



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA LOANGHINA DE LA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Salsiccia Bergamasca*, o il termine dialettale *Loanghina de la Bergamasca*, è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Loanghina de la Bergamasca*, è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

I suini destinati alla macellazione devono essere di origine italiana con un peso superiore ai 160 Kg.

La materia prima utilizzata per la produzione della *Loanghina de la Bergamasca* deve provenire dai seguenti tagli di carne:

Tagli di carne convenzionali	Percentuali	Tolleranze
Per la parte magra (rifilature di coscia e coppa, spalla, trito di banco)	70%	+/- 10%
Per la parte grassa (sottogola, gola o pancettone)	30%	+/- 10%

Ingredienti	Ingredienti facoltativi
Vino	brodo di carne
Sale marino raffinato	grana padano Dop grattugiato
Spezie ed aromi (es.: noce moscata, semi di coriandolo, chiodi di garofano, cannella, ecc)	
zuccheri (destrosio, fruttosio, saccarosio)	

L'uso di additivi è consentito nei limiti di legge.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive, a titolo di esempio, il metodo di preparazione per l'ottenimento del prodotto.



3.2.1 Operazioni preliminari

I vari tagli di carne vengono porzionati grossolanamente per facilitare le successive operazioni di tritatura. Gli eventuali additivi possono essere miscelati tra loro ottenendo un'unica soluzione che sarà aggiunta durante la fase di impastatura.

3.2.2 Tritatura ed impastatura

I vari tagli di carne, precedentemente selezionati, vengono sottoposti a macinatura nel tritacarne. La grana di macinatura sia per la parte magra che per la parte grassa non deve essere inferiore a 3 mm. e non deve superare 4,5 mm.

Terminate le operazioni di tritatura l'impasto viene addizionato con gli altri ingredienti e miscelato fino ad ottenere un composto omogeneo.

3.2.3 Insaccatura e legatura

L'impasto così ottenuto viene insaccato, a mano o meccanicamente, utilizzando il budello ovino chiamato groppino.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: tubiforme, con diametro regolare variabile da 22 a 28 mm.

Lunghezza: variabile da 20 cm sino anche ad alcuni metri ripiegata su se stessa a formare un grappolo.

Aspetto esterno: il prodotto si presenta di colore rosa con punteggiatura bianca.

Aspetto interno: di colore rosa brillante, tendente ad un rosso non uniforme, ed una consistenza omogenea.

3.4 Confezionamento

La *Loanghina de la Bergamasca* viene immessa al consumo intera, confezionata, sottovuoto a norma di legge.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome la *Loanghina de la Bergamasca*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione la *Loanghina de la Bergamasca* 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.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

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

È del XVI secolo la prima ricetta scritta de la salsiccia bergamasca ed è contenuta nel libretto di uno speciale abitante in Città Alta.

È un prodotto che richiede grande manualità e molta cura.

Un tempo la *Loanghina* completava il piatto di polenta e uccelli domenicale. Ottima alla brace, ma anche in tegame con le cipolle o le verze, è ingrediente principale della frittata *rugnùsa*. È presente in molti ripieni tipici bergamaschi.

La *Loanghina* confezionata con aggiunta di brodo e di formaggio grattato è un'antica tradizione bergamasca abbandonata per un certo periodo in quanto di breve conservazione. È una preparazione molto gustosa.

Il legame con il territorio è evidente, basta osservare le vetrine delle macellerie o i menù dei ristoranti e delle trattorie.