



ROSATI

«Questo è il nostro fiore all'occhiello»

GRANDE soddisfazione per i premi ottenuti e per la produzione raggiunta anche da parte dell'assessore provinciale al turismo Rosati che si esprime in toni molto entusiastici: «Se il vino di Carmignano è il nostro ambasciatore — dice Rosati — la mortadella è il nostro fiore all'occhiello». Rosati sottolinea che certi risultati sono frutto di un lungo lavoro e di una programmazione. «Se siamo arrivati a questo — dice l'assessore — è perché le iniziative della Provincia hanno funzionato, ma i risultati sono arrivati soprattutto grazie all'apporto dei produttori che ci hanno sempre creduto».

Mortadella di Prato: cresce la produzione

Richiesto alla Regione il marchio Igp

PER LA mortadella di Prato importante premio nazionale ad un produttore di Pistoia: ma in occasione di «Elogio della mortadella di Prato», iniziativa promossa dalla Camera di Commercio e dalla Provincia di Prato riconoscimenti anche a due salumifici pratesi. Oggi pomeriggio ad aggiudicarsi il premio nazionale «Dino Villani», assegnato dall'Accademia italiana della cucina e istituito in memoria di uno dei fondatori dell'associazione, sarà il Salumificio Meoni Piero di Agliana che si è distinto nella valorizzazione di un prodotto con un alto livello di qualità. La commissione giudicatrice nazionale ha scelto il produttore di Agliana soprattutto perché degno custode della originale ricetta pratese tramandata da Antonio Gori figlio di Donatello Gori, uno dei primi secondo la leggenda a ri-

scoprire e tutelare negli anni 50 questo tipico prodotto locale.

OGGI in realtà tutti i produttori utilizzano una ricetta simile che ha i suoi ingredienti principali oltre che nelle parti pregiate della carne di suino, nel liquore alchermes e in una speziatura spinta a base di chiodi di garofano e cannella che evoca sapori medievali. Oltre al premio «Dino Villani», che sarà conferito alle Golf Club Le Pavoniere da

PRODUTTORI
Premio «Villani»
alla salumeria Meoni
Riconoscimenti
anche a Conti e a Mannori

Pietro Vestri e Massimo Breschi rispettivamente delegato e membro della circoscrizione pratese dell'Accademia Italiana della Cucina, oggi alle 18 a Palazzo Banci Bonamici saranno assegnati due riconoscimenti da parte della Provincia e della Camera di Commercio a due produttori pratesi nell'ambito dell'iniziativa «Elogio della mortadella di Prato»: il Salumificio Conti e il Salumificio Mannori Mauro Angiolo saranno premiati perché

sempre disponibili a prendere parte alle numerose iniziative promosse dai due enti in giro per l'Italia.

«**LA PRODUZIONE** annua di mortadella di Prato è in aumento, nel 2006 sono stati circa 15.400 i kilogrammi prodotti e il trend per i prossimi anni si preannuncia in aumento — ha spiegato Maurizio Fratini della Camera di Commercio di Prato che nell'occasione ha anche annunciato l'avvio della procedura per l'assegnazione del marchio IGP — il procedimento per l'Indicazione geografica protetta sarà avviato nei prossimi giorni con la presentazione della domanda in Regione: per avere il marchio europeo l'iter è però piuttosto lungo e dovremo aspettare almeno un anno e mezzo».

Filippo Federighi

MORTADELLA DI PRATO LA STORIA

Apprezzata dal granduca E' una prelibatezza doc

di FRANCO RICCOMINI

LE PRIME notizie della mortadella di Prato risalgono al Medioevo e diverse pubblicazioni antiche, fra cui «Narrazione e disegno della terra di Prato» di Giovanni Miniati del 1596, ricordano esserci state testimonianze legate al fatto che a Prato doveva esserci in quel periodo una enorme lavorazione delle carni di maiale tanto che gli insaccati venivano venduti anche ai fiorentini: soppressati, salsicciotti e mortadella, quest'ultima sicuramente l'ultima produzione nel campo delle novità e che aveva il vantaggio di poter utilizzare ciò che rimaneva degli scarti del maiale. La prima ricetta, che poi è rimasta quasi inalterata nel tempo per lo meno negli ingredienti essenziali, era costituita proprio dal recupero delle carni di seconda scelta, molto speziato, compresi i grasselli, spruzzato il tutto dal liquore alchermes il cui colore rossastro probabilmente serviva a dare un colore unico ai vari ritagli, oltre al sapore leggermente profumato e come efficace mezzo di conservazione.

UN LAVORO abbastanza complesso e delicato che comprendeva una lunga decantazione in apposite stanze e dopo quattro giorni la lesatura. A questo punto poteva essere consumato, caldo o freddo. Questa la ricetta base, di cui

si hanno varie tracce nel tempo, spesso in importanti occasioni come la visita dei ministri del Granduca venuti a Prato a portare gli elogi alla città per questa e altre produzioni (pane, formaggi ecc.), oppure si ricorda nel '700 un banchetto allestito per le monache del Monastero di San Niccolò, la cui base era appunto la famosa mortadella. Poi per lunghi anni si perdono le tracce, poi riportate alla memoria nel Novecento anche da interessanti pubblicazioni fra cui sicuramente la più nota quella di «ratifia e ghirighio» degli studiosi di gastronomia Umberto Mannucci e Pietro Vestri che ha avuto una eccezionale ristampa proprio in questi giorni. Sta di fatto che negli anni '80, sull'abbrivio di questi ricordi e di queste ricette, alcuni salumai di Prato e di Agliana riprendono la lavorazione del prodotto.

IL PRIMO a riprendere la lavorazione è Marco Marini di Agliana alla metà degli anni '80. E da quindi anni che la macelleria Conti di via Zarini produce 6/7 quintali di mortadella. Ma ci sono anche altre macellerie come Domerico Mannori di Vergaio e Massimo Bigagli al Ponte dei Bini (Pistoia). E dal ristorante «Soldano» si trovi quasi sempre con i «sedani ripieni» alla pratese. E' sempre presente nel negozio di generi alimentari Chigurni nei pressi di Piazza San Francesco ma lo si può trovare anche in altri negozi, specialmente quelli che privilegiano la produzione più sofisticata.

HONDA
The Power of Dreams

HONDA JAZZ DRIVE.

PREZZO SPECIALE CON ECOINCENTIVI

€ 9.950* +

3 ANNI di Bollo GRATIS

Motore 1.2 78 CV • ABS • 4 Air-bag • Clima • Lettore CD • 380 lt. vano bagagli
18 km con 1 litro (ciclo combinato) • Euro 4 • Emissione CO₂ 129g/km

ANTICIPO ZERO
PRIMA RATA GENNAIO 2008

Concessionaria ufficiale

Prato Auto

Via M. Roncioni, 121/a/b/c/d
59100 PRATO
Tel. 0574 35.406

**Prezzo listino €12.980 prezzo incentivato € 9.950 (con usato da rottamare Euro 0 e Euro 1 al netto del contributo statale di € 800,00 e del nostro sconto € 2.230,00). (PT o veicolo met. esclusa)