

LA CARNE SALATA

La materia prima per la produzione di **carne salata** è la coscia di bovino- pur esistendo varianti di carne salata di cavallo e di cervo- di età compresa tra i due e i quattro anni. Le masse muscolari della coscia di bovino, privata di ossa, possono essere fesa, punta d'anca, sottofesa e magatello.

Tutte le fasi della lavorazione- pulitura, rifilatura, asportazione del grasso esterno, salatura con spezie e successiva salatura a salamoia, asciugatura e pulitura- contribuiscono a definire le qualità del prodotto, ma è sicuramente la stagionatura a determinarne le caratteristiche più peculiari. Essa può durare da 4 a 8-12 settimane, a seconda della massa muscolare, e deve preferibilmente avvenire in ambiente montano, al riparo dagli insetti, in modo assolutamente naturale.

La **carne salata** ha precise caratteristiche organolettiche: consistenza soda ed elastica, aspetto compatto e privo di fenditure al taglio, assenza di odori sgradevoli o di muffa. Il colore della carne è bianco nella parte grassa, mentre è rosso uniforme con bordo scuro appena accennato nella parte magra. Il profumo delicato e leggermente aromatico, unitamente al gusto moderatamente saporito, ma mai acido, ne fanno un alimento assai appetitoso e gradevole.

Alla prossima settimana!

Luigi Pisoni

Assessore provinciale all'agricoltura, caccia e pesca

Prodotti tipici bergamaschi è una newsletter settimanale gratuita offerta dalla Provincia di Bergamo per illustrare le novità eno-gastronomiche e le migliori produzioni tipiche dell'agricoltura bergamasca. Settimanalmente Le invieremo un breve messaggio, potremo così approfondire insieme la conoscenza di una tradizione agricola e culinaria, che rappresenta un vero e proprio tesoro della terra bergamasca.

PROVINCIA DI BERGAMO - ASSESSORATO AGRICOLTURA CACCIA E PESCA

Via Fratelli Calvi 10, 24122 Bergamo

Assessore Luigi Pisoni, telefono 035.387430

Dirigente Alberto Cigliano, telefono 035.387430

Se non intende più ricevere nostre comunicazioni, risponda al messaggio con oggetto: **REMOVE**

Attenzione: Le informazioni trasmesse in questo messaggio sono destinate alla/e persona/e o ente in indirizzo. Queste informazioni possono contenere dati confidenziali o notizie riservate. Se non siete il destinatario di questo messaggio, o se questo messaggio è stato indirizzato a voi per sbaglio, vi invitiamo ad avvisare immediatamente il mittente e a cancellare questo messaggio, compresi gli eventuali allegati. Qualsiasi diffusione, distribuzione o altro uso del contenuto di questo messaggio, tranne per il destinatario, è vietato.