

MORTADELLA DI PRATO, CRONACA DI UN VIAGGIO SENSORIALE CON LA NUOVA IGP



La Mortadella di Prato come non l'avete mai conosciuta. In questa storia vi sveleremo tutti i segreti che fanno di questo prodotto toscano una saporitissima e profumatissima eccellenza 100% *Made in Tuscany*.

Mortadella di Prato IGP, la nuova specialità toscana certificata



Cari amici, questa settimana anziché suggerirvi una ricetta da rifare a casa, abbiamo deciso di raccontarvi una bella storia, quella di un prodotto del territorio che ha ottenuto pochi giorni fa una certificazione di qualità importante: stiamo parlando della Mortadella di Prato, dal 1 marzo 2016 in commercio come IGP, Indicazione Geografica Protetta.



Non è un caso forse, se le si è voluto dedicare un appuntamento esclusivo tra gli eventi del Fuori di Taste - in corso a Firenze - e se in tale occasione, oltre al prodotto, siano state presentate anche alcune soluzioni interessanti di utilizzo nella cucina di alto livello proposte da famosi chef: lo stellato Marco Stabile de L'Ora d'aria con un *Farrotto agli asparagi, Mortadella di Prato e liquirizia*.



Angiolo Barni dell'Enoteca Barni di Prato con una *Zuppetta di cime di rapa con quenelle di patate della Valbisenzio e Mortadella di Prato grigliata*; Paolo Gori della Trattoria Da Burde di Firenze con delle *Polpette di pane e Mortadella di Prato* e Alessandro Frassica di 'Ino, il "Pan'Ino di Firenze" con un *Panino di Gran Prato con cavolo nero, ricotta della Calvana e Mortadella di Prato*.

Angiolo Barni dell'Enoteca Barni di Prato con una *Zuppetta di cime di rapa con quenelle di patate della Valbisenzio e Mortadella di Prato grigliata*; Paolo Gori della Trattoria Da Burde di Firenze con delle *Polpette di pane e Mortadella di Prato* e Alessandro Frassica di 'Ino, il "Pan'Ino di Firenze" con un *Panino di Gran Prato con cavolo nero, ricotta della Calvana e Mortadella di Prato*.

Il piatto forte della serata, è stato però il *Maialino Medievale al forno*, preparato per l'occasione dalla Macelleria Conti di Prato, la cui anima è rappresentata da Enrico Conti, un professionista del suo mestiere, un macellaio-chef che si dedica anche alla formazione dei giovani aspiranti macellai e altresì fondatore dell'Accademia Macelleria Italiana.

Un omaggio non solo al prodotto, ma al territorio tutto, con il quale Conti ha inteso non soltanto dare un'anima diversa alla Mortadella di Prato, ma altresì restituirle una storicità che molti non conoscono o conoscono soltanto in parte.



Leggi anche: [16 DOP e 15 IGP sotto il sole della Toscana](#)





La storia della Mortadella di Prato

Si tratta di un salume tipico toscano - di stampo medievale anche se di origine ben più recente - caratterizzato dal piacevole contrasto tra il sapore caldo e pungente delle spezie (in particolare macis, pepe, coriandolo, cannella e chiodi di garofano), aglio e sale marino, e quello dolce e delicato dell'Alkermes.

I primi riferimenti storici alla Mortadella di Prato si trovano in documenti del 1733 relativi al pranzo allestito dalle monache domenicane per la beatificazione di Suor Caterina de' Ricci, ma menzioni si continueranno a trovare anche nell'Ottocento - in particolare nei documenti che presentavano questo prodotto alle Esposizioni internazionali di Londra e Parigi - e sempre più frequentemente nel Novecento, quando inizia ad apparire in molti libri di cucina e nella prima edizione della Guida gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano (1931).

Oggi è considerata un salume cotto raffinato, ma come tante altre eccellenze gastronomiche toscane, la Mortadella di Prato come la conosciamo adesso viene dalla cucina povera: nel secondo dopoguerra - più o meno negli anni Cinquanta - quando il prosciutto era ancora considerato un lusso, veniva prodotta con scampoli di carne avanzata dalla lavorazione dei salami, a cui veniva aggiunto l'Alkermes - liquore dalla tonalità rosso fuoco un tempo ottenuto esclusivamente con la cocciniglia - per ravvivarne il colore.





Maialino al Forno con Mortadella di Prato

Ma torniamo al *Maialino al forno*, per raccontarvi con le parole che ci ha trasmesso Enrico Conti, quanto profumo e quanto sapore della nostra tradizione si nasconde in questa prelibata portata, già presente nelle più sontuose tavole medievali insieme alla cacciagione - molti dipinti di quel tempo ce lo mostrano - e attorno al quale ruotava sovente l'eccellente riuscita di un signorile convivio. Anche se la Mortadella di Prato è arrivata molto dopo il Medioevo, la sua originale speziatura ricorda molto da vicino i sapori di allora.

La ricetta in questione è assai ricca di sapore e ha come base di partenza un maialino disossato, al quale si aggiungono nell'ordine: una miscela di sale profumato al rosmarino con salvia, semi di finocchio, aglio in spicchi, arista di maiale per dare più corpo alla farcitura, fegatini di maiale, fichi secchi di Carmignano a pic-

cia, una dadolata di Mortadella di Prato e anice stellato.

La preparazione inizia con una abbondante drogatura della base, con il sale profumato al rosmarino salvia e aglio e i semi di finocchio e l'aggiunta di generosi pezzi di arista di maiale per dare più corpo e robustezza al ripieno. Operazione che prosegue con l'aggiunta dei fegatini di maiale adagiati sulla stessa carne - nel frattempo aperta per favorire una migliore farcitura - e di una manciata abbondante di fichi secchi di Carmignano, Presidio Slow Food come anche la Mortadella di Prato.

Ed ecco arrivato il momento di aggiungere anche Lei, la protagonista del nostro post, tagliata a dadini di media grandezza con cui verranno "pillottate" anche le cosce, insieme naturalmente ai suddetti fichi secchi. Una piccola aggiunta di anice stellato - senza esagerare perché il suo persistente aroma potrebbe andare a coprire gli altri sapori - aglio fresco a spicchi e un rametto di profumato rosmarino tenuto da parte per ultimare la preparazione con una decorazione esterna fermata con lo spago di legatura.

Dopo oltre dieci ore di cottura in forno ventilato a temperatura bassissima (80° C circa), il nostro approccio sensoriale con esso è di grande suggestione: interessante alla vista e ancora di più al palato, carne morbida, speziata al punto giusto con un contrasto agrodolce dato dalla presenza dei fichi secchi di Carmignano, di cui naturalmente vogliamo dirvi qualcosa.



I fichi secchi di Carmignano

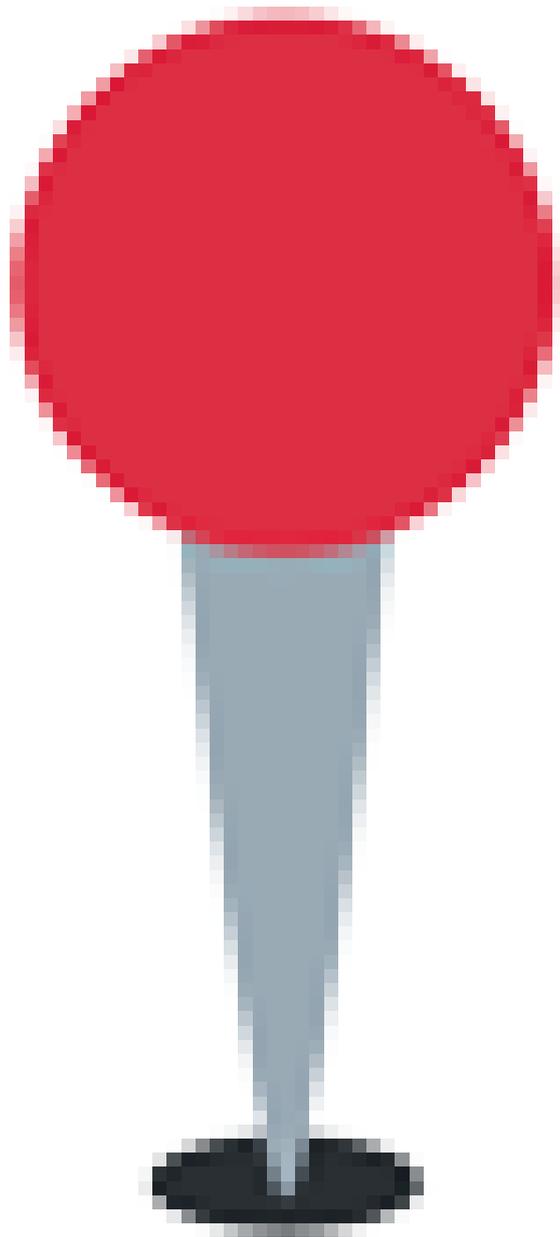
La varietà migliore di fico per ottenere un risultato eccellente è il Dottato, i cui frutti appena raccolti - da metà agosto a fine settembre - vengono aperti longitudinalmente con un coltello appuntito e distribuiti su stuoie di canniccioni ed esposti al fumo di zolfo per imbianchirne la buccia.

La fase di essiccazione al sole dura circa 4/5 giorni, dopodiché i fichi vengono messi a riposare in un locale fresco e asciutto per circa 40 giorni, durante i quali si forma su di essi un velo zuccherino in superficie. Una volta ultimato questo processo, i fichi vengono accoppiati in picce dalla caratteristica forma ad otto, inserendovi all'interno alcuni semi di anice.

Un'ultima curiosità: il fico secco di Carmignano non può essere messo in commercio prima del 29 settembre, giorno che celebra San Michele, patrono di Carmignano.



Assaggiate dunque e sperimentate sempre senza pregiudizi, perché anche nella più tradizionale e semplice delle ricette c'è sempre spazio per la creatività. E' un po' l'intento della nostra rubrica, quello di suggerire nuove interpretazioni della cucina toscana... e in questa occasione abbiamo trasformato proprio la Mortadella di Prato Igp nell'ingrediente base di un famosissimo piatto: la Pasta alla Carbonara.



PER APPROFONDIRE:





Prato: capoluogo toscano, bello, grande e poco conosciuto





[Uova di gallina doc: come leggere il codice sul guscio](#)





[Ghiaccioli al Lampone con Vermouth Bianco di Prato](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



