

MORTADELLA BOLOGNA IGP

Descrizione del prodotto

La Mortadella Bologna IGP è un prodotto di salumeria composto di carne suina, appartenente alla categoria degli insaccati cotti. Per la sua fabbricazione vengono utilizzati i muscoli striati e cubetti di grasso ricavati esclusivamente dalla gola del suino.

La storia

La Mortadella Bologna IGP è senz'altro il più famoso insaccato della tradizione gastronomica bolognese, le cui origini storiche risalgono al lontano XVI secolo.

La denominazione potrebbe derivare dai termini latini *murtatum*, ovvero carne tritata nel mortaio,

o *myrtatum*, cioè insaccato di carne condita con bacche di mirto. A sostegno dell'origine latina del nome si può citare una stele di epoca romana imperiale conservata nel Museo Archeologico di Bologna, nella quale sono raffigurati da una parte sette maialetti condotti al pascolo e dall'altra un mortaio con pestello.

A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le tracce di tale prodotto in testimonianze letterarie e storiche delle varie epoche. In tempi più recenti si è mantenuta la tradizione di una mortadella tipica, che dall'area originaria di produzione si è estesa nei territori limitrofi, seguendo la diffusione dei prodotti alimentari ed i relativi scambi commerciali.

Consorzio



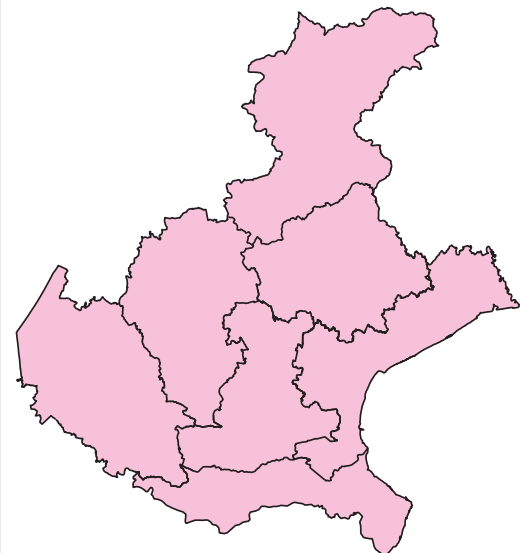
**Mortadella
Bologna**



Territorio di origine

La zona di produzione e di elaborazione della Mortadella Bologna IGP comprende il territorio delle regioni Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche, Lazio e della provincia di Trento.

La mortadella è conosciuta praticamente in tutto il mondo e purtroppo il suo nome viene talvolta contraffatto. Prodotti alimentari diversi, infatti, vengono a volte venduti con nomi che ricordano la denominazione europea.



PRODOTTI A BASE DI CARNE

Aspetto e sapore

La Mortadella Bologna IGP ha forma ovale o cilindrica, si presenta compatta di consistenza non elastica. La superficie di taglio liscia, di aspetto vellutato e di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta sono presenti quadrettature bianche perlacee di tessuto adiposo, ben distribuite ed aderenti all'impasto. Il profumo è tipico e leggermente aromatico; il sapore, tendenzialmente dolce e delicato, non presenta tracce di affumicatura.

Produzione

La Mortadella Bologna IGP è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa e da "lardelli" di grasso di gola cubettato; possono essere impiegati sale, pepe intero e/o in pezzi, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi ad esclusione di quelli di affumicatura, spezie e piante aromatiche. Le componenti carnee, opportunamente condizionate termicamente, vengono sottoposte a sgrassatura ed omogeneizzazione. La miscela risultante viene immessa nell'impianto di triturazione per ridurre la granulometria dei diversi componenti; 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.

Per la preparazione dei lardelli il grasso suino di gola è cubettato, scaldato, lavato in acqua e sgoc-

ciolato. Dopo l'impastatura di tutti i componenti, effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica, il prodotto viene insaccato e legato in involucri naturali o sintetici. Segue la cottura in stufe ad aria secca la cui durata è legata al diametro del prodotto e comunque fino al raggiungimento della temperatura minima, a cuore del prodotto, di 70 °C.

Dopo la cottura il prodotto deve essere rapidamente raffreddato e la temperatura a cuore deve raggiungere nel minor tempo possibile valori inferiori ai 10 °C.

Etichettatura

La designazione Mortadella Bologna IGP deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o dalla sigla IGP. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Stoccaggio e commercializzazione

La Mortadella Bologna IGP può essere immessa al consumo sfusa ovvero confezionata sottovuoto, o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione.

In cucina e a tavola

La Mortadella Bologna IGP va conservata in luogo fresco per preservarne il livello qualitativo e, se affettata, va consumata entro pochi giorni. Ottima tagliata in fette sottili e consumata con pane fresco, ma l'uso della mortadella è alquanto vario. Ingrediente fondamentale di alcuni piatti della tradizione bolognese come, ad esempio, il ripieno dei tortellini o come condimento per paste e torte salate. Tagliata a cubetti, è perfetta come spuntino e spesso viene proposta in antipasti e aperitivi, ideale da servire in abbinamento a verdure fresche e formaggi.

