



## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA TESTINA BERGAMASCA

### Art. 1 Denominazione

Il nome *Testina bergamasca*, o la denominazione dialettale *Testina còcia de la Bergamasca*, è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

### Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Testina 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.

Per la preparazione si utilizzano spolpo di testa di suino (70-80%), eventualmente guanciaie (5%), e lingue di suino (15-20%). Si aggiungono quindi ingredienti, aromi, spezie ed additivi quali, a titolo di esempio, i seguenti in quantità a piacimento:

- sale (minimo 2 kg al quintale di carne);
- spezie (pepe nero spaccato, cannella, chiodo di garofano, noce moscata);
- scorza d'arancia;
- aglio fresco o granulato;
- succo di limone;
- zuccheri (destrosio, fruttosio, saccarosio);
- grappa, *brandy* o vini liquorosi.

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 Cottura e tritatura

Le teste, lo spolpo di testa e le lingue vengono messe a bollire in acqua per almeno due ore, e comunque per il tempo necessario, in apposite vasche di cottura a temperatura controllata. Terminata la cottura, si può procedere con l'eventuale eliminazione di parti ossee. Successivamente si passa alla fase di tritatura che può avvenire anche grossolanamente a coltello.



CAMERA DI COMMERCIO  
BERGAMO

### 3.2.2 Concia

Al composto triturato, sempre molto caldo, si aggiunge la concia precedentemente preparata sulla scorta della ricetta tradizionale del singolo produttore.

### 3.2.3 Impastatura e insacco

Si impasta, sempre a temperatura molto calda, tradizionalmente su un tavolo oppure in moderne impastatrici. L'impasto ancora caldo viene insaccato in budello bovino o ricomposto, ovvero stampato in reticella, oppure in apposite calze artificiali per uso alimentare. Il prodotto può essere quindi ricoperto con sacco in juta per la presentazione commerciale. Viene quindi legato, punzecchiato, strizzato e infine lavato con acqua fredda.

### 3.2.4 Raffreddamento

Il raffreddamento della testina avviene in celle frigorifere a temperatura  $+2/4^{\circ}$  C oppure in appositi locali sempre freddi. A questo punto può essere confezionato sottovuoto, tolti gli involucri esterni se presenti (budello di manzo, juta).

### 3.2.5 Asciugatura e stagionatura

Essendo un prodotto cotto, la testina non richiede né asciugatura né stagionatura e si può consumare dopo 48 ore.

### 3.2.6 Conservazione

Il prodotto si conserva in celle frigorifere fino a 30 giorni a temperatura di  $+2/4^{\circ}$  oppure fino a 90 giorni se confezionato sottovuoto.

## Art. 4 Caratteristiche fisiche del prodotto

- *Aspetto esterno*: di forma cilindrica leggermente ricurvo se insaccato in budello bovino. Di forma cilindrica o sagomata, allungata e dritta, se stampato in altri contenitori;
- *Diametro*: compreso tra 10-20 cm;
- *Lunghezza*: variabile tra 40-90 cm;
- *Peso*: da 4 a 14 kg;
- *Aspetto interno*: al taglio la fetta è compatta ed elastica. Di colore che può variare dal rosso chiaro al bruno-grigio striato di bianco;
- All'olfatto sono rilevabili i profumi delle spezie e degli aromi.

Il sapore è complesso e molto aromatico.



CAMERA DI COMMERCIO  
BERGAMO

### **Art. 5 Confezionamento**

La *Testina bergamasca* viene immessa al consumo intera, affettata o a tranci. In quest'ultimo caso le operazioni di affettazione devono essere effettuate in modo che risulti ben evidente il marchio preventivamente apposto dal produttore sul sigillo o etichetta posti all'estremità del prodotto.

### **Art. 6 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 *Testina bergamasca* o la variante dialettale *Testina còcia de la Bergamasca*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione *Testina bergamasca* e la variante dialettale *Testina còcia de la Bergamasca* sono intraducibili.

### **Art. 7 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. 8.

### **Art. 8 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**

Nulla si butta del maiale e la sua testa, ingiustamente considerata una delle parti meno nobili, confezionata dai norcini bergamaschi diventa una preparazione ambita dai più raffinati palati. Un tempo accompagnata a cipolle crude affettate o fagioli lessi, è ottima con i sottaceti. Attualmente è servita anche come cibo di strada in gustosi panini.

Il legame con il territorio è evidenziato dalle numerose ricette della sua preparazione che prevedono speziature leggermente diverse a seconda delle zone del territorio.