



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA SCAROLA DI BERGAMO

Art. 1 Denominazione

Il nome *Scarola di Bergamo* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

La dizione aggiuntiva “*dei colli*” è riservata al prodotto coltivato esclusivamente all’aperto (non in serra) sui colli della città di Bergamo (la denominazione risultante è quindi in questo caso *Scarola dei colli di Bergamo*).

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Scarola di Bergamo* è rappresentata esclusivamente dall’intero territorio amministrativo della provincia di Bergamo, come meglio individuato dalla cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Varietà coltivate

La coltivazione tradizionalmente impiegata è la varietà appositamente selezionata dai produttori di *Scarola di Bergamo*.

3.2 Coltivazione, raccolta e preparazione

3.2.1 Preparazione dei terreni

Per la preparazione del terreno si procede, in successione, con le seguenti operazioni:

- aratura mediamente profonda (25-30 cm);
- erpicatura e/o rastrellatura per l’affinamento ed il livellamento della superficie.

I terreni devono risultare particolarmente freschi, profondi e ben drenati per agevolare la penetrazione radicale della pianta ed evitare marciumi del colletto ed asfissia radicale.

3.2.2 Semina

Può essere effettuata meccanicamente o manualmente, compatibilmente con le caratteristiche del terreno. Il materiale di propagazione è rappresentato da piantine, preventivamente preparato in vivaio, che devono essere messe a dimora nel periodo compreso tra il 20 luglio ed il 20 settembre. Le piantine adatte al trapianto devono aver sviluppato almeno tre foglie.

3.2.3 Tecniche colturali

Il metodo di produzione della *Scarola di Bergamo* può prevedere la concimazione con letame o concime organico e l’aggiunta di fosforo e potassio in funzione della fertilità del terreno. È ammessa la concimazione



azotata in copertura, per favorire lo sviluppo iniziale delle piante, evitando eccessi che comporterebbero la formazione di tessuti acquosi e quindi facilmente soggetti ai danni del gelo. Durante la prima settimana di trapianto, le piantine necessitano di un intervento irriguo al giorno; di seguito, secondo necessità.

3.2.4 Raccolta

Le piante, prelevate manualmente dal terreno complete di apparato radicale e mondate dalle foglie basali, vengono sottoposte alla pratica dell'imbianchimento. Tale operazione può essere realizzata in locali bui (cantine) o direttamente nel campo.

a) *Imbianchimento in cantina.*

Le piante, private dell'apparato radicale in eccesso (tale operazione deve essere eseguita in modo tale che la pianta conservi una radice lunga 5-6 cm), vengono disposte a cespi eretti in contenitori di plastica in un unico strato o a strati multipli e leggermente inumidite per evitare un eccessivo indurimento delle foglie. Le piante sono lasciate al buio per 7-12 giorni, fino a quando il cespo non assume una colorazione di cui al successivo punto 3.3.

Trascorso tale periodo, si procede ad una ulteriore selezione del prodotto volta ad eliminare le foglie più esterne che dovessero risultare indurite ed ingiallite.

Prima del confezionamento, le piante così lavorate sono lavate con acqua corrente e poste a sgocciolare per almeno 60 minuti.

b) *Imbianchimento in campo.*

Le piante vengono disposte sul campo a cespi eretti in un unico strato in modo tale che l'apparato radicale aderisca al terreno. Tale cautela consente alla pianta di continuare ad assumere dal suolo l'umidità necessaria per evitare un eccessivo indurimento delle foglie.

Successivamente le piante vengono coperte con un telo di plastica sul quale viene posto uno strato di paglia dello spessore di 4-6 cm, coperto a sua volta da un telo di plastica. Le piante vengono lasciate coperte per 7-12 giorni, fino a quando il cespo non assume una colorazione di cui al successivo punto 3.3.

Trascorso tale periodo, le piante vengono private dell'apparato radicale in eccesso (tale operazione deve essere eseguita in modo tale che la pianta conservi una radice lunga 5-6 cm). Le successive fasi di lavorazione sono identiche a quelle descritte per la pratica dell'*imbianchimento in cantina*.

La raccolta è effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 15 marzo.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Diametro: compreso tra 25 e 35 cm.

Forma: assurgente, quasi ad imitare quella di un bocciolo di rosa. Il cespo si presenta compatto in particolare nella parte centrale (*cuore pieno*).

Colore: dal verde chiaro delle foglie più esterne al bianco di quelle interne.



Aspetto delle foglie: nervatura centrale pronunciata di colore tendente al bianco.

Peso: compreso tra 250 e 600 gr.

3.4 Conservazione e confezionamento

La Scarola di Bergamo può essere commercializzata in confezioni pluriprodotto o singolarmente.

Il prodotto può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra 2 e 6 gradi centigradi per un periodo massimo di 7 giorni.

Art. 4 Etichettatura

Il prodotto reca obbligatoriamente a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Scarola di Bergamo*
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo

La designazione *Scarola di Bergamo* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

La *Scarola dei colli di Bergamo*, è un ecotipo di indivia invernale, *Cichorium endivia latifolium*, coltivata da secoli su piccoli appezzamenti di terreno attorno alle mura di Città Alta. Da anni la coltivazione si è diffusa su terreni collinari del territorio bergamasco e nell'area di Astino.

Il cespo è formato da foglie ondulate sovrapposte che al centro mantengono un cuore più chiaro.

Crocante, fragrante e delicata, la *Scarola di Bergamo* è eccellente cruda, ma i cuochi bergamaschi la propongono anche stufata con la salamella e accompagnata alla polenta, oppure come ingrediente croccante a completamento di condimenti a base di formaggio per gnocchi e lasagne oppure nelle crespelle o a finitura di



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

risotti o nelle torte salate. L'utilizzo di questo ortaggio nelle ricette bergamasche ne sottolinea il legame con il territorio.

ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune ulteriori specifiche tecniche del processo produttivo tradizionale della Scarola di Bergamo. Queste, pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP.

Le specifiche sono indicate precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

Preparazione dei terreni

Si consiglia di effettuare l'aratura del terreno nel periodo luglio – agosto.

Semina

La messa a dimora delle piantine deve prevedere una distanza tra le fila di 30 – 50 cm e di 30 – 40 cm sulla fila.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Sapore: gradevole e delicato.

Materiali ed attrezzature

Gerla (cesta tronco-conica munita di due cinghie in cui si infilano le braccia per sostenerla sul dorso) per il trasporto delle piante raccolte nei locali di lavorazione. Motocarriola cingolata.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Coltivata da secoli su piccoli appezzamenti di terreno che circondano le mura della Città Alta di Bergamo, soprattutto in Borgo canale nelle vicinanze di Sant'Alessandro, attualmente la coltivazione della pianta si è diffusa sui terreni collinari delle Prealpi orobiche ben esposti al sole e riparati dai venti freddi.

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

Negli ultimi anni un sensibile calo della produzione, dovuto principalmente ad un modesto ricambio generazionale tra i coltivatori diretti, ha determinato una certa difficoltà di reperimento sul mercato del prodotto che, peraltro, continua ad essere apprezzato tanto da essere considerato una prelibatezza.

Il legame della scarola con il territorio è dimostrato dalla diffusione del prodotto nei caratteristici mercati bergamaschi e dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione, dove viene proposta tal quale per



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

far apprezzare il gradevolissimo sapore e la croccantezza delle fibre. Se cotta, viene servita con polenta e maiale o con i formaggi tipici delle Valli bergamasche.

Grazie all'ampio utilizzo di metodiche di lavorazione tradizionali, la *Scarola di Bergamo* ha conservato inalterata la sua rinomanza, legittimando l'occupazione di un posto di tutto rilievo tra i prodotti tipici bergamaschi.