

Image not found or type unknown



[Printer-friendly version](#)

# Salàm de la Bergamasca

Prodotto tipico della cucina bergamasca, il *Salàm de la Bergamasca* (trad. "Salame bergamasco") vanta origini molto antiche. Nel secondo dopoguerra fonti ci ricordano che veniva utilizzato anche come mezzo formale di pagamento. Nella realtà contadina era una rarità, infatti, lo si produceva solo una volta all'anno quando si ammazzavano i maiali ingrassati per mesi e mesi; veniva poi custodito attaccato al soffitto, al fresco delle cantine, dove il budello posto a protezione dell'impasto si arricchiva di quelle muffe che da sempre rendono unico e squisito questo prodotto. Il salame è infatti legato alle particolarità climatiche della terra bergamasca che, caratterizzate dalla forte umidità, favoriscono la maturazione di questo salume.

## Produzione e conservazione

Viene realizzato con carni fresche di maiale. La sua caratteristica principale è di [Salame bergamasco](#) utilizzare tutte le parti del maiale: la parte magra proveniente dalla coscia, spalla e coppa e la parte grassa proveniente invece dal sottogola o panettone. Il tutto deve essere macinato.

All'impasto vengono poi aggiunti pepe nero, vino rosso, spezie e aglio fresco pestato e messo in infusione nel vino, per conferire al salame un gusto e un aroma del tutto particolari. L'impasto viene insaccato in budelli naturali di suino e quindi legati a mano.

La stagionatura avviene in luoghi freschi e areati. È in questo periodo che sul budello si forma la caratteristica muffa di colore che varia dal bianco al grigio, fino al verde.

## Caratteristiche

Il prodotto finito ha la forma cilindrica, con diametro superiore a 7 cm e pesa all'incirca un chilogrammo. La pasta è compatta e il grasso è ben amalgamato alla carne, ha una consistenza pastosa più compatta con l'aumentare del periodo di stagionatura. Il suo sapore è delicato e il suo gusto è dolce-salato; il suo aroma è leggermente profumato d'aglio.

Allegati

[Disciplinare di produzione del Salàm de la Bergamasca \(pdf\)](#)

Ultima modifica

Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Give it 4/5

Media 4 (5

form-  
J8m1redjLs2ODcfitZbfHE6-  
NptadwlcJs0m820Cpgk

Aliquota

fivestar\_form\_1