

I SALUMI DELLA LOMBARDIA PRODOTTI NEL BERGAMASCO

Relatore: **MATTIA ASPERTI**



01

Cenni storici e
geografici

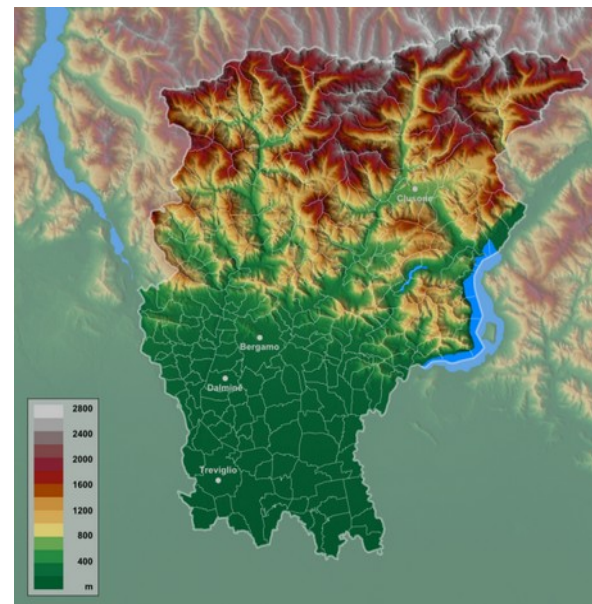
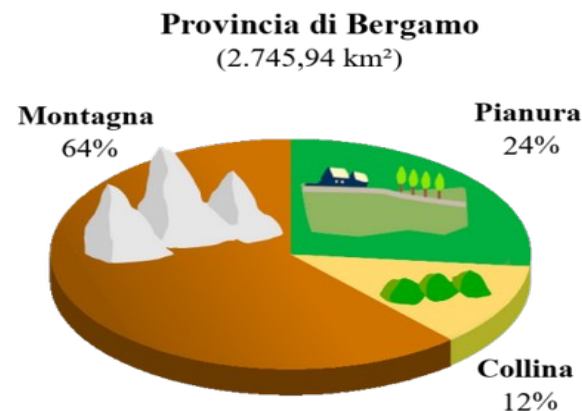


*«Terra che 'l Serio bagna e 'l Brembo inonda,
che monti e valli mostri a l'una mano
ed a l'altra il tuo verde e largo piano,
or ampia ed or sublime ed or profonda ...»*

Torquato Tasso (XVI secolo)

BERGAMO: Geografia

- Morfologia variabile da 82 m a 3.050 m sul livello del mare
- **6 Valli principali:** Val Seriana, Val Brembana, Valle Imagna, Val di Scalve, Val San Martina e Val Cavallina
- **Fascia collinare** che comprende la porzione settentrionale dell'Isola bergamasca, i Colli di Bergamo e la Valcalepio
- Alta/media Pianura Padana di origine alluvionale, chiamata **Bassa Bergamasca**



BERGAMO: Storia

- Numerose ipotesi avanzate per l'origine del toponimo Bergamo, un monte (Berg) su cui sorge una casa (heim)
- Bergomum città in epoca romana
- Bergamo Libero Comune X-XII secolo
- Bartolomeo Colleoni 1395 - 1475
- 1561 Costruzione mura venete
- **Città dei Mille (174)**



CITTÀ ALTA



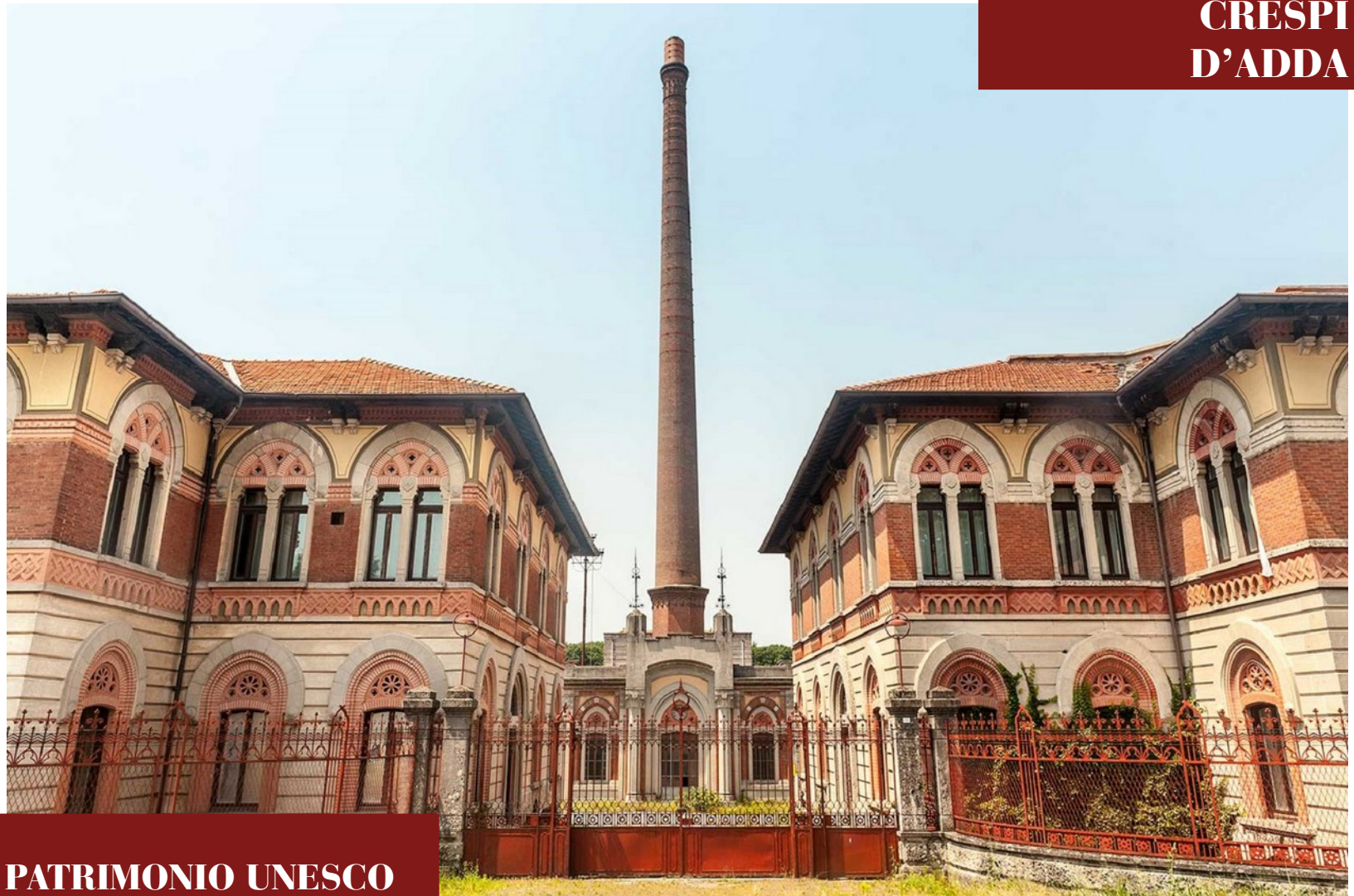
In alto sinistra: Porta di San Giacomo
In basso a sinistra : Piazza Vecchia
In alto a destra: Funicolare di città alta
In basso a destra: Fontana del Lantro

CASTELLI



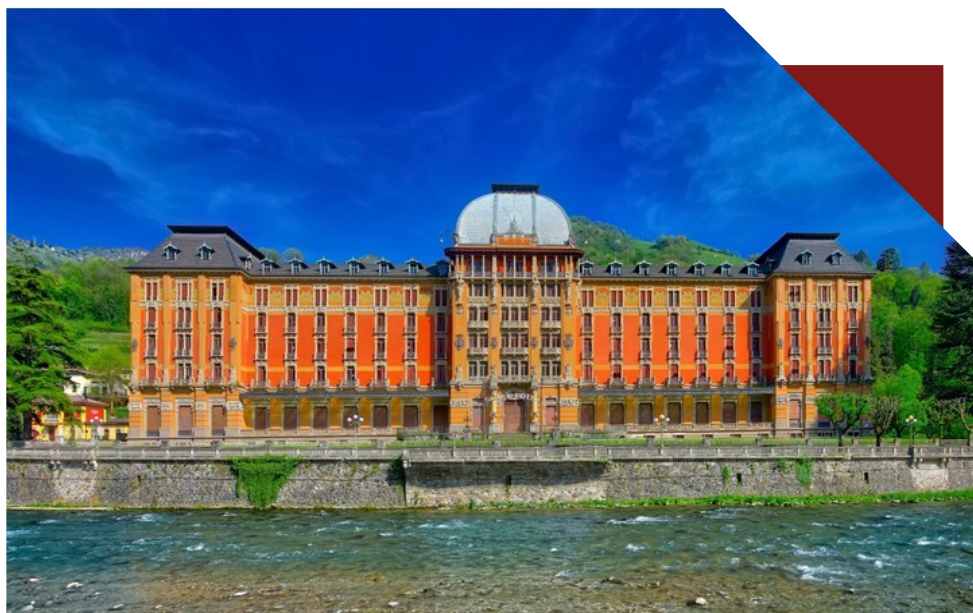
In altro sinistra: Castello di Cavagnolo
In basso a sinistra : Castello di Malpaga
In alto a destra: Rocca Viscontea di
Romano di Lombardia
In basso a destra: Castello di Pagazzano

**CRESPI
D'ADDA**



PATRIMONIO UNESCO

.. ALTRI LUOGHI



In alto sinistra: Lago di Endine
In basso a sinistra : Grand Hotel San
Pellegrino Terme
In alto a destra: Basilica di santa Maria
Maggiore e Cappella Colleoni
In basso a destra: Rotonda di San Tomè
e il Romanico degli Almenno



I salumi del
Bergamasco

02

PRODOTTI DOP E IGP

- BITTO DOP
- **FORMAI DE MUT DELL'ALTA VAL BREMBANA DOP**
- GRANA PADANO DOP
- GORGONZOLA DOP
- SALVA CREMASCO DOP
- **STRACHITUNT DOP**
- **TALEGGIO DOP**
- PROVOLONE VALPADANA DOP
- QUARTIROLO LOMBARDO DOP
- COTECHINO e ZAMPONE MODENA IGP
- BOLOGNA IGP
- SALAME BRIANZA DOP
- SALAME CREMONA IGP
- OLIO LAGHI LOMBARDI DOP
- **MOSCATO DI SCANZO DOCG**
- VALCALEPIO DOC



PRODOTTI PAT E DECO

- **COTECHINO DELLA BERGAMASCA PAT**
- **PANCETTA DELLA BERGAMASCA PAT**
- **PROSCIUTTO CRUDO B. IL BOTTO PAT**
- **SALAME DELLA BERGAMASCA PAT**
- AGRÌ DI VALTORTA PAT
- FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA PAT
- FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE PAT
- FORMAGGIO VAL SERIANA PAT
- STRACCHINO OROBICO PAT
- **CASONCELLI ALLA BERGAMASCA PAT**
- **POLENTA E OSEI DOLCE PAT**
- SCARPINOCC PAT
- TORTA DEL DONIZETTI PAT
- PATATA DI MARTINENGO DECO
- **MAIS SPINATO DI GANDINO DECO**



SALAMELLA e SALSICCIA

- Salumi crudi non fermentati
- Salamella anche chiamata codeghì o strinù, salsiccia anche chiamata loanghina
- Ingredienti **Salsiccia**: Carne suino (70-30% magro-grasso) vino, sale, spezie ed aromi, brodo di carne e formaggio grana grattugiato
- Ingredienti **Salamella**: Carne suino (70-30% magro-grasso) vino, sale, aglio fresco o granulato, pepe nero spezie ed aromi,
- **Pa' e strinù**



PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO IL BOTTO

- Prodotto a Ardesio nella alta Val Seriana
- Ca' del Botto riportato anche sulle carte geografiche dei musei Vaticani 1580-1585
- **D.e.C.o e P.A.T.**
- Unico produttore: Ca' del Botto
- 50.000 cosce prodotte annue
- I suini devono rispondere alle caratteristiche stabilite dal disciplinare del prosciutto di Parma



PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO IL BOTTO

- Suini con 12 mesi di età e cosce che vanno dai **14 ai 16kg**
- Salatura di 3 settimane
- Stagionatura dai **16 ai 22 mesi** in base al peso della coscia
- Fino ai primi anni '90 veniva stagionato su scale di legno
- Primi anni '90 con l'università di Milano studio sul profilo organolettico, diverso da altri prodotti



CA' DEL BOTTO



In alto sinistra: Locale di stagionatura
con fieno
In basso a sinistra: L'azienda Ca'del
Botto
In alto a destra: Fase di freddo
In basso a destra: Pancetta bergamasca

SPALLA DI SCHILPARIO

- Prodotto a Schilpario nella Val di Scalve
- Fine '800 la famiglia Pizio perfeziona la ricetta
- Produzione annua all'incirca 5.000 pezzi
- Materia prima: **spalla di suino** (fesone, cappello di prete e fusello)
- Salatura a secco con sale e spezie (chiodo di garofano, pepe ecc..)



SPALLA DI SCHILPARIO

- Insaccato in budello naturale
- Due versioni: una da consumare previa bollitura e una cruda (meno diffusa)
- **Cotto:** Pezzatura 1.5 kg e maggior quantità di spezie; asciugatura che varia dai 5 ai 10 giorni
- **Crudo:** Pezzatura tra i 0.6 e 1.2 kg e minor quantità di spezie; 3 mesi di stagionatura



SPALLA DI SCHILPARIO



In alto sinistra: Affresco
In basso a sinistra: Spalle di Schilpario
In alto a destra: Spalla bollita con budello
In basso a destra: Spalla bollita

SALAME BERGAMASCO

- Origini molto antiche. Nel secondo dopoguerra veniva utilizzato come mezzo formale di pagamento
- Materia prima: parte magra (coscia, spalla, coppa) 72-82%; parte grassa (sottogola o pancettone) 18-28%
- Ingredienti: vino rosso, sale, aglio, pepe nero, spezie
- E' vietato l'uso di proteine del latte
- Macinatura stampo 7-8 mm
- Stagionatura minima 40 giorni



TESTINA BERGAMASCA

- Nato per utilizzare le parti meno pregiate della macellazione del maiale
- Materia prima: spolpo testa di suino (70-80%), eventuale guanciaiale (5%), e lingue di suino (15- 20%), facoltativo spolpo testa bovino
- Ingredienti: sale, spezie, scorza d'arancia, aglio fresco o granulato, succo di limone, grappa, brandy o vini liquorosi.



TESTINA BERGAMASCA

- Le carni vengono messe a bollire in acqua per almeno due ore
- Triturazione che può avvenire anche grossolanamente
- Insacco in budello bovino o ricomposto o in apposite calze artificiali per uso alimentare
- Al taglio la fetta è compatta ed elastica. All'olfatto sono rilevabili i profumi delle spezie e degli aromi. L'aroma è complesso e molto aromatico





Grazie per
l'attenzione

Se avete altre
domande?

mattiaasperti@alice.it