

SUA ECCELLENZA LA MORTADELLA DI PRATO, ECCO IL PROGRAMMA DELLA SERATA

Una serata speciale per celebrare la mortadella di Prato, che dal 1^o marzo è in commercio con il marchio IGP. Un riconoscimento importante, che arriva dopo anni di lavoro, che sono stati necessari per poter recuperare una ricetta condivisa e, superando le varie fasi della complessa procedura, arrivare così al riconoscimento europeo. Il tutto è stato reso possibile anche grazie anche ad una attenta ricostruzione storica del prodotto, che affonda le sue radici nei secoli ed è fortemente legato alla storia del territorio (*vedi scheda sotto*).

Un successo innanzitutto per i 5 produttori di questo salume, che grazie al sostegno della Camera di Commercio di Prato che ha sostenuto i costi della procedura di riconoscimento, possono oggi mettere in commercio un prodotto di eccellenza che racconta anche la storia del territorio.

I 5 produttori sono: Salumificio Mannori, Salumificio Conti, Salumificio Roma, Salumificio Marini, Salumificio Tradizione Salumi.

LA SERATA Quattro grandi chef proporranno 4 ricette studiate per valorizzare questo prodotto, con 4 show cooking. A salire sul palco saranno Marco Stabile, dell'Ora D'Aria; Angiolo Barni, dell'Enoteca Barni; Paolo Gori, Da Burde; Alessandro Frassica, di 'Ino. Un evento speciale che è stato anche inserito nel calendario del Fuori di Taste, la manifestazione dedicata all'eccellenza enogastronomica che si terrà la prossima settimana a Firenze.

Ad aprire la serata saranno il sindaco di Prato Matteo Biffoni, il presidente della Camera di Commercio Luca Giusti, l'assessore regionale all'agricoltura Marco Remaschi. Giampiero Nigro parlerà della storia di questo prodotto, lasciando la parola a Mirko Renzi, responsabile dello Slow Food di Prato. La serata sarà condotta da Michela Mattei e sarà registrata da Tv Prato.

LA SERATA: IL MENU

- **Marco Stabile – Ora d'Aria**

Farrotto con asparagi, Mortadella di Prato e liquirizia

- **Angiolo Barni – Enoteca Barni**

Zuppetta di cime di rapa con quenelle di patate della Val di Bisenzio e Mortadella di Prato grigliata

- **Paolo Gori – Da Burde**

Polpettine di pane e Mortadella di Prato

- **Alessandro Frassica – Ino**

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – silvia.gambi@po.camcom.it

c o m u n i c a t o s t a m p a

Panino di Gran Prato con cavolo nero, ricotta della Calvana e Mortadella di Prato

La serata si concluderà con un dolce creato dal **Maestro Pasticcere Paolo Sacchetti** appositamente per celebrare la Mortadella di Prato

LA MORTADELLA DI PRATO: RICETTA E STORIA

La "Mortadella di Prato" è un salume cotto speziato di stampo medievale, dal gusto unico, frutto del contrasto fra il sapore caldo e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino, e quello dolce e delicato dell'alchermes. Il "saper fare" locale, risale ai "beccai" pratesi (gli antichi macellai), un'attività che, per motivi di igiene, richiedeva, come il mestiere di tintore, abbondanza di acqua corrente e che quindi si è potuta sviluppare grazie alla presenza delle "gore".

La scelta dei tagli di carne utilizzati nella lavorazione tradizionale, l'assenza di glutammato e la particolarità degli ingredienti, rendono questo salume unico nel panorama gastronomico italiano. In particolare ciò che la lega indissolubilmente al territorio pratese è la presenza dell'alchermes, un liquore di colore rosso vivo ottenuto un tempo esclusivamente dalla cocciniglia, un insetto parassita essiccato e polverizzato, che per secoli è stato adoperato nella tintura dei tessuti.

Questa specificità ha accresciuto nel tempo la reputazione della "Mortadella di Prato". I primi documenti certi risalgono infatti al 1733, in occasione della beatificazione di suor Caterina de' Ricci, quando le monache dei monasteri domenicani di Prato allestirono per gli ospiti un pranzo dove essa figura come specialità locale. Ritroviamo la "Mortadella di Prato" menzionata scherzosamente nel 1854 nel carteggio Guasti-Pierallini ("le mortadelle di Prato son cose ghiotte anche ai fiorentini mangia fagioli"), in relazioni redatte in lingua italiana, inglese e francese per le Esposizioni internazionali di Londra e Parigi e in una nota di un commissario francese di polizia, che ci ragguaglia sull'esportazione del prodotto in Francia (1867) a conferma della sua conquistata reputazione.

Anche durante il Novecento sono numerosi i riferimenti documentati alla "Mortadella di Prato": la sua peculiarità ha fatto sì che il prodotto fosse presente in molti libri di cucina e guide gastronomiche locali, nazionali e internazionali, fin dalla prima edizione della "Guida gastronomica d'Italia" del Touring Club Italiano (1931). La sua fama è anche legata alla predilezione dimostrata da grandi chef e personaggi della cultura e della gastronomia internazionali, come il famoso scrittore gastronomo Manuel Vasquez Montalban, che nel 2000 ebbe modo di apprezzarla al Salone del Gusto di Torino. E' stata inoltre valorizzata come espressione genuina della tradizione gastronomica di Prato da associazioni come l'Accademia della cucina italiana (1987) e Slow Food, che nel 2000 ha istituito un presidio del prodotto. Fin dal '700 si usa gustare localmente la "Mortadella di Prato" con i fichi oppure nella cucina tradizionale come ingrediente di molti piatti tipici, tra i quali i "sedani alla pratese".

GLI ALTRI PRODOTTI PROTAGONISTI DELLA SERATA

- I vini di Camignano

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – silvia.gambi@po.camcom.it

c o m u n i c a t o s t a m p a

Quest'anno Carmignano festeggia i 300 anni dall'emanazione del Bando Mediceo con il quale Cosimo III dei medici, granduca, stabilendo norme severe per la produzione la vendemmia e la commercializzazione del vino, delimitava all'area compresa nel "Barco".

Quel bando rappresenta la prima DOCG ante litteram. Due mesi prima, il 18 luglio, sempre Cosimo, aveva istituito la Congregazione che avrebbe dovuto controllare i vini "che sono commessi per navigare" cioè adatti a viaggiare per mare vini considerati importanti per il "decoro della Nazione": tra questi il vino di Carmignano.

Una storia di eccellenza, una delle più piccole DOCG d'Italia, che produce vini di grande qualità conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

- **Il Gran Prato**

Nel 2011 nasce il progetto GranPrato, "il km buono dei prodotti del grano", la filiera cerealicola pratese a km 0, il cui obiettivo è quello di dare sostegno concreto all'agricoltura locale e valorizzare uno dei pilastri della tradizione culinaria e gastronomica pratese, che ruota intorno alla farina e ai suoi prodotti.

Il progetto, gestito dall'Associazione GranPrato, impegna gli associati a seguire un vero e proprio "patto di filiera", disponendo il rispetto di norme rigide lungo tutta la catena di produzione, dalla coltivazione alla produzione della farina e alla panificazione. Il "patto di filiera" impone un equo beneficio economico per i produttori – in particolare per gli agricoltori – e la riduzione degli apporti chimici, il recupero di buone pratiche agronomiche, l'orientamento al biologico e la cura delle caratteristiche del grano originario, promuovendo l'impiego di lieviti madre e lievitazione naturale

- **L'Alkermes**

Il termine "alkermes" deriva dall'arabo "quirmiz", che significa colore scarlatto. Le origini dell'Alkermes risalgono al XV secolo. Il colore rosso rubino brillante e il gusto caldo e piccante, lo rendono un liquore unico. E' un ingrediente fondamentale della Mortadella di Prato: il disciplinare IGP ammette l'uso di quello prodotto dall'azienda pratese Nunquam e dall'Officina Santa Maria Novella.

- **I Biscotti di Prato**

Una eccellenza conosciuta in tutto il mondo. I più antichi sono quelli del biscottificio Mattei, che vengono prodotti dal 1858. Ma sono numerose le aziende sul territorio che oggi producono e esportano in tutto il mondo questa delizia "da inzuppo".

N. 19/16 del 09/03/2016