

Mortadella Bologna IGP: metodo di produzione

Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione della celebre specialità:



01. Le parti magre del maiale sono tagliate in frammenti e mescolate. Il tritacarne trasforma quindi il composto in un impasto cremoso ed omogeneo.

02. Il grasso più nobile del maiale, tratto in genere dalla gola dell'animale, è tagliato a cubetti di piccole dimensioni (i 'lardelli'). Questi sono scaldati ed asciugati, eliminandone la componente oleosa.



03. 'Impastatura': i cubetti vengono mescolati all'impasto realizzato con le parti magre. Sono aggiunti all'impasto sale, spezie e, volendo, pistacchi freschi.

04. L'impasto è 'insaccato' in un budello naturale o sintetico. La Mortadella viene quindi legata con corde, in modo che al momento della cottura non cambi forma.



05. Le Mortadelle sono sottoposte a 'stufatura', vale a dire cotte in stufe ad aria secca (*1).

06. Le mortadelle vengono rapidamente raffreddate grazie a una 'docciatura' con acqua.

Le Mortadelle sono quindi pronte per le analisi, il confezionamento e la spedizione.

Nota:

*1: La durata della cottura può variare dalle 8 alle 24 ore e dipende dal raggiungimento di una temperatura minima di 70° all'interno della Mortadella.



Maggiori informazioni a questo indirizzo:

<https://www.webfoodculture.com/mortadella-bologna-igp-storia-informazioni-curiosita/>