Categoria B

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: BERGNA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

La *bergna* è un'antica preparazione dei pastori del biellese e della Valsesia. Si tratta di carne di pecora o capra disossata, conservata con sale ed asciugata all'aria o al calore del camino. La carne si presenta di colore rosso scuro, tendente al marrone, dura al tatto per la forte disidratazione, il sapore è intenso e sapido. Si consuma tagliata a fette sottilissime, come un prosciutto crudo, oppure tagliata in piccoli pezzi e arrostita sulla brace.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

La carne utilizzata proveniva, un tempo, da animali morti o feriti in seguito a cadute, incidenti, fulmini. L'animale veniva spellato, privato delle interiora e disossato. Le carni venivano poi accuratamente pulite per eliminare parti grasse, nervetti e parti cartilaginose nonché rifilate per essere regolarizzate. Oggi per la produzione si utilizzano generalmente animali a fine carriera.

Preparazione della concia

La concia è molto semplice; è composta da sale, pepe ed erbe aromatiche/spezie (generalmente timo, bacche di ginepro). La carne parata viene quindi ricoperta con la concia.

Stagionatura

La carne viene posta ad asciugare in un locale aerato, per almeno 1 mese. Un tempo, i pastori asciugavano la carne al sole, direttamente sui tetti in pietra delle loro baite e, in caso di maltempo, in casa vicino al camino, questo conferiva alla carne un apprezzato sentore di affumicato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Montagne della Valsesia e del Biellese

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Le attrezzature necessarie per questo tipo di preparazione sono limitatissime: coltelli affilati adatti per disossare e parare la carne, locale aerato per l'asciugatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Attualmente i locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto. Un tempo, come descritto, la carne veniva fatta asciugare al sole.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

É una pratica arcaica utilizzata dai pastori, specialmente nei periodi di alpeggio per poter conservare le carni. Tradizione orale.

Bibliografia:

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995