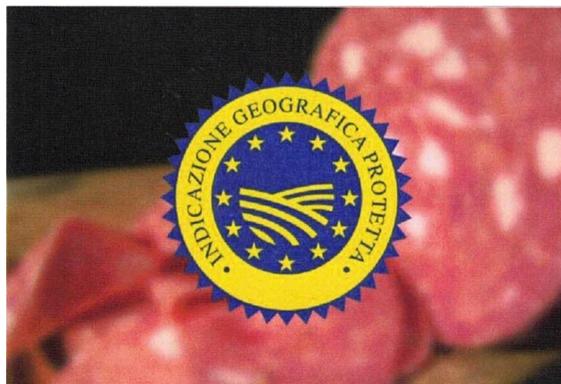


# LA MORTADELLA DI PRATO IGP



## - HISTORICAL AND INFORMATIVE NOTE -

### LA MORTADELLA DI PRATO IGP

**Mortadella di Prato is a unique product of its kind, made only in Prato and surroundings. Of the family of cooked cured meats, today it has its own production specification elaborated with the aim of safeguarding tradition.**

Its peculiarity is in the processing procedures that have remained unchanged over time and jealously preserved by a few artisan producers, while it has been lightened with spices, to make it tastier and lighter to today's palates.

In Tuscany, Mortadella was born from the need to make the best use of discarded meat in the preparation of salami and second-choice pork cuts: and this is how in Prato, and in some areas of the Province of Pistoia, these meats began to be bagged, tanned with spices and liqueurs and cooked in water. The local "know-how" dates back to the "beccai" of Prato, the ancient butchers, an activity that, for reasons of hygiene, required an abundance of running water and therefore could be developed thanks to the presence of the "gore".



Conadlio RQionale

Consiglio Regionale — Via Cavour 4, Firenze

## HISTORY

Mortadella di Prato was born from the need to make the best use of discarded meat in the preparation of cured meats: so we began to bag these meats to tan them with spices and liqueurs and cook them in water.

The origins of this sausage date back to around 800, although there are testimonies of its existence since the early '700. The first certain documents date back to 1733, on the occasion of the beatification of Sister Caterina de' Ricci, when the nuns of the Dominican monasteries of Prato set up a lunch for guests where it appears as a local specialty. We find the Mortadella di Prato mentioned jokingly also in 1854 in the Guasti-Pierallini correspondence - "the mortadelle of Prato are greedy things even to the Florentines eat beans" - in reports written in Italian, English and French for the International Exhibitions in London and Paris and in a note by a French police commissioner, who informs us about the export of the product to France (1867) confirming its conquered reputation.

Even during the twentieth century there are numerous documented references to Mortadella di Prato: its peculiarity has meant that the product was present in many cookbooks and local, national and international gastronomic guides, since the first edition of the Italian Gastronomic Guide of the Italian Touring Club (1931).

In the post-war period this production disappeared, until, about thirty years ago, a delicatessen in Prato resumed production. Obviously it is no longer necessary to load the mortadella with spices and powerful aromas: the meat is carefully chosen and the modern consumer does not like too invasive aromas.

Valued as a genuine expression of the gastronomic tradition of Prato by associations such as **the Academy of Italian Cuisine (1987), its fame is also linked to the predilection shown by great chefs and personalities of international culture and gastronomy,**

like the famous gastronomic writer Manuel Vasquez Montalban, who in 2000 had the opportunity to appreciate it at the Salone del Gusto in Turin. Also in 2000 it became a **SLOW FOOD PRESIDIU**M, finding an authoritative collaboration among niche products.



Conadlio RQionale

Consiglio Regionale — Via Cavour 4, Firenze

On 8 February 2016, thanks to the request initiated by the Association for the Protection of Mortadella di Prato, in collaboration with the Chamber of Commerce of Prato, **it obtained the IGP mark**, which became effective on the 29th of the same month. "An important result, which comes after a long journey: the demand dates back to 2008 – comments Luca Giusti, president of the Chamber of Commerce of Prato – **Mortadella di Prato is a particular salami, which tells and enhances our territory and also a bit of our history. Since this work of enhancement began, Mortadella di Prato has returned to the tables not only of Prato, but also the protagonist of initiatives of national interest**, being one of the Slow Food presidia. The growth in production in the last 5 years, with peaks of up to 20% per year in production, is a clear sign of this interest. A result to celebrate". And just to celebrate this success, on March 9th a real "Party of Mortadella di Prato" was organized in the auditorium of the Chamber of Commerce, with the producers but also with the chefs who called to interpret it in imaginative recipes.

The choice of meat trays used in traditional processing, the absence of glutamate and the particularity of the ingredients make this sausage unique in the Italian gastronomic scene.

The production specification **provides for the exclusive use of national pork:** shoulder, trimming of prsciutto, capocollo, guanciale, lardone and bacon. The meat is ground and kneaded together with fat lards (about 20%) and then mixed with spices.

Mortadella can have various shapes, closer to salami or classic mortadella (depending on the producer), and the weight is almost always one kilogram (although there are variants ranging from 300/400 grams up to two and a half kilograms).

The secret of this sausage lies in the tanning, which consists of salt, black peppercorns, crushed garlic pulp and a **spiciness** composed of **cinnamon, coriander, mace, nutmeg, cloves; but the most original ingredient is undoubtedly the Alchèrmes**, A bright red liqueur once obtained exclusively from **cochineal**, a dried and powdered parasitic insect, which for centuries has been **used in the dyeing of fabrics** and which helps to give a very particular flavor and color to the product.



Conadlio RQionale

Consiglio Regionale — Via Cavour 4, Firenze

The origins of Alchèrmes date back to the fifteenth century, and the bright ruby red color and the warm and spicy taste make it a unique liqueur. In Florence L'Alchèrmes was prepared by the Friars of Santa Maria Novella **and was a liqueur much loved by the Medici family, so much so that in France it was called "Liquore dei Medici".**

This specialty has increased over time the reputation of "Mortadella di Prato", which releases scent and has indescribable organoleptic qualities, pink in color, has a penetrating and spicy scent, with a note of Alchèrmes, sweet and delicate.

Once the dough is obtained, it is stuffed into natural pork casings. The sausage is then cooked in a steam oven for 10/12 hours until it reaches an internal temperature between 68 ° and 70 ° C. It is then cooled in the blast chiller and sold in slices or in more or less large packages underneath.

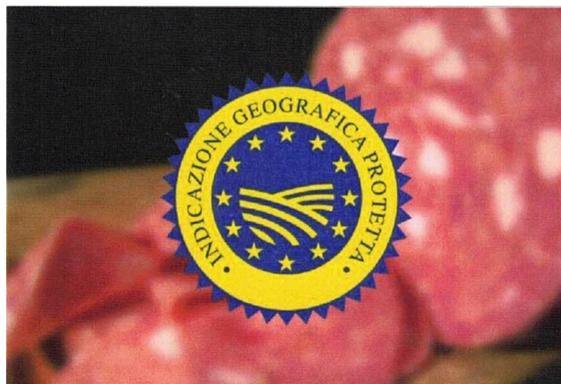
It is advisable to serve this salami both as an appetizer, perhaps together with diced Carmignano fig mustard with aperitifs and the "Bozza" Pratese, and in cooking for dough, tortelli, stuffed with white / red meat and stuffed rolls.



Conadlio RQionale

Consiglio Regionale — Via Cavour 4, Firenze

# LA MORTADELLA DI PRATO IGP



## - NOTA STORICA E INFORMATIVA -

### LA MORTADELLA DI PRATO IGP

**La Mortadella di Prato è un prodotto unico nel suo genere, fatto solo a Prato e dintorni. Della famiglia dei salumi cotti, oggi possiede un proprio disciplinare di produzione elaborato con l'obiettivo di salvaguardare la tradizione.**

La sua particolarità è nelle procedure di lavorazione che sono rimaste invariate nel tempo e gelosamente conservate da pochi artigiani produttori, mentre è stata alleggerita di spezie, per renderla più gustosa e leggera ai palati di oggi.

In Toscana la Mortadella nasce dall'esigenza di usare al meglio le carni scartate nella preparazione dei salami e i tagli suini di seconda scelta: ed è così che a Prato, e in alcune zone della Provincia di Pistoia, si inizia a insaccare queste carni, a conciarle con spezie e liquori e a cuocerle in acqua. Il "saper fare" locale risale ai "beccai" pratesi, gli antichi macellai, un'attività che, per motivi di igiene, richiedeva abbondanza di acqua corrente e che quindi si è potuta sviluppare grazie alla presenza delle "gore".



Conadlio RQionale

Consiglio Regionale — Via Cavour 4, Firenze

## STORIA

La Mortadella di Prato nasce dall'esigenza di usare al meglio le carni scartate nella preparazione dei salumi: si inizia così ad insaccare queste carni a conciarle con spezie e liquori e a cuocerle in acqua.

Le origini di questo insaccato si fanno risalire intorno all'800, anche se esistono testimonianze della sua esistenza fin dai primi del '700. I primi documenti certi risalgono infatti al 1733, in occasione della beatificazione di suor Caterina de' Ricci, quando le monache dei monasteri domenicani di Prato allestirono per gli ospiti un pranzo dove essa figura come specialità locale. Ritroviamo la Mortadella di Prato menzionata scherzosamente anche nel 1854 nel carteggio Guasti-Pierallini - "le mortadelle di Prato son cose ghiotte anche ai fiorentini mangia fagioli" - in relazioni redatte in lingua italiana, inglese e francese per le Esposizioni internazionali di Londra e Parigi 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.

Anche durante il Novecento sono numerosi i riferimenti documentati alla Mortadella di Prato: la sua peculiarità ha fatto sì che il prodotto fosse presente in molti libri di cucina e guide gastronomiche locali, nazionali e internazionali, fin dalla prima edizione della Guida gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano (1931).

Nel dopoguerra questa produzione sparisce, sino a che, una trentina di anni fa, una salumeria di Prato riprende la produzione. Ovviamente non è più necessario caricare la mortadella di spezie e aromi potenti: la carne è scelta con cura e il consumatore moderno non gradisce aromi troppo invasivi.

Valorizzata come espressione genuina della tradizione gastronomica di Prato da associazioni come L'Accademia della Cucina Italiana (1987), la sua fama è anche legata alla predilezione dimostrata da grandi chef e personaggi della cultura e della gastronomia internazionali, come il famoso scrittore gastronomo Manuel Vasquez Montalban, che nel 2000 ebbe modo di apprezzarla al Salone del Gusto di Torino. Sempre nel 2000 è poi diventata PRESIDIO SLOW FOOD, trovando un autorevole collaborazione tra i prodotti di nicchia.



Conadlio RQionale

Consiglio Regionale — Via Cavour 4, Firenze

L'8 Febbraio 2016, grazie alla richiesta avviata dall'Associazione di Tutela della Mortadella di Prato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Prato, **ha ottenuto il marchio IGP**, divenuto efficace il 29 dello stesso mese. “Un importante risultato, che arriva dopo un lungo percorso: la domanda risale al 2008 – commenta Luca Giusti, presidente della Camera di Commercio di Prato – **La Mortadella di Prato è un salume particolare, che racconta e valorizza il nostro territorio e anche un po' della nostra storia. Da quando è iniziato questo lavoro di valorizzazione, la Mortadella di Prato è tornata sulle tavole non solo dei pratesi, ma anche protagonista di iniziative di interesse nazionale**, essendo uno dei presidi Slow Food. La crescita di produzione negli ultimi 5 anni, con picchi anche del 20% annuo nella produzione, è un segnale evidente di questo interesse Un risultato da festeggiare”. E proprio per celebrare questo successo, lo scorso 9 Marzo è stata organizzata nell'auditorium della Camera di Commercio una vera e propria “Festa della Mortadella di Prato”, con i produttori ma anche con gli chef che chiamati a interpretarla in fantasiose ricette.

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

Il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo esclusivo di carne suina nazionale: spalla, rifilatura di prosciutto, capocollo, guanciale, lardone e pancetta. Le carni vengono macinate e impastate insieme a lardelli di grasso (20% circa) e quindi mischiate a spezie.

La Mortadella può avere varie forme, più vicine al salame o alla mortadella classica (dipende dal produttore), e il peso è quasi sempre un chilogrammo (anche se esistono varianti che vanno dai 300/400 grammi fino ai due chilogrammi e mezzo).

Il segreto di questo salume sta nella concia, che si compone di sale, pepe nero in grani, polpa di aglio pestato e una **speziatura** composta da **cannella, coriandolo, macis, noce moscata, chiodi di garofano**; ma l'ingrediente più originale è **senz'altro l'Alchèrmes**, 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** e che contribuisce a dare un sapore e una colorazione molto particolare al prodotto.



Conadlio RQionale

Consiglio Regionale — Via Cavour 4, Firenze

Le origini dell'Alchèrmes risalgono al XV secolo, e il colore rosso rubino brillante e il gusto caldo e piccante lo rendono un liquore unico. A Firenze L'Alchèrmes veniva preparato dai Frati di Santa Maria Novella ed **era un liquore molto amato dalla Famiglia Medici, tanto che in Francia era chiamato “Liquore dei Medici”.**

Questa specialità ha accresciuto nel tempo la reputazione della “Mortadella di Prato”, che sprigiona profumo e ha qualità organolettiche indescrivibili, di colore rosato, ha un profumo penetrante e speziato, con nota di Alchèrmes, dolce e delicato.

Una volta ottenuto l'impasto si insacca 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° C. Viene poi raffreddato nell'abbattitore e venduto a fette oppure in confezioni più o meno grandi sottovuto.

Si consiglia di servire questo salume sia come antipasto, magari insieme a mostarda di fichi di Carmignano a cubetti con aperitivi e la “Bozza” Pratese, sia in cottura per impasti, tortelli, ripieni a base di carne bianche/rosse e rotoli farciti.



Conadlio RQionale

Consiglio Regionale — Via Cavour 4, Firenze