



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA FARINA INTEGRALE E BRAMATA DELLA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Farina integrale e bramata della 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 *Farina integrale e bramata della Bergamasca* è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio amministrativo della provincia di Bergamo, come meglio individuato dalla cartografia allegata. La lavorazione può avvenire anche al di fuori di tale territorio.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Varietà utilizzate

La *Farina integrale e bramata della Bergamasca* deve essere ottenuta esclusivamente da varietà di mais vitrei o semivitrei coltivati nel territorio di cui al precedente art. 2.

3.2 Metodo di ottenimento

3.2.1. Stoccaggio

Lo stoccaggio del mais può essere effettuato in silos orizzontali e/o verticali.

Il mais, per poter essere immagazzinato, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- ◆ umidità massima: $\leq 14\%$;
- ◆ assenza di parassiti;
- ◆ assenza di muffe;
- ◆ germe sano.

Al fine di assicurare una corretta conservazione del prodotto stoccato, occorre procedere all'aerazione dello stesso almeno 1 volta ogni 15 giorni, e, in ogni caso, quando se ne ravvisi la necessità.

3.2.2 Pulitura

Il mais, prima di essere macinato, viene sottoposto ad una setacciatura meccanica. Tale operazione permette, attraverso successivi passaggi della granella in setacci dotati di maglie di diametro via via inferiore, di eliminare la polvere e le eventuali impurità presenti.

3.2.3 Molitura



Il mais selezionato viene macinato attraverso almeno quattro passaggi in laminatoi abbinati ad altrettanti passaggi di stacciatura meccanica, fino ad ottenere una farina che presenti le caratteristiche di cui al successivo punto 3.3.1.

Al fine di assicurare una adeguata sapidità del prodotto, il contenuto percentuale di germe deve oscillare da 0,8 a 1,5%.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche chimico-fisiche

Colore: giallo oro intenso

Umidità massima: $\leq 14\%$

Ceneri: $\leq 0,55\%$

Sostanze azotate: $\geq 7,50\%$

Grassi: $\leq 1,5\%$

Fibra: $\leq 0,90\%$

Granulometria: da 400 a 1000 micron

3.4 Conservazione e confezionamento

La *Farina integrale bramata della Bergamasca* può essere commercializzata in contenitori idonei all'uso alimentare di peso compreso tra 0,5 e 50 kg.

Il prodotto può essere conservato in locali freschi ed asciutti a temperatura ambiente per un periodo massimo di 6 mesi.

Art. 4 Etichettatura

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

- il nome *Farina integrale e bramata della Bergamasca*
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo

La designazione *Farina integrale e bramata della Bergamasca* è in traducibile.

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.

ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune ulteriori specifiche tecniche del processo produttivo tradizionale della Farina integrale e bramata della Bergamasca. Queste, pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP.

Le specifiche sono indicate precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

Molitura

Al termine delle operazioni di molitura, si consiglia di procedere ad una miscelazione e ad un successivo raffreddamento del prodotto per almeno 20 ore. Tali operazioni consentono di ottenere un prodotto più omogeneo e di maggiore conservabilità.

Caratteristiche dei locali e degli strumenti di lavorazione

I centri di trasformazione devono essere in regola con la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Non si segnala l'utilizzo di strumenti particolari.

RIFERIMENTI STORICI e CULTURALI

Prima che fiorisse la civiltà Maya, il mais veniva coltivato dalle popolazioni indio-americane in un territorio che si estendeva dal Cile alla Virginia, dal Brasile alla California.

Nel 1492 Cristoforo Colombo trovò coltivazioni del cereale ad Haiti, dove era chiamato Mahiz, nome forse derivante da quello dei Maya, che lo diffusero.

Gli indios col mais preparavano focacce che cuocevano al forno e che mangiavano abbinandole con pesce, erbe e legumi. Inoltre, dalla fermentazione del cereale ricavano una sorta di birra chiamata "Chicha".

Il mais fu portato in Spagna da Cristoforo Colombo, ma solo intorno al 1550 la pianta iniziò ad essere coltivata con un certo successo.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

In Italia la pianta incominciò ad essere coltivata verso il 1554 nel Veneto. Successivamente la coltivazione del mais si espanse nelle campagne attraversate dal Mincio e più precisamente nelle province di Bergamo, Brescia e Crema. All'inizio del 1800 la coltura risultava diffusa in tutto il territorio nazionale¹.

Nelle campagne bergamasche la coltura ebbe, a partire dalla metà del Settecento, un tale successo che ben presto soppiantò praticamente le altre colture tradizionali. Ogni paese, anche quello più piccolo, poteva contare su un proprio mulino che produceva la tradizionale farina bergamasca per polenta.

Ad oggi, i gusti alimentari dei bergamaschi rimangono legati alla loro polenta, diventata, con il passare del tempo, scelta e rito domenicale e non più imposizione alimentare. La tradizione vuole che tale alimento sia ottenuta da farina bramata, di colore giallo oro intenso, di struttura così consistente da mantenere la forma una volta versato dal paiolo.

La bontà del prodotto, disponibile tutto l'anno, viene celebrata durante le fiere e sagre paesane che si tengono nei comuni della provincia di Bergamo.

Il legame del prodotto con il territorio è dimostrato, inoltre, dalla diffusione della produzione nei tradizionali mulini e dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione, dove viene proposta come polenta. Grazie all'ampio utilizzo di metodiche di lavorazione tradizionali, la *Farina integrale e bramata della Bergamasca* ha conservato inalterata la sua rinomanza, legittimando l'occupazione di un posto di tutto rilievo tra i prodotti tipici bergamaschi.

¹ Cfr. M. Cinquetti "L'industria del mais" pag 17 – 22, Chiriotti Editori, 1972.