



F.lli Conti Orlando e Carlo srl
Macelleria Marini di Marco Marini & C. Snc
Macelleria e salumificio di Mannori Mario Angiolo di Mannori Domenico &c SAS
Tradizione Salumi di Ivan Magni &C s.a.s
Salumificio Ro.Ma

Scheda informativa Associazione Mortadella di Prato

Definizione Mortadella di Prato

Salume cotto speziato di stampo medievale, dal gusto unico, frutto del contrasto fra il sapore caldo e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino e quello dolce e delicato dell'Alchermes.

La scelta dei tagli di carne utilizzati nella lavorazione tradizionale, l'assenza di glutammato e la particolarità degli ingredienti, rendono questo salume unico nel panorama gastronomico italiano.

I territori

La zona di produzione della **Mortadella di Prato** comprende l'intero territorio del comune di Prato e dei comuni di Agliana, Quarrata e Montale in provincia di Pistoia.

Produttori aderenti



Via Vesuvio 12 - 59100 Prato
Tel.0574 662191



Via Carlo Levi n.1 - 51031 Agliana PT
Tel 0574 718119



Via di Vergaio 18/20 - 59100 Vergaio PO
Tel 0574 811537



Via IV novembre 353 - 51030 Quarrata PT
Tel 0573 705275



Via Lungo Calice 95/96 A - 51031 Agliana PT
Tel 0574 7118557

Le origini del prodotto

I primi documenti certi sulla **Mortadella di Prato** come prodotto originario della città di Prato risalgono al 1733, in occasione della beatificazione di suor Caterina de' Ricci, quando le monache dei monasteri domenicani di Prato allestiscono per gli ospiti un pranzo dove essa figura come specialità locale. Ritroviamo la "**ortadella di Prato**" menzionata con questo nome nel 1854 nel carteggio Guasti-Pierallini, in articoli del giornale "Lo Zenzero" del 1862 e, lungo tutto il corso dell'800, in volumi di economia (L'Italia economica del 1868, l'Italia all'opera del 1869), in relazioni redatte in lingua italiana, inglese e francese per le Esposizioni internazionali di Londra e Parigi (in particolare del 1867) e in una nota di un commissario francese di polizia, che ci ragguaglia sull'esportazione del prodotto in Francia (1867) a conferma della sua conquistata reputazione.



F.lli Conti Orlando e Carlo srl
Macelleria Marini di Marco Marini & C. Snc
Macelleria e salumificio di Mannori Mario Angiolo di Mannori Domenico &c SAS
Tradizione Salumi di Ivan Magni &C s.a.s
Salumificio Ro.Ma

La ***Mortadella di Prato*** nasce quindi dall'esigenza di usare al meglio le carni scartate nella preparazione dei salami, insaccandole dopo averle aromatizzate con spezie e liquori e cotte in acqua. Il prodotto, di origine medievale, è caratterizzato dalla presenza dell'Alchermes che indica inequivocabilmente il legame con il territorio pratese, essendo un liquore color porpora ricavato un tempo dalla cocciniglia, la celeberrima "grana del tintore" utilizzato come colorante e aromatizzante utile alla conservazione del prodotto.

Metodo di Produzione

Il processo di lavorazione prevede una prima fase costituita dalla selezione delle carni di suino ammesse quali la spalla, rifilatura prosciutto, lardo, capocollo, guanciale e pancetta. I tagli così selezionati vengono lavorati manualmente con l'ausilio di un coltello, sezionati in cubetti e lasciati riposare in celle frigorifere per 24 ore. Le parti magre delle carni vengono macinate nel tritacarne e poi miscelati con i cubetti di lardo, il sale marino, l'aglio, il pepe, le spezie e infine amalgamate con l'Alchermes. Il composto ottenuto viene insaccato e legato in budelli naturali o involucri sintetici. Segue la fase della stufatura, dove il prodotto viene appeso in appositi locali con una temperatura progressivamente decrescente per 1-3 giorni. Ultimata la stufatura, si procede con la fase della cottura, in forno a vapore fino al raggiungimento al cuore del prodotto di una temperatura di 70 ° C oppure in caldaia. Subito dopo il prodotto viene risciacquato, raffreddato in cella frigo per 24-48 ore ed asciugato 20 minuti prima del confezionamento.

Sapore e gusto

La ***Mortadella di Prato*** IGP ha una forma cilindrica o ellittica. Al taglio presenta una consistenza soda e compatta, morbida al palato. Il colore rosa acceso è dovuto alla presenza del colorante dell'Alchermes, con macchie di bianco dovute ai cubetti di grasso. Il profumo è penetrante e speziato, mentre il sapore è bilanciato tra il contrasto della nota calda e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino con quella dolce e delicata dell'alchermes.

La presenza dell'Alchermes come ingrediente della ***Mortadella di Prato*** IGP è un sicuro marcatore dell'origine. L'alchermes è infatti un liquore di colore rosso vivo ottenuto un tempo esclusivamente dalla cocciniglia, un insetto parassita essiccato e polverizzato, che per secoli è stato adoperato nella tintura dei tessuti, da sempre l'attività economica principale della città. La ***Mortadella di Prato*** IGP è perfetta abbinata con i fichi, preferibilmente di varietà Dottato (di Carmignano) e il Pane Toscano Dop, preparato senza sale. Fin dal 700, si usa gustare localmente la Mortadella di Prato IGP nella cucina tradizionale come ingrediente di molte ricette tipiche, tra le quali i *Sedani alla pratese*.