

## Categoria B

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
---

<b>2) NOME DEL PRODOTTO: MORTADELLA DI FEGATO COTTA (MORTADELLA D'ORTA)</b>
---

<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.</b>
---

<b>Caratteristiche</b>
------------------------

Si tratta di un particolare salame a base di carne suina nel cui impasto è presente una percentuale di fegato. Il peso può superare i 2 kg. Il colore della fetta varia dal rosso al bruno. L'aroma può essere più o meno intenso a seconda della quantità di fegato utilizzata.
--

<b>Metodiche di lavorazione</b>
---------------------------------

<i>Preparazione e scelta della carne</i>
--

Si utilizza carne magra di suino (40%) proveniente da rifilature, 30% grasso e 20-30% di fegato, il tutto viene tritato con piastre aventi fori pari a 6-8 mm. Il fegato generalmente viene tritato prima con una piastra dotata di fori più grandi per evitare di danneggiarne la struttura. Carne suina e fegato vengono quindi amalgamati insieme.
---

<i>Preparazione della concia e insaccatura</i>
--

La concia è composta da sale, pepe e spezie, generalmente cannella, noce moscata, chiodi di garofano, anice stellato, aglio pestato, miscelate al vino rosso caldo. Alla concia vengono aggiunti i nitrati nelle dosi previste dalla legge.
---

Il preparato viene poi insaccato in budello dritto di maiale o crespone oppure bondeana.
--

<i>Stagionatura</i>
---------------------

Non esiste una vera stagionatura, perché si tratta di un prodotto che subisce un trattamento di cottura.
--

Pertanto dopo un periodo di stufatura che dura al massimo 12 ore ad una temperatura intorno ai 20-22 °C ed una UR intorno ai 65 %, segue un breve asciugamento.
---

Alcuni produttori procedono alla cottura immediatamente dopo la fase di insacco.
--

<i>Cottura</i>
----------------

Un tempo il prodotto veniva cotto in abbondante acqua per alcune ore a seconda del peso del prodotto, oggi nelle aziende moderne si preferisce una cottura a vapore fino a 72 °C al cuore del prodotto.
---

<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
------------------------------

Province di Novara e Vercelli
-------------------------------

<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
--

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie, forno a vapore per la cottura o attrezzatura idonea per la cottura tradizionale.
--

<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
---

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.
---

<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
---

La tradizione è confermata da esperti salumieri e dettaglianti, in possesso di foto d'epoca (fine '800 o primi del '900).
---

Bibliografia:
---------------

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996.