

LARDO DI COLONNATA

La scelta delle carni

La prima fase della lavorazione è la scelta delle carni. Il disciplinare per la produzione del Lardo di Colonnata IGP impone che i maiali da cui si ricava il lardo siano rigorosamente di origine italiana e provenienti da allevamenti controllati. Il lardo si ricava dalla parte adiposa della schiena del maiale, fino alle natiche e lateralmente fino alla pancetta. Lo spessore deve essere di almeno 3 centimetri. La scelta scrupolosa di carni di qualità e dalla giusta consistenza sono il segreto per ottenere un prodotto soffice e piacevole per il palato che possa esprimere al meglio tutte le sue proprietà organolettiche.



La lavorazione e la salatura

Scelte le carni, il primo trattamento deve essere effettuato entro le 72 ore dalla macellazione. Lo strato adiposo, ripulito dalle parti sugnose, viene accuratamente massaggiato con sale grosso naturale. La conca dove verrà riposto il lardo per la stagionatura viene dapprima strofinata con aglio fresco, dopo di che si procede a disporre il lardo in strati compatti, eliminando il più possibile l'aria, alternandoli con il sale mischiato al battuto di erbe aromatiche. La composizione degli aromi è regolamentata dal disciplinare nella scelta della varietà degli stessi, ma il bilanciamento dei quantitativi è lasciato all'esperienza e al gusto del singolo produttore che porta con sé i segreti della tradizione di famiglia.



La stagionatura in conca di marmo

Una volta riempita la conca di marmo, il lardo viene lasciato a riposare per almeno 6 mesi. Il marmo proveniente dal bacino marmifero de "canaloni" di Colonnata con cui vengono realizzate le conche, ha una grana molto fine e particolarmente indicata per consentire al lardo di stagionare nelle migliori condizioni. Il sale a contatto con le carni fa trasudare l'umidità delle stesse producendo una naturale salamoia nella quale il lardo rimane completamente immerso. Le spezie tritate rilasciano il loro aroma che penetra nelle carni insaporendole e profumandole. Il risultato è un prodotto dal gusto fine e saporito che si adatta sia ad essere consumato come un normale affettato che per la preparazione di piatti particolari.

La miscela utilizzata per la preparazione del lardo di Colonnata è così composta:

Sale marino abbondante
pepe nero
aglio fresco sbucciato
rosmarino fresco
altre erbe aromatiche e spezie varie quali:
cannella
coriandolo
noce moscata
anice stellato
chiodi di garofano

Sia la varietà che la percentuale dei vari elementi della miscela, variano da produttore a produttore secondo antiche tradizioni; tramandate da padre in figlio e custodite gelosamente.



LARDO CASERECCIO

Il **lardo** costituisce allo stesso tempo gioia e dolore della tavola, gioia perché conferisce sapore e aroma alle ricette nelle quali viene utilizzato, dolore in quanto il lardo è ricco di grassi che aumentano il colesterolo. Evitato come la peste dai nutrizionisti e da chi segue una dieta, ricercato invece dagli amanti della buona tavola, il lardo è un alimento utilizzato oggi meno frequentemente di una volta, proprio per le sue peculiarità che, in una società dove i media martellano il consumatore perché abbia la giusta silhouette, lo relegano in un angolo della cucina.

Il lardo è essenzialmente un taglio di **carne di maiale**, ricavato dal grasso sottocutaneo del collo, dal dorso e dai fianchi dell'animale, dove è presente in uno strato più spesso.

Come abbiamo scritto in precedenza, a causa dell'elevato **potere calorico** e dei grassi, molti dei quali saturi, presenti, viene utilizzato poco in cucina, ma, poiché fornisce un aroma molto intenso e ha sapore più deciso, può venire impiegato in **quantità minori** rispetto ad altri condimenti. È una tradizione della **lavorazione italiana** del maiale e si può anche preparare in casa. Vediamo quindi come procedere per ottenere un prodotto saporito e incredibilmente aromatico.

Occorrente:

Ingredienti per 2 kg. di lardo: 1 kg. di sale grosso

Odori vari (pepe nero, peperoncino, salvia, origano, rosmarino, timo, alloro, rosmarino)

Aglio q.b.

Un contenitore dal bordo alto in coccio o marmo.

La lavorazione del **maiale**, inteso come prodotto di artigianato tradizionale, è abbastanza complessa ma ottenere il grasso, o **lardo**, del maiale diventa semplice perché basta conoscere i punti giusti (la schiena). La parte migliore quindi è quella lombare, quindi per mani esperte basta asportare la parte interessata e procedere con la lavorazione. Se invece non avete a che fare con un intero maiale, ma volete comunque preparare il lardo fatto in casa, recatevi dal vostro macellaio di fiducia e chiedete un pezzo alto circa 10-15 cm compreso di cotenna. Quello che poi vi serve sono molteplici **odori**, in quanto il lardo preso da solo potrebbe essere utilizzato soltanto al posto dell'olio extravergine di oliva o del burro, come condimento o base per i sughi.

Il lardo deve essere insaporito, sia con il sale (quello grosso) che con i diversi odori come **pepe nero**, peperoncino, salvia, origano, **rosmarino**, timo, alloro. Queste spezie vanno adagiate in un mortaio e schiacciate in modo abbastanza grossolano o, in mancanza di questo, macinate con un frullatore per pochi secondi. Procuratevi un **contenitore** in marmo o in coccio, che sono i materiali che meglio si prestano alla conservazione e alla stagionatura, e che quindi fanno al caso vostro. Il periodo migliore per la lavorazione è tra novembre e gennaio. Usate qualche spicchio d'aglio da strofinare alle pareti del contenitore: anche questa operazione è mirata all'aspetto aromatico del pezzo di grasso da lavorare.

Sistamate per primo uno strato di sale grosso alla base, alto circa un dito, poi spargete uno strato con gli aromi macinati. Adagiate su questo letto il pezzo di lardo e poi la cotenna in modo da avere una piccola vena di carne magra. Sopra versate ancora uno strato di aromi, aiutandovi con le mani per farlo attaccare anche ai lati e quindi aggiungete ancora uno strato di sale grosso. Potete liberamente ricoprire di sale anche gli spazi vuoti tra il pezzo di lardo e il contenitore, in modo da non lasciare spazio a infiltrazioni di aria. Chiudete il contenitore con un peso (un tempo usavano ceppi di legno o grosse pietre di mare). Oggi, più semplicemente basta chiudere con il coperchio o un altro contenitore pesante. Lasciate stagionare per circa 6 mesi in un luogo molto fresco e asciutto (va bene anche il vano delle verdure in frigo) o in cantina.

Consiglio

Non dimenticare mai:

Il lardo è un alimento da usare con parsimonia.

LARDO SALATO CASALINGO

In questi giorni ho preparato il lardo salato, applicando una tecnica di stagionatura prolungata simile a quella del lardo di Colonnata. Ovviamente non ho la conca di marmo, ma una buona scatola di plastica alimentare dotata di coperchio ermetico può essere un buon sostituto.

Mi sono rivolto al mio macellaio di fiducia chiedendogli di avvertirmi quando macellava qualche maiale di stazza grande. Il mio macellaio in genere macella maiali abbastanza giovani, perché tutti vogliono il maiale magro, che acquista da piccoli allevatori. I piccoli maiali hanno un lardo dorsale troppo sottile per ottenere un buon prodotto adatto a lunga stagionatura.

La scorsa settimana il macellaio mi ha avvertito che aveva macellato un animale piuttosto grosso; sono subito andato ed ho preso un bel pezzo di lardo dorsale del peso di oltre 2 kg che aveva una altezza di circa 7 cm.



In foto potete vedere il pezzo di lardo già tagliato in due parti a misura del contenitore scelto per la stagionatura. Come contenitore ho scelto una scatola da frigo in plastica alimentare di quelle con coperchio a tenuta che potete vedere nella foto. L'altezza della scatola consente di mettere due pezzi di lardo uno sull'altro. Nel mortaio di marmo, ho iniziato a mettere nel mortaio un buon pizzico di granelli di pepe nero, un pizzico di pepe della Giamaica e due pizzichi di bacche di ginepro. Ho poi aggiunto, rosmarino, foglioline di timo, foglie di salvia e foglie di alloro, il tutto grossolanamente tagliuzzato, aggiunto infine 100 gr di sale marino grosso, poi ho iniziato a lavorare di pestello e dopo circa mezz'ora di lavoro ho ottenuto la polvere aromatica che potete vedere nella foto a destra.



A questo punto ho strofinato con uno spicchio di aglio tagliato tutte le pareti interne della scatola, poi ho fatto uno strato di sale grosso nel fondo di circa 5 mm di spessore, poi ho sparso una manciata della polvere aromatica ed infine ho disposto il primo pezzo di lardo nella scatola. Ho cosparso la superficie superiore del pezzo di lardo con una ulteriore manciata di polvere aromatica provvedendo anche a strofinare con le mani tutte le superfici laterali. Infine ho riempito con sale grosso tutto l'interspazio fra il pezzo di lardo e le pareti laterali della scatola.



La situazione si presentava così:

Come avrete notato ho anche disposto sul primo pezzo di lardo un paio di foglie intere di alloro e poi ho proceduto alla stessa maniera per il secondo pezzo che era un po' più stretto e pertanto mi ha consentito anche l'inserimento laterale di uno sfrido stretto.

Ho infine ricoperto il tutto con altro sale grosso fino a raggiungere il bordo superiore della scatola. Ho poi chiuso la



scatola e l'ho collocata nella zona meno fredda del frigorifero (zona verdure) dove resterà a stagionare per circa 6 mesi. Al momento opportuno i pezzi di lardo verranno estratti dal sale, sciacquati, asciugati con carta da cucina e tenuti nel forno a luce accesa (24°C) per 24 ore, poi verrà messo nel frigo **no frost** in una scatola scoperta per due o tre giorni per farlo asciugare completamente; dopo ciò la scatola potrà essere chiusa per la conservazione. Come potete vedere dalla foto è un lardo ancora più alto di quello di quest'anno ed ha anche la caratteristica venatura di carne centrale.

Vi assicuro che una fettina sottile di questo lardo messa su una fetta di pane casareccio caldissima appena tolta dalla piastra rovente e cosparso di pepe di mulinello è un antipasto di gusto squisito che prepara lo stomaco a grandi succulenti pranzi.



LARDO SOTTOSALE

Ho sempre voluto provare a mettere sottosale il lardo, ma non trovavo il pezzo giusto da comprare. A casa mi sono messo all'opera ed ecco il risultato. Buonissimo!



Ingredienti:

1 pezzo di lardo di 600-700 g
500-700 gr di sale grosso
1 cucchiaino di pepe nero in grani
1-2 spicchi di aglio

Preparazione:



- tagliare a metà il pezzo di lardo, sistemare tutti e due in un contenitore con un pò di sale in modo che non si tocchino e coprire con il resto del sale
- coprire con un foglio di carta stagnola, sistemare un peso sopra e porre nel frigo per 24 ore.



- togliere il lardo dal sale e ricoprire i pezzi con i grani di pepe schiacciati; tagliare a fettine l'aglio e sistemarne qualcuno sui pezzi di lardo.
- incartare tutti e due i pezzi di lardo coperti di sale e spezie nei fogli di carta da forno e fermare con lo spago; porre nel freezer per almeno 1 settimana
- dopo 1 settimana togliere il pacchettino con lardo dal freezer e scongelare nel frigo. Togliere il sale di troppo e tagliare a fettine

Consiglio:

Questo lardo è buonissimo sulle fette di pane grigliato!