

Image not found or type unknown



[Printer-friendly version](#)

Farina integrale e bramata della Bergamasca

È una farina che risulta dalla macinazione grossolana del granturco. La farina per la *Polenta de la Bergamasca* deve essere ottenuta esclusivamente da varietà di mais vitrei o semivitrei coltivati nel territorio della provincia di Bergamo.

Produzione e conservazione

La granella si deve essiccare sulla pannocchia e il mais utilizzato non deve presentare alcuna traccia di micotossine.

La macinatura deve avvenire, nel limite del possibile, con mulini a pietra e non deve essere troppo fine.

Deve essere conservata in sacchetti di tela e tenuta in luoghi molto asciutti. È consigliabile, di tanto in tanto, mescolare la farina affinché questa prenda aria e non formi grumi.

Inoltre è sempre meglio consumare la farina entro un anno dal raccolto.

Caratteristiche

La polenta ottenuta con questa farina ha colore giallo intenso e richiede almeno 50 minuti di cottura. Ha resa notevole e profumo fragrante e intenso.

Allegati

[Disciplinare di produzione della Farina integrale e bramata della Bergamasca \(pdf\)](#)

Ultima modifica

Mercoledì 16 Novembre 2022

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Give it 5/5 

Media 5 (2 votes)

form-

Aliquota

_S9oI8_M3LfQ1o2ggjcoZqU

fivestar_form_1