

I marchi europei Dop e Igp garantiscono i prodotti di qualità che provengono da produzioni che sostengono lo sviluppo rurale, tutelano i consumatori nei confronti di informazioni fuorvianti e i produttori nei confronti della concorrenza sleale. Per questo quando scegliamo un prodotto è utile cercare uno di questi marchi e avere la certezza di acquistare un prodotto buono e sicuro.

Mortadella di Bologna Igp.

Riconoscimento Igp: Reg. Ce n. 1549/98. Da molte parti viene chiamata direttamente con il nome della città di origine (Bologna), che sembra averle dato i natali nel XIV secolo, per un felice connubio tra monaci e norcini della città che, insieme o separatamente, non è dato a sapere, hanno inventato questo tipo di insaccato.

La produzione è prevista, oltre che in Emilia Romagna, nelle regioni di Toscana, Lazio, Marche, Piemonte, Lombardia, Veneto e anche nella provincia di Trento. Per prepararla si impiegano le carni di maiale che non sono utilizzate per i tagli principali e il grasso della gola, che viene riscaldato, dopo essere stato tagliato a cubetti, quindi lavato e asciugato. Si macina il tutto e si condisce con sale e pepe lasciato intero. Varie le aggiunte che possono essere fatte, che spaziano dallo zucchero ad altre parti del suino. Una volta insaccata, in budello naturale o artificiale, la mortadella viene cotta in forno ad aria secca e poi raffreddata.

Tipica la sua forma cilindrica, così come l'aspetto e il colore della fetta: rosa uniforme, costellato di cubetti bianchi ben definiti. Il profumo è inconfondibile, leggermente speziato, mentre il gusto è pieno e ben equilibrato, grazie proprio alla presenza del grasso che addolcisce il sapore della carne. Nella versione artigianale, il colore è rosa più scuro, a causa dell'impiego ridotto di nitrati e nitriti, sostanze che svolgono un'azione antiossidante. Deve presentare una gamma di profumi ampia e variegata, anche per l'impiego di spezie quali il

Nei negozi della cooperazione di consumo, cercate i marchi Igp e Dop: troverete prodotti dalla qualità garantita. Ecco qualche esempio in salumeria.

La qualità in un marchio

macis, il coriandolo macinato e l'aglio. In alcune versioni la si vede proposta con pistacchi mescolati all'impasto. Classica la presenza di chicchi di pepe nero, che conferiscono notevole aromaticità.

Due le scuole di pensiero sul taglio: c'è chi la preferisce a cubetti e chi invece affettata sottil-

mente a macchina. In campo gastronomico, la mortadella entra quale ingrediente fondamentale nella preparazione dei tortellini, nella preparazione di involtini, polli ripieni o arrosti preparati con tacchino o vitello.

Prosciutto di Carpegna Dop. Riconoscimento Dop:

Reg. Ce n. 1263/96. Viene prodotto nella zona di Montefeltro, nella parte settentrionale delle Marche. Le cosce devono pesare almeno 20 kg; dapprima vengono rilate e pressate per eliminare il sangue residuo, vengono poi cosparse di sale grosso e lasciate sgrondare su delle tavole inclinate, per un periodo di circa tre settimane. Si procede quindi alla pulitura e lavatura con vino bianco, poi all'asciugatura e all'aromatizzazione con pepe. Nella parte non protetta dalla cotenna si applica la sugnatura, con strutto mescolato a farina e pepe. La stagionatura successiva ha la durata di un anno. Il prosciutto si deve presentare compatto, dal sapore delicato, non molto pronunciato e dall'aroma fragrante.

Speck dell'Alto Adige Igp.

Riconoscimento Igp: Reg. Ce n. 1107/96. La sua zona di origine è la provincia di Bolzano, ma la maggior parte della produzione si trova localizzata nella Val Venosta e Val Pusteria. Si ha menzione della sua produzione fin dal 1289, ma solo a partire dal Settecento è stato riconosciuto con l'appellativo comune di speck. Inizialmente era prodotto solo per l'autoconsumo, poi, grazie al vasto successo ottenuto, la produzione è aumentata considerevolmente, con la nascita di molte aziende specializzate. Lo speck si ottiene dalle migliori cosce di suino, rilate a regola d'arte, salate e aromatizzate nel rispetto delle ricette tradizionali. La salmistratura deve avvenire a secco, senza procedere a nessun tipo di pressatura e prevede l'utilizzo di sale, pepe, pimento, aglio, bacche di ginepro e zucchero.

L'affumicatura si deve compiere con legna scelta, a freddo, con la presenza di spezie; la durata è di tre settimane, nel corso delle quali la carne si colora dal rosso al nerastro, sviluppando l'aroma delicato di carne affumicata. La successiva asciugatura deve avvenire ad una temperatura non superiore ai 20°C; a seconda del peso, la stagionatura avrà una durata compresa tra le 20 e le 24 settimane.



Origine e qualità garantite

Il marchio Dop, Denominazione d'Origine Protetta: identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione hanno in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata.

Il marchio Igp, Indicazione Geografica Protetta: in questo caso il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto.

