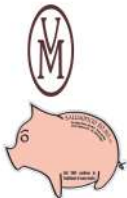




MORTADELLA DI PRATO IGP



SALUMIFICIO ROCAMA - AGLIANA (PT)

La Mortadella di Prato IGP è un prodotto unico, fatto solo a Prato e dintorni, le cui origini risalgono al 1800. Dimenticato dai pratesi per lungo periodo, dal 1950 questo antico e particolare salume è stato riscoperto e ne è stata recuperata la ricetta che prevede l'utilizzo di carni scelte esclusivamente italiane.

Oggi la produzione è regolata da un disciplinare rigoroso, elaborato con l'obiettivo di salvaguardare la tradizione. La sua particolarità consiste nelle procedure di lavorazione che sono rimaste invariate nel tempo e gelosamente conservate da pochi artigiani. Il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo esclusivo di carne magra suina: spalla, rifilatura di prosciutto, capocollo, guanciale, lardone e pancetta. Le carni vengono macinate e impastate insieme a lardelli di grasso e quindi mischiate a spezie.

Il segreto sta nella concia: sale, pepe nero in grani, aglio pestato e speziatura di cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano; l'ingrediente più caratterizzante è senza dubbio l'Alchermes, liquore che contribuisce a dare un sapore e una colorazione molto particolare al prodotto. Insaccato in budello naturale di maiale, il salume viene poi cotto in forno a vapore per 10-12 ore fino a raggiungere una temperatura interna fra i 68 e i 70 gradi. Dopo il passaggio in abbattitore per il raffreddamento, è venduto a fette o a tronchetto sottovuoto.

Nell'anno 2000 la Mortadella di Prato è diventata Presidio Slow Food e trova un'autorevole collocazione tra i prodotti di nicchia. È perfetta a cubetti con aperitivi, speciale nelle proposte dei nostri chef, ideale servita come antipasto - magari accompagnata da mostarda di fichi di Carmignano.