

Farina bramata della Bergamasca



Farina bramata della Bergamasca



È una farina che risulta dalla macinazione grossolana del granturco. La farina per la polenta de la Bergamasca deve essere ottenuta esclusivamente da varietà di mais vitrei o semivitrei coltivati nel territorio della provincia di Bergamo.

Produzione e conservazione

La granella si deve essiccare sulla pannocchia e il mais utilizzato non deve presentare alcuna traccia di micotossine. La macinatura deve avvenire, nel limite del possibile, con mulini a pietra e non deve essere troppo fine. Deve essere conservata in sacchetti di tela e tenuta in luoghi molto asciutti. È consigliabile, di tanto in tanto, mescolare la farina affinché questa prenda aria e non formi grumi. Inoltre è sempre meglio consumare la farina entro un anno dal raccolto.

Caratteristiche

La polenta ottenuta con questa farina ha colore giallo intenso e richiede almeno 50 minuti di cottura. Ha resa notevole e profumo fragrante e intenso.

Disciplinare

- [Disciplinare di produzione della Farina integrale e bramata della 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/altri-prodotti/farina-bramata-della-bergamasca>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/pagina_base/PDF/disciplinare_farina.pdf