



## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DE LA POLENTA E OSÈI

### Art. 1 Denominazione

Il nome *Polenta e osèi* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

### Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Polenta e osèi* è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio della Provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

### Art. 3 Descrizione del prodotto

#### 3.1. Materia prima e ingredienti

La ricetta tradizionale della *Polenta e osèi* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Per il Pan di Spagna

Ingredienti	Dosi	Tolleranza %
Zucchero	220 g	± 10
Miele	5 g	± 10
Uova	225 g	± 10
Tuorli pastorizzati	135 g	± 10
Farina 00 W 200-220	200 g	± 10
Fecola	40 g	± 10
Lievito per dolci (facoltativo)	½ cucchiaino da caffè	

Per la bagna al Rhum

Ingredienti	Dosi	Tolleranza
Acqua	200 g	± 10%
Zucchero semolato	100 g	± 10%
Rhum	100 g	± 10%

Per la crema al burro cioccolato e nocciola

<b>Ingredienti</b>	<b>Dosi</b>	<b>Tolleranza</b>
Burro	400 g	± 20%
Crema pasticcera	400 g	± 20%
Zucchero a velo	150 g	± 10%
Rhum	50 g	± 10%
Cioccolato fondente 62% fuso a 40°C	50 g	± 30%
Pasta di nocciole o purea di nocciole tritate (facoltativa)	50 g	± 10%

Altri ingredienti a piacere

<b>Ingredienti</b>
Marzapane giallo per ricopertura
Marzapane al cioccolato o al cacao (per gli uccelli)
Granella di torrone
Gelatina o passata di albicocche
Zucchero cristallino giallo
Cubetti di cedro o arancio canditi
Cacao

Il prodotto non contiene coloranti o conservanti aggiunti.

Suggerimenti: miele di acacia bergamasco. Ogni pasticcer epuò apportare leggere modifiche per caratterizzare visivamente il proprio prodotto.

### **3.2 Metodo di produzione**

Si descrive a titolo di esempio il metodo di preparazione per l'ottenimento della torta.

#### **3.2.1 Pan di Spagna**

Montare le uova con lo zucchero ed il miele. Aggiungere i tuorli.

Inserire le polveri precedentemente miscelate e setacciate.

Versare in stampi di alluminio imburattati o di silicone riempiendoli per 2/3 del loro volume.

Cuocere per 25 minuti con temperatura di 180 °C al suolo e 185°C al cielo, mantenendo la valvola aperta per metà, nel caso di utilizzo di un forno statico oppure a temperatura di 160°C per 25 minuti in caso di utilizzo di un forno ventilato.

#### **3.2.2 Bagna al Rhum**

Scaldare acqua e zucchero, mescolando, fino a completo scioglimento di quest'ultimo.

Lasciar raffreddare ed aggiungere il Rhum.



### 3.2.3 Crema al burro cioccolato e nocciola

Ammorbidire il burro a temperatura di 26°C e montarlo.

Aggiungere in tre volte la crema pasticcera ben fredda. Attendere che la massa riacquisti montatura prima di ogni inserimento.

Inserire poi, molto lentamente, a filo, il cioccolato fuso.

Aggiungere la purea di nocciola tostata e da ultimo il rum, sempre molto lentamente.

### 3.2.4 Montaggio del dolce

Tagliare le mezze sfere di pan di Spagna in 4 parti per ottenere 4 fette aventi uguale spessore.

Prendere la fetta più larga, quella che costituisce la base, inzupparla con la bagna al rum e stendere su di essa uno strato di crema al burro cioccolato e nocciola alta circa 8 mm.

Cospargere con granella di torrone (facoltativo) avendo cura di non raggiungere il bordo della farcitura.

Sovrapporre la fetta successiva precedentemente inzuppata con la bagna al rum e ripetere la stessa operazione fino a completo montaggio del dolce.

Lasciar raffreddare fino a stabilizzazione e indurimento della crema al burro.

Una volta che la torta sarà fredda e stabile, inzupparne la calotta esterna con bagna al rum o al Curaçao 14° e rivestire con un sottile strato di crema al burro cioccolato-nocciola o della semplice crema al burro.

Ricoprire il dolce con uno strato di marzapane giallo dello spessore di 2 millimetri.

Inumidire leggermente il marzapane e farvi aderire zucchero cristallino giallo.

Sciogliere la gelatina di albicocca e porne una piccola quantità sulla sommità della torta (a simboleggiare l'intingolo)

Disporre sulla gelatina, in modo ordinato, gli uccelli precedentemente preparati (in fila) sulla sommità del dolce inframezzandoli con scorza di cedro o arancia candita (a simboleggiare la salvia e il lardo).

## 3.3 Caratteristiche del prodotto

Forma: semisferica.

Diametro, larghezza e peso: variabile a seconda della provinatura

Aspetto esterno: giallo, leggermente bombato al centro per la presenza del ripieno.

## 3.4 Confezionamento e conservazione

La *Polenta e osèi de la Bergamasca* può essere commercializzata confezionata in vassoi o contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare.

## Art. 4 Etichettatura

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



CAMERA DI COMMERCIO  
BERGAMO

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

La designazione *Polenta e osèi 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.

### **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 *Polenta e osèi de la Bergamasca* è dolce simbolo della gastronomia bergamasca. Fu ideato da Alessio Amadeo nel 1910 nella sua Pasticceria Milanese che si trovava a Bergamo sull'attuale Viale Papa Giovanni XXIII, 52. Amadei si ispirò a quello che un tempo era il piatto tipico della domenica e realizzò anche una "carta di identità" in carta nero azzurra anticipando la nascita al 1907, data di nascita della squadra di calcio bergamasca: Atalanta.