

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.

Allegati  [Disciplinare di produzione della Testina bergamasca \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?
votes)

Media: 3 (2

Rate

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

Collegamenti

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