



## **MORTADELLA DI BOLOGNA IGP**

**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Mortadella di Bologna IGP**

**Categoria:** prodotti a base di carne

**Regione:** Emilia-Romagna, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Trentino-Alto Adige, Veneto

**Provincia:** Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Ancona, Ascoli Piceno, Venezia, Verona, Vicenza, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro, Urbino, Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti, Trento, Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Siena, Ferrara, Forlì-Cesena

E' uno dei salumi IGP italiani più famosi, anche all'estero. La Mortadella di Bologna IGP si produce sull'intero territorio di Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio. Il prodotto finito è un insaccato cotto di puro suino, dalla forma cilindrica od ovale. Il peso è variabile. Per la sua preparazione viene utilizzata carne e lardelli suini di alta qualità, triturati fino ad ottenere una pasta fine. La fase più caratteristica della lavorazione è data dal prolungato trattamento di cottura, effettuato in forni ad aria secca. Al taglio, la superficie si presenta vellutata e di colore rosa vivo uniforme, con quadrettature bianco-perlacee di tessuto adiposo, ben distribuite e aderenti all'impasto che interessano almeno il 15% della superficie della fetta. Il sapore è pieno e ben equilibrato, grazie alla presenza dei pezzetti di grasso della gola del suino che le conferiscono una maggiore dolcezza. Il profumo è particolare, aromatico e leggermente speziato.

A partire dal tardo Rinascimento le notizie su questo insaccato si moltiplicano. Come pure l'areale di produzione, attualmente molto esteso. La denominazione "Bologna" risale al 1661, anno a cui risale l'editto del cardinale Farnese che codificava la produzione di questo salume.

Prodotta in grandi quantità, la Mortadella di Bologna IGP è un salume che entra anche nella composizione gastronomica di numerosi piatti (ad esempio per la preparazione dei ripieni). In genere viene però consumata da sola, come tutti i salumi da tavola.

**Per saperne di più:** <http://www.mortadellabologna.com>

**Ente responsabile:** Consorzio Mortadella Bologna, Milano Fiori, strada 4 - palazzo Q8 20089 Rozzano (MI), tel. 0257510257 fax 0257510607 email [infom@mortadellabologna.com](mailto:infom@mortadellabologna.com)



## **MORTADELLA DI BOLOGNA IGP**

**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Alcune ricette:**

#### *Mortadella di Bologna IGP al mascarpone*

Per preparare questo piatto freddo si tritano uova sode, qualche capperone, del basilico e si amalgamano nel mascarpone. Il composto va poi spalmato su una fetta di Mortadella. Si arrotola poi la fetta su se stessa, la si avvolge in un foglio di alluminio e la si mette nel frigorifero per almeno un'ora. Trascorso questo tempo, si elimina il foglio di alluminio e si taglia il rotolo a dischi, sistemandoli su un piatto di portata.

#### *Polpette con Mortadella di Bologna IGP*

Le polpette in campagna si facevano soprattutto quando la carne a disposizione proveniva da qualche animale arrivato a fine carriera...e quindi non molto tenero. E la mortadella serviva egregiamente a dare un po' più di sapore - assieme ad aromi vari - al piatto. Adesso le si possono fare utilizzando polpa di vitello macinata. Per prepararle si impasta la carne tritata con della mollica di pane messa in ammollo nel latte, prezzemolo e aglio tritati, un po' di Parmigiano Reggiano DOP o Grana Padano DOP, sale, pepe e Mortadella di Bologna macinata. Si cucinano poi in umido facendo appassire della cipolla con l'olio e unendo polpa di pomodoro o passata.

#### *Insalata di Mortadella di Bologna IGP*

E' una insalata fresca preparata utilizzando tutte le verdure disponibili nell'orto (cipollotti, ravanelli, peperoni, lattuga, cicoria, finocchi, ecc.). Le verdure, mondate e lavate, vanno tagliate a fettine sottili. In una ciotola piuttosto capiente si sistema la verdura, si aggiunge la Mortadella di Bologna tagliata a dadini e delle scaglie di Parmigiano Reggiano DOP o di Grana Padano DOP. Si condisce con olio, aceto, sale e pepe.

*Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*