appendono alle cappe del camino fino che siano asciutte. Così confezionate si conservano per un anno o due*". La tipica denominazione "Bologna" risale al 1661, anno in cui il cardinale Farnese pubblica, nel capoluogo emiliano, un bando che ne codifica la produzione allo scopo di salvaguardarne l'elevata qualità, anticipando, sotto alcuni aspetti, l'attuale disciplina in vigore. Nel lapidario di Bologna è conservata una stele funebre di epoca romana imperiale, in cui viene affiancata l'immagine di un mortaio a quella dei maiali. La spiegazione di questo accostamento è, probabilmente, l'uso del mortaio per preparare un salume. Un prodotto nominato mortadella era già conosciuto ai tempi di Augusto e Tiberio (I sec. d.C.). Dal tardo periodo rinascimentale alle epoche successive, le tracce e le testimonianze storico-letterarie associate a questo prodotto sono sempre più numerose.



#### CROSTINI CON MOUSSE ROSA

**Ingredienti per 4 persone:** 300 g di Mortadella Bologna IGP, 1 dl di panna da cucina, 40 g di ricotta, 30 g di parmigiano grattugiato,

1 cucchiaino di Brandy, 4 fette di pane casareccio.

**Procedimento:** Frullare la mortadella fino a ottenere un composto dalla consistenza omogenea e cremosa, aggiungere il brandy e la ricotta e frullare ancora brevemente. Montare la panna e amalgamarla delicatamente al composto di mortadella e ricotta insieme al parmigiano. Mettere la mousse in frigo e lasciarla rassodare. Al momento di servire, spalmarla sulle fette di pane abbrustolite.

CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA IGP

Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)

Tel. 02 8925901 • Fax 02 57510667

infom@mortadellabologna.com • www.mortadelladellabologna.com