



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CODEGHÌ DE LA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Salamella bergamasca*, o il termine dialettale *Codeghì de la Bergamasca*, è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. Il termine dialettale completo è *Codeghì de la Bergamasca de pasta de salàm*.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Salamella 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 *Salamella bergamasca* deve provenire dai seguenti tagli di carne:

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

Ingredienti
vino
sale marino raffinato
aglio fresco o granulato
pepe nero mezza grana
spezie (es.: noce moscata, semi di coriandolo, chiodi di garofano, cannella, pimento, macis, 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 a mano 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. Il *Codeghi de la Bergamasca de pasta de salàm* non contiene cotenna.

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 varia da 4 mm a 6 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 budelli naturali di suino (bagetta), quindi legato con spago. Tra le operazioni di insaccatura e legatura può trascorrere una fase di riposo.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: cilindrica, con diametro uniforme, di calibro variabile di almeno 40 mm;

Peso: compreso tra 50 g e 300 g a pezzo.

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

La designazione *Salamella bergamasca* o la variante dialettale *Codeghi de la Bergamasca* sono intraducibili.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

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

Una bella “sfilza di salamelle” costituiva la “collana” della festa il giorno in cui arrivava il norcino, detto *copasunì* o *masant*. Il loro impasto veniva preparato subito dopo quello dei salami. Una volta confezionati erano appesi nelle cantine.

Fatto sulla brace viene chiamato *strinù*, per le strinature provocate dalla griglia. Con la polenta è indicato come “piatto meritevole di essere citato” dalla *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano nella prima edizione del 1931, dove si afferma che è una preparazione “in grande onore specialmente in Carnevale”.

Il legame con il territorio è insito nel suo diffuso utilizzo e nel numero rilevante di aziende che la producono.