

## Prosciutto crudo bergamasco Il Botto



## 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.

## Disciplinare

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

Ultima modifica: Martedì 22 Gennaio 2019

## 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/casoncelli/prosciutto-crudo-bergamasco-il-botto>

## Collegamenti

[1] [https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto\\_redazione/pagina\\_base/PDF/disciplinare\\_prosciutto.pdf](https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/pagina_base/PDF/disciplinare_prosciutto.pdf)