

Salsiccia della Bergamasca



Piatto tipico della realtà rurale della terra di Bergamo è la salsiccia, meglio conosciuta come *Loanghina de la Bergamasca*. Saporita e gustosa, la salsiccia bergamasca si sposa con tanti altri alimenti, dalla polenta alle verdure. È buona anche cruda spalmata sul pane. È usata sia come piatto unico, sia per preparare ripieni che come ingrediente nei sughi.

Produzione e conservazione



È prodotta con carni fresche suine, la parte magra si ricava da coscia, spalla e coppa, mentre per la parte grassa la carne proviene da gola, sottogola e pancettone.

La concia avviene aggiungendo all'impasto sale marino, vino rosso e spezie. L'impasto viene quindi insaccato utilizzando il budello di ovino detto groppino. Va conservata in luoghi freschi e areati.

Caratteristiche

Il prodotto finale è tubiforme con diametro variabile tra 22 e 28 mm, colore roseo con punteggiatura bianca, all'interno colore brillante e consistenza uniforme.

Allegati  [Disciplinare di produzione della Loanghina de la Bergamasca \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Venerdì 12 Febbraio 2021



Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Media: 3 (2 votes)

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/salumi/salsiccia-della-bergamasca>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-della-loanghina-de-la-bergamasca.pdf