



Macelleria e Salumificio

— **MANNORI** —

dal 1950

L'eccellenza dei Salumi toscani

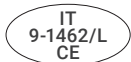
MORTADELLA DI PRATO IGP PRESIDIO SLOW FOOD

La Mortadella di Prato IGP è un prodotto unico, fatto solo a Prato e dintorni, le cui origini risalgono al 1800. Dimenticato dai pratesi per lungo periodo, dal 1950 questo antico e particolare salume è stato riscoperto e ne è stata recuperata la ricetta che prevede l'utilizzo di carni scelte esclusivamente italiane.

Oggi la produzione è regolata da un disciplinare rigoroso, elaborato con l'obiettivo di salvaguardare la tradizione. La sua particolarità consiste nelle procedure di lavorazione che sono rimaste invariate nel tempo e gelosamente conservate da pochi artigiani. Il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo esclusivo di carne magra suina: spalla, rifilatura di prosciutto, capocollo, guanciale, lardone e pancetta. Le carni vengono macinate e impastate insieme a lardelli di grasso e quindi mischiate a spezie.

Il segreto sta nella concia: sale, pepe nero in grani, aglio pestato e speziatura di cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano; l'ingrediente più caratterizzante è senza dubbio l'Alchermes, liquore che contribuisce a dare un sapore e una colorazione molto particolare al prodotto. Insaccato in budello naturale di maiale, il salume viene poi cotto in forno a vapore per 10-12 ore fino a raggiungere una temperatura interna fra i 68 e i 70 gradi. Dopo il passaggio in abbattitore per il raffreddamento, è venduto a fette o a tronchetto sottovuoto.

Nell'anno 2000 La Mortadella di Prato IGP è diventata Presidio Slow Food e trova un'autorevole collocazione tra i prodotti di nicchia. È perfetta a cubetti con aperitivi, speciale nelle proposte dei nostri chef, ideale servita come antipasto - magari accompagnata da mostarda di fichi di Carmignano.



salumificiomannori.it



Macelleria e Salumificio

MANNORI

dal 1950

The excellence of cured Italian meat



Mortadella di Prato IGP is a unique product whose origins date back to the early nineteenth century. It is made exclusively in Prato and its surrounding areas.

Forgotten by local residents for many years, this ancient and distinctive product was rediscovered in 1950 along with its recipe, which only uses prime Italian meat.

Nowadays production is governed by a rigorous set of rules designed to safeguard the established tradition. Preparation techniques have remained unchanged over time, carefully preserved by just a few craftsmen, resulting in a unique and special product.

The production process calls for the exclusive use of lean pork: shoulder, prosciutto trimmings, capocollo, cheek, lard and pancetta. The meat is ground and kneaded together with chunks of fat and then mixed with spices.

The secret lies in the seasoning: salt, black pepper grains, crushed garlic and spices: cinnamon, coriander, nutmeg and cloves. Its special ingredient is Alchermes, a liqueur that adds a very distinctive colour and flavour to the mortadella.

Bagged in natural pig gut, the mortadella is then baked in a steam oven for 10-12 hours, until it reaches an interior temperature of between 68 and 70 degrees Centigrade. After being cooled in a blast chiller, it is sold in slices or vacuum-packed slabs.

In 2000, **Mortadella di Prato IGP** was granted a **Slow Food Presidium**, and has found a respected position amongst niche products.

It is perfect diced with aperitifs, as key ingredient in the recipes of our chefs or served as an antipasto – perhaps accompanied by Carmignano fig mostarda.

**MORTADELLA
DI PRATO IGP
SLOW FOOD
PRESIDIUM**



salumificiomannori.it