

Pansèta de la Bergamasca



La *Pansèta de la Bergamasca* (trad. "Pancetta della Bergamasca") è prodotta soltanto con carni suine fresche dotate di cotenna della pezzatura minima di 3 chilogrammi. Il gusto dolce e la morbidezza di questo salume derivano dalle condizioni ambientali della zona di produzione, caratterizzata da vegetazione boschiva e vallate dal clima abbastanza temperato che consentono una stagionatura lenta e graduale. La squisitezza e il gusto fanno sì che questo salume possa essere consumato fresco con del pane, sia per la preparazione di sughi e condimento per pasta, polenta e intingoli da abbinare alle carni.

Produzione e conservazione



Per la preparazione della *Pansètta de la Bergamasca*, occorre fare una distinzione tra pancetta arrotolata e quella distesa. Nella prima il pancettone è pulito, scotennato e refileto, mentre in quella distesa il pancettone non è privato della cotenna. In entrambi i casi, la pancetta viene distesa e ricoperta con una miscela di sale, vino e spezie. La salatura non deve durare meno di 7 giorni. Successivamente, la carne viene piegata a libro, arrotolata, cucita e legata a mano e riposta nel budello naturale per la stagionatura. In base alla salatura, alle quantità di spezie, erbe aromatiche e pepe utilizzata, la pancetta può essere più o meno saporita.

Il prodotto intero va conservato per un minimo di 45 giorni in locali freschi e areati. La temperatura ideale per conservare il prodotto è compresa tra i 12 e i 15 gradi. Una volta tagliata, conservare la pancetta in frigorifero; si consiglia di toglierla dal frigorifero un'ora prima di mangiarla perché sia più gustosa.

Caratteristiche

La pancetta bergamasca ha un diametro variabile fra i 10 e i 12 centimetri, lunghezza compresa fra 15 e 20 centimetri. Il colore è chiaro per la presenza di grasso, con venature rosse di carne magra. Ha un gusto dolce e delicato, leggermente speziato e poco salato.

Allegati 

[Disciplinare di produzione della Pansèta de la Bergamasca \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Media: 5 (1 voti)

Rate

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

Collegamenti

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