



Mortadella

Mortadella Bologna IGP

Troviamo tracce della produzione di Mortadella già nel Trecento, forse per merito dei monaci, forse grazie ai norcini della corporazione dei Salaroci.

Ci Vuole Passione

CENNI STORICI

Anche questo salume era un sistema di conservazione della carne di maiale nel tempo. La tecnica di produzione viene resa ufficiale dal cardinale Farnese solamente nel 1661, il quale decretava che si dovesse utilizzare solo carne di maiale. Probabilmente il primo vero disciplinare di produzione di un alimento nella storia.

LAVORAZIONE

Si ricava da un misto di carni (preferibilmente spalla) e di grasso di gola tagliato a cubetti, scaldato, lavato in acqua e sgocciolato. Il tutto è macinato a grana fine e condito con sale, pepe intero e in pezzi; l'insaccatura è effettuata in involucri naturali o sintetici. La mortadella è quindi sottoposta a una lunga cottura in forni ad aria secca. Dopo la cottura, la mortadella va rapidamente raffreddata.

Di forma ovale o cilindrica, al taglio ha superficie vellutata e colore rosa vivo uniforme; nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% quadrature di tessuto adiposo bianco perlacee.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si consiglia di tagliare la fetta molto sottile e di accompagnarla con un pane "Rosetta" appena sfornato.

Tagliata a cubetti è ideale per aperitivi, servita a spiedino con olive e parmigiano a spicchi.

Si abbina a vini rossi, meglio se vivaci o frizzanti come il Lambrusco di Sorbara.