Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: LARDO (con cotenna, senza cotenna, alle erbe, nella doja, salato, in salamoia, di Parone, affumicato, steccato, arrotolato ecc.)

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

Caratteristiche

Si presenta di forma rettangolare o quadrata, di peso variabile tra 2 e 4 kg, la consistenza è compatta. La parte grassa ha un colore bianco latte, il magro ha un colore che va dal rosa al rosso vivo, determinato dai fasci muscolari. Il *lardo*, macinato o in cubetti (analogamente a quanto avviene per la pancetta), entra a far parte dell'impasto degli insaccati, oppure, dopo adeguata lavorazione, è consumato come antipasto o impiegato in varie preparazioni culinarie. L'odore è delicato, l'aroma debolmente speziato, il sapore dolce esalta le spezie o erbe aromatiche utilizzate. Si consuma anche affettato con fette di pane raffermo riscaldato, castagne lesse, burro e miele. .

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni

Il *lardo* rappresenta la parte del grasso sottocutaneo del suino, si presenta di colore bianco rosato con striature rosse nella parte centrale dovuta ai fasci muscolari..

La parte più utilizzata è quella della schiena che va dalla regione cervicale alla groppa. Generalmente la parte più utilizzata è quella dello spallotto, zona in cui il lardo è più spesso.

Si taglia nella dimensione desiderata e può essere lavato con aceto prima della salatura.

Le preparazioni del *lardo* variano molto da zona a zona: esistono *lardi* con la cotenna, altri scotennati, alcuni vengono salati a secco, altri in salamoia.

Preparazione della concia e salagione

Il sale utilizzato è sale marino in dose non superiore al 3% rispetto al peso del taglio utilizzato; al sale vengono aggiunti i nitrati nelle dosi previste dalla legge; molte sono le tipologie di *lardo* aromatizzati con erbe caratteristiche delle diverse vallate di produzione: alloro, rosmarino, timo, ginepro, aglio.

La salatura a secco dura circa 10 giorni, in salamoia la sosta si protrae da tre a sei mesi.

Stagionatura

Dopo la salatura, il completamento della maturazione dura circa due mesi e avviene sempre in cella frigo ad una temperatura non superiore ai 4°C. A completamento della maturazione, il lardo può essere confezionato sottovuoto e conservato in cella frigo 2-4 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffuso in tutto il Piemonte

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, mortaio per spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

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

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

La tradizione orale conferma la necessità di conservare un prodotto altamente calorico.
Fin dai tempi più antichi veniva utilizzato come grasso in cucina, per insaporire le carni o per insaporire/condire zuppe e minestre povere.
Tra le varie preparazioni, meritano di essere menzionati il Lardo al Rosmarino (Cavour) ed il Lardo della Doja tipico della zona di Ronco Biellese (Biella). Il Lardo della Doja è del tutto peculiare sia per le modalità di preparazione, sia per l'utilizzazione gastronomica. Infatti, il Lardo è posto in una giara di terracotta (*doja*) assieme a sale, spezie e bacche di pino mugo per un periodo di 4-5 mesi, durante il quale assume un colore rosso mattone.
La tradizione popolare ricorda anche l'uso terapeutico di questo prodotto per la cura per esempio del " Fuoco di Sant'Antonio"e per la cura di alcune forme infiammatorie.
Osservando le gabelle dei secoli passati relative ai prodotti presenti sui mercati delle varie città del Piemonte si può notare che il lardo era sempre menzionato. Ne è un esempio la *Lettera della Camera Ducale* di Torino del 1627 (Archivio di Stato 14:2°) che stabilisce le tasse sui prodotti commercializzati sul mercato di Torino che prende in considerazione tre tipologie di lardo.

Bibliografia:
Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi,* Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766
Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco),* De Alessi editore, Biella, 1989
Riccardo Di Corato, *A Tavola nell'Ossola,* Comunità Montana Valle Ossola, Verbania, 1995