

Le nostre eccellenze

Mortadella Igp Cinque anni da festeggiare

A pagina 15

Mortadella di Prato: festa in San Domenico per i 5 anni dell'Igp

Tutti produttori, Confesercenti, Confartigianato e Lions
Tanti brindisi a un progetto di valorizzazione che non si ferma

PRATO

Buon compleanno mortadella di Prato. Nella suggestiva cornice del Chiostro di San Domenico, nella sala dell'ex Convitto, mercoledì sera sono stati festeggiati i cinque anni del riconoscimento dell'Igp, l'indicazione geografica protetta. Un cammino, quello per ottenere questo riconoscimento, intrapreso nel 2000, quando ci si rese conto che il particolarissimo salume pratese rischiava l'estinzione: mancavano addirittura i norcini in grado di tramandarne la ricetta. Proprio in quell'anno, grazie all'intenso lavoro dei produttori, delle istituzioni e di Slow Food, il 12 settembre, uscì il disciplinare di produzione e fu istituito un presidio Slow Food. Da allora i produttori non si sono mai fermati e dopo aver co-



stituito l'Associazione per la tutela della mortadella di Prato, nel 2016 hanno appunto ottenuto il riconoscimento Igp. La serata è stata organizzata da Antonio Papini, presidente del Club Lions Host, in collaborazione

Alcuni
dei partecipanti
alla festa
in San Domenico
per i cinque anni
di Igp della
nostra mortadella

con Confesercenti, Confartigianato e l'Associazione per la tutela della mortadella di Prato Igp. Alla festa hanno partecipato tutti i produttori dell'associazione, a partire dalla presidente Suelen Mannori, alla presenza tra gli altri del sindaco Matteo Biffoni, degli assessori Benedetta Squittieri (sviluppo economico) e Gabriele Bosi (turismo), del presidente di Confartigianato Luca Giusti e di Ascanio Marra, direttore di Confesercenti.

La mortadella di Prato nacque dall'esigenza di usare al meglio le carni scartate nella preparazione dei salami, insaccandole dopo averle aromatizzate con spezie e liquori e cuocendole in acqua. Il prodotto, di origine medievale, è caratterizzato dalla presenza originale dell'alchermes, liquore color porpora ricavato un tempo dalla cocciniglia, la celeberrima «grana del tintore», utilizzato come colorante e aromatizzante, e da una abbondante speziatura, utile per conservare il prodotto, come durante la serata ha ricordato Vincenzo Cangioli, titolare dell'ononimo lanificio. Già nel 1733, in occasione della beatificazione di suor Caterina de' Ricci, le monache dei monasteri domenicani di Prato allestirono per gli ospiti un pranzo dove la mortadella figurava come specialità locale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA