

Història de la Sobrassada de Mallorca

La Sobrassada de Mallorca és un producte carni cru i adobat, elaborat amb carn crua magra de porc i xulla, picades i condimentades amb pebre vermell, sal i espècies.

Va néixer de la necessitat de conservar la carn de porc i es coneix almenys des de l'edat mitjana.

Sembla que el nom ve del terme italià "sobrassata", embotit al qual al segle XVI se li afegí pebre vermell, amb la qual cosa la sobrassada millorà, adquirí el color característic i es transformà en el producte que coneixem.

Posteriorment s'hi anaren introduint canvis per millorar la qualitat del producte:

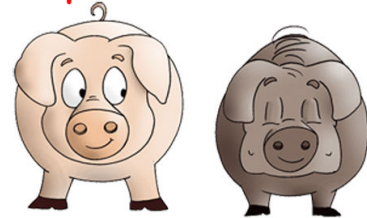


- Màquines en lloc de ganivets per tallar la carn.
- Selecció de pebres vermells apropiats.
- Trituració més acurada i homogènia.

Actualment les fàbriques d'embotits coexisteixen amb la matança tradicional que es fa a l'entorn familiar.

L'any 1993 la qualitat del producte fou reconeguda amb el distintiu de qualitat, indicació geogràfica protegida (IGP).

El porc



Porc blanc: és el que s'utilitza més a l'hora de fer les tradicionals matances, ja que n'hi ha més. És més gros en proporció que el porc autòcton i té carn més magra.

Porc negre: és una raça autòctona de Mallorca. El distingim del blanc per les característiques següents:

- Pell de tonalitat negra.
- Pèls llargs i abundants al llom.
- Dos ganyells que li pengen de les galtes.



Tipus de Sobrassada de Mallorca

El tipus de sobrassada, el determina el tipus de budell que s'ha emprat per embotir-la. Pot ser:

- Llonganissa: es fa amb budells prims; pot arribar als 60 cm.
- Sobrassada prima: es fa amb budells una mica més amples, de 3-4 cm de diàmetre i 25-30 cm de llargària.
- Sobrassada arrissada: es fa amb un budell gruixut.
- Culana: es fa amb un budell culà (recte).
- Bufeta: es fa amb la bufeta; pot arribar a pesar 8 kg.
- Bisbe: es fa amb l'estómac.
- Poltrú: es fa amb el budell cec.

Les llonganisses es poden menjar pocs dies després d'haver-les fet; les sobrassades més primes, un mes després, i les més grosses és millor menjar-les a l'estiu.

La indicació geogràfica protegida Sobrassada de Mallorca



La indicació geogràfica protegida (IGP) és un segell de qualitat agroalimentària que fa referència a l'origen geogràfic i a les característiques d'un producte.

La Sobrassada de Mallorca amb indicació geogràfica protegida s'ha d'haver elaborat a l'illa de Mallorca i ha de complir una sèrie de condicions que s'indiquen en el Reglament de la indicació geogràfica protegida.

Per exemple, el Reglament determina les proporcions dels ingredients, prohibeix l'ús de colorants i indica les característiques exteriors i sensorials de les sobrassades emparades sota aquesta IGP.

La IGP Sobrassada de Mallorca protegeix dos tipus de sobrassada:

- Sobrassada de Mallorca: s'elabora amb carn de porc i inclou presentacions diverses (llonganisses, sobrassades senceres o tallades, terrines, etc).
- Sobrassada de Mallorca de porc negre: s'elabora només amb carn de porc negre i es presenta únicament en peces de 500 grams.

Nutrició i salut



La Sobrassada de Mallorca és un aliment que té un alt valor energètic i nutritiu. Conté proteïnes que ens ajuden a constituir els nostres teixits i greixos que ens proporcionen energia.

Procés d'elaboració

El procés d'elaboració consta de les parts següents:



- Capolament: mitjançant una màquina es capolen la carn magra i la xulla.
- Pastament: a la carn capolada s'incorporen la sal, el pebre vermell i el pebre coent, i es pasten bé fins que s'aconsegueix que els ingredients estiguin ben mesclats.
- Embotit: la pasta s'introdueix dins els budells i se'n cusen els extrems.
- Assecat i maduració: una vegada embotides, les sobrassades es pengen al rebost perquè madurin. Les d'elaboració industrial es duen a cambres de maduració, amb una temperatura i una humitat controlades, durant un temps variable d'acord amb el gruix de les peces.

Durant la darrera etapa l'embotit perd aigua i es produeixen una sèrie de processos bioquímics gràcies als quals la sobrassada adquireix l'aroma, el color i el sabor típics.

