



Comune di Amatrice

'MORTADELLA DI AMATRICE'O 'MAROTTA'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La "Mortadella di Amatrice" chiamata anche 'Marotta', è un prodotto tipico dell'areale del Comune di Amatrice.

L'appellativo di mortadella deriva da "mortaio" che evoca l'immagine di carne sminuzzata e pestata. La peculiarità di questo insaccato è di potersi conservare più a lungo di altri e di poter essere consumato fino alla produzione dell'anno successivo. Le origini del prodotto sono da far risalire al 1700.

Data la facilità di conservazione del prodotto finito e l'elevato apporto di energia è stato parte fondamentale dell'alimentazione dei contadini, che lo consumavano assieme al pane, durante il lavoro nei campi.

Testimonianze di famiglie locali, oltre che la presenza storica nelle norcinerie e ristorazioni locali, testimoniano il ruolo che la 'Mortadella di Amatrice' ha da sempre rappresentato quale tipico prodotto di una forma di gestione del territorio montano.

Una tecnica di trasformazione rimasta praticamente invariata negli anni, fa sì che la 'Mortadella di Amatrice' conservi ancora le antiche caratteristiche di un prodotto tramandato da generazioni.

La 'Mortadella di Amatrice' è inserita nell'elenco dei Prodotti agroalimentari Tradizionali della Regione Lazio (GU n. 141 del 20/06/2014).

La 'Mortadella di Amatrice', per potersi fregiare della Denominazione Comunale (De.Co.), deve essere ottenuta nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DELLA "MORTADELLA DI AMATRICE" O "MAROTTA"

L'area di produzione della 'Mortadella di Amatrice' è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La 'Mortadella di Amatrice' ha un peso medio, quando è fresca, di circa 1 Kg.

Molti i fattori distintivi per la produzione di un salume di così elevata qualità, dal corretto sistema di lavorazione delle carni, al processo di salagione, fino al corretto svolgimento della fase di stagionatura e conservazione.

Gioca un ruolo fondamentale il particolare microclima dell'areale di produzione, che ne determina la delicatezza e il profumo intenso, difatti le temperature della Città di Amatrice sono ottime per la sua giusta stagionatura.

La 'Mortadella di Amatrice' è di forma ovale allungata, schiacciata nella parte centrale, da legni di nocciolo.

Al taglio la fetta si presenta a forma di 8 rovesciato, di consistenza compatta e di colore rosso vinaccio. Il sapore è intenso e profumato.

METODO DI OTTENIMENTO:

Le fasi del processo produttivo e la loro sequenza sono quelle indicate nei paragrafi seguenti.

1. MATERIA PRIMA

La materia prima destinata alla produzione della 'Mortadella di Amatrice' è rappresentata esclusivamente da carne scelta di suino nazionale pesante da salumeria (lombo e spalla).

Il suino, deve avere una costituzione massiccia, con una muscolatura ben sviluppata, ed un preciso rapporto tra tagli magri e tagli grassi.

2. LAVORAZIONE, SALAGIONE E SPEZIATURA

Si macinano - non troppo finemente - il lombo, la spalla e il grasso di prima qualità a cui si aggiungono cubetti di lardello, sale, pepe in grani.

L'impasto così prodotto dovrà riposare per 6/8 ore a 4°C, e poi lavorato dando forma ovale alle 'mortadelle'.

Lo si insacca, a mano o con insaccatrice, in budello naturale ponendo una cura particolare nel far fuoriuscire l'aria. Il budello viene precedentemente trattato con acqua e aceto e lasciato riposare per 48 ore circa. Successivamente la 'mortadella' insaccata viene posta ad asciugare su assi di legno e steccata con due stecche di legno di nocciolo al centro del salume per tenerlo schiacciato. Le stecche di nocciolo conferiscono alla 'Mortadella di Amatrice' il tipico aspetto, ed un particolare retrogusto.

In seguito si pongono ad asciugare in un locale asciutto e ventilato per un periodo di 4-6 mesi.