

Prosciutto crudo bergamasco Il Botto



Questo prosciutto veniva prodotto in Alta Val Seriana almeno un secolo e mezzo fa. La produzione è stata ripresa negli anni novanta del secolo scorso ed è oggi effettuata con le tecnologie più avanzate che garantiscono al prodotto le sicurezze igienico-sanitarie dettate dalla Comunità Europea.

Produzione



Dalla macellazione in loco di suini di un anno alimentati in maniera tradizionale si passa all'immediata lavorazione delle cosce e quindi alle varie fasi di stagionatura, senza far subire al prodotto traumi conseguenti al trasporto in altre celle.

Caratteristica peculiare della produzione, oltre all'aria pura e asciutta della valle, è la stagionatura per 16 mesi in un locale con un letto di fieno maggengo che trasmette profumi caratteristici. Si mantiene bene in luoghi asciutti e freschi.

Caratteristiche

Ha un sapore delicato, leggermente più saporito rispetto a quelli dei normali prosciutti nazionali.

Allegati  [Disciplinare di produzione del Prosciutto crudo bergamasco Il Botto \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Venerdì 12 Febbraio 2021



Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/salumi/prosciutto-crudo-bergamasco-il-botto>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-del-prosciutto-crudo-bergamasco-il-botto.pdf