

Scarola di Bergamo



Varietà di indivia invernale il cui cespo è formato da foglie ondulate sovrapposte che al centro mantengono un cuore più chiaro.

Produzione e conservazione

È coltivata da secoli su appezzamenti di terreno che circondano le mura di Bergamo Alta, soprattutto in Borgo Canale. Attualmente la coltivazione della pianta si è diffusa sui terreni coltivati delle Prealpi orobiche ben esposti al sole e riparati dai venti freddi. Dopo una prima gemmazione in vivaio vengono trapiantate nel terreno ben drenato in un periodo compreso dal 20 luglio al 20 settembre. Dopo la raccolta manuale delle piante complete, si procede all'imbianchimento.

Caratteristiche



Ciò che la distingue dalle altre varietà presenti in commercio è il singolare processo di imbianchimento con il quale si ottengono delle foglie interne perfettamente bianche e croccanti.

È particolarmente apprezzata cruda per il gradevolissimo sapore e la croccantezza delle fibre.

Se cotta, viene servita con polenta e maiale, accompagnata ai formaggi tipici delle valli bergamasche, come condimento di foiaùe e branzi o di gnocchi e gorgonzola, in torte salate, nelle lasagne con il taleggio e imbottita.

Disciplinare

[Disciplinare di produzione della Scarola di Bergamo \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Lunedì 16 Settembre 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/scarola-di-bergamo>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-scarola-di-bergamo.pdf