



# La berna (o sberna o bergna)

La rivincita del mondo pastorale

La berna (sberna o bergna)

## Che cos'è

- La radice “ber” o “bar” significa “pecora, montone”
- E' carne essicata di ovino (agnellone o pecora)
- Per natura, produzione e diffusione, è un prodotto legato al mondo pastorale, pertanto è presente nelle zone di passaggio e di allevamento delle pecore
- In provincia di Brescia la diffusione è confinata all'alta Valle Camonica dove in passato ha avuto larghissima diffusione perché il mondo pastorale giocava un ruolo economico rilevante

La berna (sberna o bergna)

## Cenni storici

- Largamente diffusa nelle zone di passaggio e di allevamento delle pecore
- In certe valli montane, si ha testimonianza della sua presenza nel XVIII secolo, periodo in cui il 75% del patrimonio zootecnico locale era costituito da ovini

La berna (sberna o bergna)

# Come si presenta

- Versione tradizionale (arcaica):
  - carne secca, dura, dal sapore arcigno
- Versione della salumeria moderna:
  - carne morbida, gusto e profumo giù gentili

La berna (sberna o bergna)

# Versione tradizionale



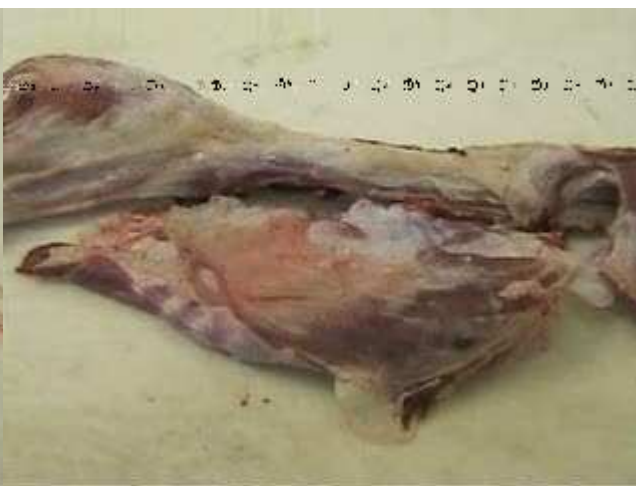
La berna (sberna o bergna)

# Versione moderna



La berna (sberna o bergna)

# Come si produce





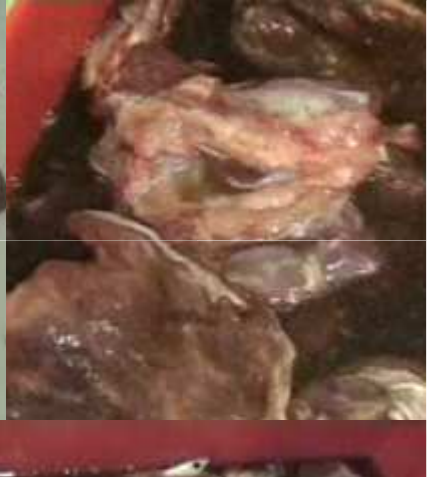






















La berna (sberna o bergna)

## Come si consuma

- Secca: è lo spuntino del pastore
- Fatta ammorbidire in acqua portata ad ebollizione, e poi condita con olio e prezzemolo
- Riscaldata tal quale sulla graticola e poi servita con polenta brustolita

La norcineria bresciana

# Ringraziamenti

## Per la berna

- Sig. Brugnatelli Luciano,  
pastore in Rovato (BS)
- Sig. Taglietti Elia,  
pastore in Torbole  
Casaglia (BS)

