

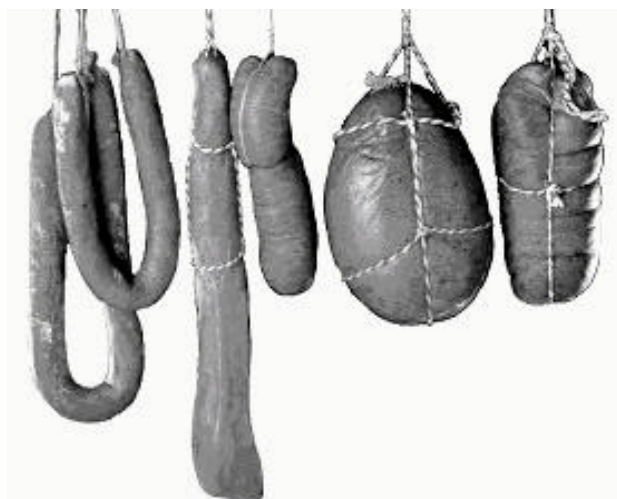


GOVERN  
DE LES ILLES BALEARS  
Conselleria d'Agricultura i Pesca  
Direcció General d'Agricultura

**IQUA**

Institut  
de Qualitat  
Agroalimentària

# ***Els aliments de les Illes Balears***



***Sobrassada  
de Mallorca***

*Febrer 2003*

## SOBRASSADA DE MALLORCA

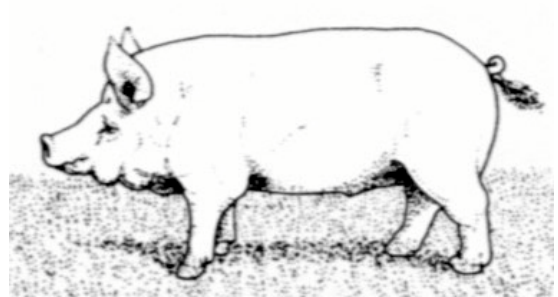
És un producte carni, cru i adobat, elaborat amb **carn magra de porc i xulla**, picades i condimentades amb **pebre vermell, sal i espècies**. Va néixer de la necessitat de conservar la carn de porc, però s'ha convertit en un signe característic de l'illa de Mallorca.

### HISTÒRIA

Es coneix, almenys, des de l'edat mitjana però fins el segle XVIII, no es convertí en un embotit complex i en un dels aliments més representatius de Mallorca.

Sembla que el nom ve del terme italià *soprassata*, nom d'un farciment de carn de porc que, segons consta en un document de 1403, el rei d'Aragó Martí l'Humà sol·licitava al majordom del rei de Sicília que se l'hi enviàs.

Aquest embotit del qual hem heretat el nom tenia poc a veure amb el que actualment ostenta la mateixa denominació. El canvi succeí al segle XVIII, amb l'addició de pebre vermell, amb la qual cosa la sobrassada millorà, adquirí el seu color característic i es transformà en un producte semblant a l'actual.



Posteriorment s'anaren introduint noves millores; els ganivets per tallar la carn foren substituïts per màquines i se seleccionaren els tipus de pebres vermells més apropiats. En conseqüència, la trituració es va fer de forma més acurada i el producte guanyà en homogeneïtat i, per tant, en qualitat i temps de conservació.

En el segle XX, la industrialització arribà a la sobrassada i actualment les fàbriques d'embotits coexisteixen amb la matança tradicional que es continua realitzant a l'entorn familiar i domèstic.

A finals de l'any 1993, la qualitat i la tradició del producte foren reconegudes mitjançant la concessió d'uns dels màxims distintius de qualitat, la Indicació Geogràfica Protegida, que s'estén a tota la Unió Europea.

### ELABORACIÓ

El procés d'elaboració consta de les següents fases:

**Capolat:** mitjançant una màquina es capolen la carn magra i la xulla.

**Mesclat:** a la carn capolada se li incorporen la sal, el pebre vermell i el pebre coent, i es barreja bé fins aconseguir una distribució homogènia dels ingredients.

**Embotit:** la pasta s'introdueix dins budells i es fermen o es cusen els extrems.

**Assecat i maduració:** una vegada embotides, les sobrassades es penjen al rebost perquè madurin. Les d'elaboració industrial es duen a cambres de maduració, a temperatura i humitat controlades durant un temps variable en funció del gruix de les peces.

Durant aquesta 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.

Les llonganisses es poden menjar en pocs dies, les sobrassades més primes, aproximadament, un mes després, i les més grosses és millor reservar-les per a l'estiu.

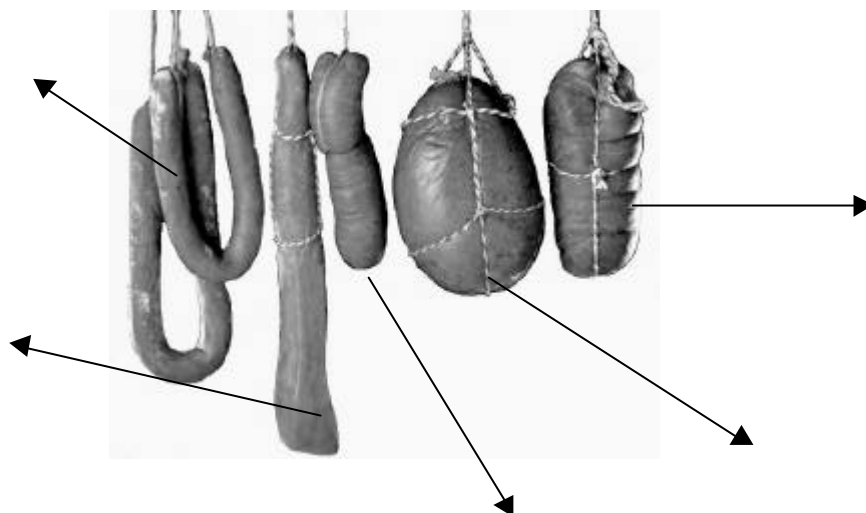
*Per què a la sobrassada ja madurada es nota més el gust de la sal i de les espècies que a l'acabada de fer?*

## TIPUS DE SOBRASSADES

Vénen determinades pel tipus de budell que s'han emprat per embotir la sobrassada. Bàsicament són:

- ✓ **Llonganissa:** es fa amb budells prims i pot arribar als 50-60 cm. Es pot menjar després d'una setmana de maduració.
- ✓ **Sobrassada prima:** es fa amb budells una mica més amples. Fa 3-4 cm de diàmetre i 25-30 cm de llargària.
- ✓ **Sobrassada arrissada:** es fa amb els budells gruixuts del porc.
- ✓ **Culana:** es fa amb el budell cular (recte). És llarga i gruixuda i pot fer entre 30 i 50 cm.
- ✓ **Bufeta:** es fa amb la bufeta. Pot arribar a pesar 8 kg.
- ✓ **Bisbe:** es fa amb l'estómac del porc omplert de sobrassada.
- ✓ **Poltrú:** es fa amb el budell cec.

*Identifica els tipus de sobrassades que apareixen en el dibuix*



PROVA DE TAST DE LA SOBRASSADA			
<b>Característiques olfactives</b>			
Xulla	<input type="checkbox"/> Gens	<input type="checkbox"/> Poc	<input type="checkbox"/> Molt
Carn magra	<input type="checkbox"/> Gens	<input type="checkbox"/> Poc	<input type="checkbox"/> Molt
Pebre vermell	<input type="checkbox"/> Gens	<input type="checkbox"/> Poc	<input type="checkbox"/> Molt
<b>Característiques visuals</b>			
Mida partícules blanquinoses	<input type="checkbox"/> Petites	<input type="checkbox"/> Mitjanes	<input type="checkbox"/> Grosses
Número partícules blanquinoses	<input type="checkbox"/> Cap	<input type="checkbox"/> Poques	<input type="checkbox"/> Moltes
Presència partícules negres	<input type="checkbox"/> Cap	<input type="checkbox"/> Poques	<input type="checkbox"/> Moltes
Color	<input type="checkbox"/> Vermell	<input type="checkbox"/> Vermell rosat	<input type="checkbox"/> Vermell ataronjat
<b>Característiques de textura</b>			
Untuositat	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Mitjana	<input type="checkbox"/> Elevada
Elasticitat	Sí <input type="radio"/> No <input type="radio"/>		
Adhesivitat	<input type="checkbox"/> Gens	<input type="checkbox"/> Poca	<input type="checkbox"/> Molta
Granulositat	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Mitjana	<input type="checkbox"/> Elevada
<b>Sabors i sensacions</b>			
Àcid	<input type="checkbox"/> Gens	<input type="checkbox"/> Poc	<input type="checkbox"/> Molt
Salat	<input type="checkbox"/> Poc	<input type="checkbox"/> Bastant	<input type="checkbox"/> Molt
Abrasiva (picant)	<input type="checkbox"/> Gens	<input type="checkbox"/> Poc	<input type="checkbox"/> Bastant

#### T'AGRADA?

Molt	Bastant	Normal	Poc	Gens
------	---------	--------	-----	------

#### CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS DE LA SOBRASSADA

- ✓ La forma exterior és la característica del tipus de budell emprat. Al tacte, la superfície és rugosa, untuosa, tova i gens elàstica.
- ✓ És de color vermell-ataronjat.
- ✓ Té un tall finament vetós a causa del greix que conté, la qual cosa li confereix un cert aspecte marbrenc. Al tall, s'observen partícules blanques i obscures distribuïdes heterogèniament i quan es romp s'observen filaments.
- ✓ En boca és adhesiva i granulosa i deixa una important porció insoluble.
- ✓ Es reconeix l'aroma de pebre vermell i de pebre coent.
- ✓ El sabor no és ni dolç ni amarg. Es pot percebre el sabor salat i en alguna peça es pot trobar la sensació abrasiva, segons la quantitat de pebre coent emprat.

## CARACTERÍSTIQUES NUTRICIONALS DE LA SOBRASSADA

La sobrassada és un aliment que posseeix un alt valor energètic i nutritiu. Conté proteïnes que són les substàncies que fonamentalment constitueixen els nostres teixits. A més, és rica en greixos que són substàncies que proporcionen energia; per això la sobrassada és un producte d'alt valor calòric (600 kcal/100g).

També conté elements minerals imprescindibles en la dieta i vitamines del grup B (aportades per la carn) així com vitamines A, D i E aportades pel greix. El pebre vermell a més d'intervenir essencialment en el sabor de la sobrassada, actua també com a conservant natural i també aporta vitamines entre les quals destaca la vitamina E i la C

*Jugar a tennis durant 1 hora suposa, aproximadament, una despesa energètica de 400 kcal. Quina quantitat de sobrassada hauries de menjar per jugar un partit d'1 hora i mitja?*



## COMERCIALITZACIÓ

Per poder comercialitzar una sobrassada amb la Indicació Geogràfica Protegida **Sobrassada de Mallorca** s'ha d'haver elaborat a l'illa de Mallorca i ha de complir una sèrie de condicions indicades en el propi Reglament de la Denominació. Així, per exemple, el reglament determina les proporcions en què hi han d'entrar els diferents ingredients, prohibeix expressament l'ús de colorants, indica les característiques exteriors, sensorials i físico-químiques que han de tenir les sobrassades emparades sota aquesta Denominació.

Se'n comercialitzen dos tipus:



**Sobrassada de Mallorca:** elaborada amb carn de porc i que inclou diverses presentacions (llonganisses, sobrassades senceres o al tall, terrines ...).

**Sobrassada de Mallorca de Porc Negre,** que s'elabora únicament amb carn de porc negre i que es presenta únicament en peces de 500g.



A l'hora d'adquirir-les s'ha d'observar que:

- ✓ El color sigui vermell fosc i la superfície lleugerament llisa o lleugerament rugosa.
- ✓ Ha de dur l'etiqueta que certifiqui la tinença de les característiques de la Sobrassada de Mallorca.

## CONSELLS PER AL CONSUM

La forma més tradicional d'emmagatzement és tenir-les penjades en els antics rebosts, que eren llocs frescs, secs, amb bona ventilació i protegits de la llum directa. En aquestes condicions la sobrassada madura i manté les seves qualitats durant molts de mesos. Actualment poques llars tenen el privilegi de comptar amb aquests espais, per això les peces de sobrassada de dimensions mitjanes s'han convertit en les més populars, ja que fàcilment es poden conservar fora del frigorífic, si bé s'ha de tenir cura de protegir-ne el tall i de mantenir-les en llocs amb temperatura no gaire elevada.



Si es vol consumir sobrassada de peces grosses, és aconsellable adquirir-la en porcions petites que es fan en el lloc mateix de la compra habitual. Aquestes porcions es conserven molt bé dintre de la gelera tenint la precaució de treure-les un poc abans del consum perquè arribin a la taula a temperatura ambient i es pugui apreciar tota la riquesa de sabor i aroma que ens ofereixen.

Durant l'**hivern** s'acostuma a consumir les sobrassades més primes, tant crues com torrades. Durant l'**estiu** s'enceten les més gruixudes perquè tarden més assecar-se i es poden conservar durant més d'un any. A les matances que tradicionalment a molts de llocs de Mallorca solen començar a fer-se per

Tots Sants- sol ser costum fer la primera berenada del matí encetant les darreres sobrassades que queden de l'any anterior.

*Assenyala quines de les següents sobrassades són més apropiades per menjar per l'estiu*

Llonganissa

Pultrú

Rissada

Bufeta

Bisbe

Culana

La sobrassada es pot consumir de moltes maneres: escampant-la sobre una llesca de pa de pagès on, possiblement, s'assaboreixin millor les seves qualitats, però també amb infinitats de formes culinàries típiques de Mallorca, com són les ensaïmades de tallades, les panades i com a ingredient en diferents guisats per realçar el sabor i donar-los una mica de color.

## SOBRASSADA DE MALLORCA

### PER TREBALLAR DESPRÉS

Assenyala amb una x els embotits característics de cada Illa	Mallorca	Menorca	Eivissa	Si 100 g de pa aporten 250 kcal i 100 g de sobrassada 600 kcal, esbrina quanta energia proporciona una llesca de pa de 100 g amb 50 g de sobrassada.
Carn i xulla				
Varia negra				
Camallot				
Botifarró				Anomena els nutrients que aporta la sobrassada.
Botifarró blanc				
Sobrassada				
Ventre farcit				
Quines condicions ha de reunir el lloc on es guarden les sobrassades perquè es conservin bé? <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>				Assenyala quines de les següents substàncies són ingredients de la sobrassada: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Carn magra</i></li> <li>✓ <i>Pinyons</i></li> <li>✓ <i>Pebre coent</i></li> <li>✓ <i>Xulla</i></li> <li>✓ <i>Sang</i></li> <li>✓ <i>Pebre verd</i></li> <li>✓ <i>Safrà</i></li> <li>✓ <i>Pebre vermell</i></li> <li>✓ <i>Oli d'oliva</i></li> <li>✓ <i>Sucre</i></li> </ul>

En què et fixaries si haguessis de comprar una sobrassada?

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_