



**Slow Food®**  
**Presidio**

MORTADELLA  
DI CAMPOTOSTO

I Presidi sono progetti di Slow Food  
che tutelano piccole produzioni  
di qualità da salvaguardare, realizzate  
secondo pratiche tradizionali.

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

### **ETICHETTA NARRANTE**

**L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera**

#### **Il prodotto**

Le mortadelle di Campotosto sono probabilmente uno dei prodotti più imitati d'Italia. La loro particolarità è proprio quella di non essere un insaccato, anche se sono molto simili al salame per la loro macinatura a grana molto fina. Le mortadelle di Campotosto sono fatte completamente a mano, per questo hanno forma ovoidale. Si vendono a coppie, legate da uno spago di canapa, e ogni mortadella pesa circa 200/250 grammi.

La ricetta originaria probabilmente risale al Medioevo e i primi documenti scritti che lo citano come rinomato in questo comune sono del 1883. Da sempre si disputa sul luogo di origine, ma il disciplinare e l'Associazione dei produttori della mortadella di Campotosto, formatasi nel 2008, hanno messo un punto fermo sulle caratteristiche di questo salume tradizionale.

#### **Il territorio**

Le mortadelle di Campotosto si producono nel piccolo centro abruzzese omonimo, all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, a 1400 m.s.l.m. dove la famiglia Berardi gestisce un piccolo laboratorio artigianale.

Il contesto montano, con inverni lunghi e freddi ed estati temperate, garantisce un microclima ideale per la lavorazione dei salumi, che qui hanno una lunga tradizione. Le catene montuose sono infatti percorse da freddi venti di tramontana, perfetti per la stagionatura.

#### **Gli animali**

Le carni necessarie per produrre la Mortadella di Campotosto provengono da una dozzina di allevamenti situati in territori di alta collina della provincia di Teramo di proprietà dell'azienda "I Salumieri di Castel Castagna", che si occupa anche della macellazione. Gli allevamenti sono a circa una cinquantina di chilometri da Poggio Cancelli, dove avviene la lavorazione delle mortadelle. L'alimentazione dei suini è costituita prevalentemente da orzo proveniente da terreni agricoli aziendali, mais, crusca e soia. La macellazione avviene quando raggiungono il peso di almeno 160 kg e circa un anno di vita.

#### **La lavorazione e la stagionatura**

La lavorazione si esegue artigianalmente a mano, compresa la realizzazione della forma ovoidale. Si usano tagli magri e scelti del suino, come spalla e prosciutto, con l'aggiunta di pancetta macinata. La pancetta contribuisce a dare una nota grassa all'impasto, accentuata dalla presenza dell'iconico lardello, inserito all'interno delle "sfere" prima rivestite di un budello naturale, poi bucherellate per far fuoriuscire i gas che si formano durante la fermentazione. La fase di stagionatura avviene in due passaggi: i primi 15 giorni vedono l'asciugatura al fumo di un camino alimentato con legna di quercia o faggio, poi le mortadelle si spostano in locali arieggiati, dove il microclima d'altura e il freddo pungente proveniente dalle vicine montagne garantiscono umidità e temperature ideali per una perfetta essiccazione, conferendo aromi e sapori unici. Dopo minimo due mesi le mortadelle sono pronte per essere consumate. Nel processo produttivo non si usano conservanti e additivi.

**Stagionalità**

La produzione avviene da novembre, quando le temperature cominciano ad essere rigide, fino al periodo di Pasqua, a fine aprile.