

## Testina bergamasca



Salume tradizionale bergamasco nato per utilizzare le parti meno pregiate della macellazione del maiale.

### Produzione

Le carni (tradizionalmente la testa di maiale priva del cervello, talvolta insieme alla lingua o a una mezza testa di bovino con l'aggiunta di qualche cotenna) vengono messe a bollire in acqua per almeno due ore in apposite vasche di cottura a temperatura controllata. Terminata la cottura, si procede all'eliminazione delle parti ossee e alla fase della triturazione, che può avvenire anche grossolanamente a coltello. Al composto triturato ancora caldo si aggiunge la concia preparata secondo le ricette di ogni singolo produttore. Si impasta il tutto sempre a caldo e infine si insacca in budello bovino o ricomposto, ovvero stampato in reticella, oppure in apposite calze artificiali per uso alimentare. In ultimo, la testina viene legata, punzecchiata, strizzata e lavata con acqua fredda, poi riposta in appositi locali a temperatura di 2-4 gradi. Non richiede né asciugatura né stagionatura e si può consumare già dopo 48 ore.

## Caratteristiche

Prodotto di forma cilindrica, leggermente ricurva se insaccato in budello bovino, eventualmente sagomata, allungata e diritta se stampato in altri contenitori. Ha peso variabile tra i 4 e i 14 kg e un colorito che può variare dal rosso chiaro al bruno grigio. All'olfatto sono rilevabili i profumi delle spezie e degli aromi. Il sapore è complessivamente molto aromatico.

## Disciplinare

- [Disciplinare di produzione della Testina bergamasca \(pdf\)](#) [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/testina-bergamasca>

### Collegamenti

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