

IL LARDO: DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO



Testi a cura di: Chiara Musella, Stefano Peirone, Alessandro Testa , Giuseppe Sattanino, Valentina Marotta,
Francesca Piovesan, Bartolomeo Griglio.

Si ringrazia per la collaborazione il *Salumificio del castello* srl.

LARDO

Il lardo: cos'è?



Il lardo è un taglio di carne suina costituito dallo strato di grasso sottocutaneo, prelevato dal collo, dal dorso, dalla spalla o dal fianco del maiale.

Il lardo viene tagliato in pezzi rettangolari e conservato sotto sale o in salamoia per un periodo variabile complessivamente da uno a sei mesi. Può essere fresco, affumicato o variamente aromatizzato con spezie, ginepro, erbe aromatiche.

Consistenza soda, sapore omogeneo, colore: parte magra rosso, parte grassa bianco.

Può essere presentato per la vendita in doppio strato, come quello della fotografia a lato.

Da quali sostanze è formato?



Il lardo contiene una maggiore percentuale di grassi saturi rispetto agli alimenti di origine vegetale (come l'olio di oliva). Tuttavia va sottolineato il maggior contenuto in acidi grassi essenziali (ac. Linoleico e ac. Alfa-linolenico) rispetto a questi ultimi.

Tabelle nutrizionali lardo

*Composizione chimica
e valore energetico
degli alimenti
per 100 g di parte edibili*

	% Parte edibile	100
	Acqua (g)	1.0
	Proteine (g)	0.0
	Lipidi (g)	99.0
Glucidi	Disponibili (g)	0.0
	Amido (g)	0.0
	Solubili	0.0
	Fibra alimentare	0.0
Energia	Kcal	891
	Kj	3728
Minerali	Sodio (mg)	107
	Potassio (mg)	1.00
	Selenio (mg)	0.20
	Zinco (mg)	0.11
	Calcio (mg)	0.00
	Fosforo (mg)	0.00
Vitamine	Tiamina (mg)	0.00
	Riboflavina (mg)	0.00
	Vitamina E (mg)	1.20
	Vitamina A (mg)	0.00
	Vitamina C (mg)	0.00

*Composizione in acidi grassi
(g per 100 g di parte edibile)*

	Lipidi Totali	99.0
Saturi	C4:0 - C10:0	0.27
	C12:0	0.07
	C14:0	0.62
	C16:0	21.07
	C18:0	11.09
	C20:0	0.00
	C22:0	0.00
	TOTALE	32.12
Mono Insaturi	C14:1	0.00
	C16:1	1.29
	C18:1	33.63
	C20:1	2.22
	C22:1	0.00
	TOTALE	37.14
Polinsaturi	C18:2 ω-6	25.83
	C18:3 ω-3	2.94
	C20:4 ω-6	0.00
	C20:5 ω-3	0.00
	C22:6 ω-3	0.00
	TOTALE	28.77

*Fibra alimentare (g per 100 g di
parte edibile)
e Colesterolo (mg per 100 g di parte
edibile)*

Fibra alimentare Insolubile	0.000
Fibra alimentare Solubile	0.000
Colesterolo	95.00

Come viene prodotto?



Il lardo, spesso 7-8 cm, una volta rifilato in pezzi di forma rettangolare, si mette in apposite vasche in plastica alimentare o in acciaio inox, con aggiunta di una salamoia secca, composta da sale, pepe macinato, bacche di ginepro e alloro (possono essere aggiunte anche altre spezie a seconda della località di produzione) o umida fatta con acqua, sale grosso, spezie e conservanti.

Qui rimane per almeno 10 giorni durante i quali viene rivoltato più volte in modo da amalgamare la salatura. Terminato il periodo di "salatura" il Lardo viene conservato in locale fresco, asciutto e al buio (cella frigo) per almeno 20 giorni.

In seguito può essere ulteriormente insaporito ponendo sulla sua superficie alcune spezie (ad es. peperoncino, alloro, pepe...).

Trattamenti che subisce e su cosa agiscono



Aggiunta di:

Sale: ha duplice azione: riduce la quantità di acqua, insaporisce le carni e riduce la moltiplicazione batterica

Aromi naturali: lieve azione antibatterica ma più che altro azione insaporitrice

Nitrati e Nitriti: inibiscono lo sviluppo dei microrganismi (in particolare quella del pericoloso *Clostridium botulinum*), forniscono alla carne una colorazione rosata e migliorano la sapidità del prodotto evitando che questo assuma un gusto amaro

Acido ascorbico: impedisce l'irrancidimento e limita lo sviluppo batterico

Zuccheri: aumentano l'efficacia di nitrati e nitriti

Confezionamento



Tagliato a fette: è il modo più frequente in cui viene acquistato, può essere affettato sul momento ed incartato oppure affettato in precedenza e chiuso in confezioni di plastica sotto vuoto o in atmosfera modificata.

Sotto vuoto: si possono trovare in questo modo, nel banco frigo, tranci di lardo che possono poi essere affettati in seguito o pezzi di lardo pronti per essere utilizzati in cucina.

Conservazione



Il lardo se è intero, e conservato in condizioni idonee (celle frigo) si può conservare per 4 mesi, mentre se affettato al momento della vendita, va conservato in frigorifero al massimo per alcuni giorni; se invece è confezionato in altro modo (sottovuoto, atmosfera protettiva), il periodo e le modalità di conservazione sono indicate sulla confezione.

Etichetta



Sull'etichetta devono essere riportate le seguenti informazioni: stabilimento di produzione, data di confezionamento e di scadenza, elenco degli ingredienti e numero di lotto.

Consumo



Si mangia crudo a fettine; si fa sciogliere per fritti e soffritti, ma era in passato usato soprattutto come condimento. Molto diffuso ancor oggi quasi dappertutto in Piemonte.

Prodotti sul mercato:



Lardo di Moncalieri (Lard 'd muncalè)

Il “Lardo di Moncalieri” è tuttora prodotto artigianalmente secondo una vecchia ricetta utilizzando solo spallotti di suino di razza italiana del peso di circa 180-200 Kg. Infatti, solo questo tipo di suino, detto “suino pesante”, fa sì che lo spessore del “Lardo di Moncalieri” sia sempre superiore ai 4-6 cm.

L'antica ricetta prevede una prima rifilatura del “Lardo di Moncalieri” per renderlo quanto più possibile squadrato e ripulito dalla sugna; viene poi preparata una “salamoia” con sale marino ed erbe naturali che viene posta in vasche nelle quali verrà adagiato il lardo che rimarrà in stagionatura per almeno un mese. Al termine del periodo di stagionatura in salamoia, ogni pezzo di lardo verrà poi appeso e lasciato a “riposo” per circa una settimana in cella frigo per l'asciugatura. Successivamente verrà squadrato per poi passare ad una stagionatura detta “a secco”.

Il “Lardo di Moncalieri” viene prodotto in tre tipi: “**al Naturale**”, “**alle Erbe**”, “**al Peperoncino**”. Per il tipo “**al Naturale**”, la stagionatura non prevede l'uso di altri aromi se non quelli della salamoia. Per il tipo “**alle Erbe**”, la stagionatura prevede che vengano utilizzate erbe naturali come il rosmarino, l'alloro, la salvia. Per il tipo “**al Peperoncino**” invece si utilizza del peperoncino rosso sminuzzato finemente.

Le erbe ed il peperoncino vengono massaggiati sulla superficie, quindi i pezzi vengono “impacchettati” singolarmente con carta e lasciati riposare in cella frigo per almeno un mese, al termine del quale il “Lardo di Moncalieri” è pronto per la vendita.



Il Lardo di Colonnata

è un salume ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) tipico dell'omonimo paesino sulle Alpi Apuane, in provincia di Massa Carrara. Il Lardo di Colonnata viene prodotto con lardo di suino stagionato in conche di marmo di Carrara.

In queste zone il marmo viene impiegato anche per conservare gli alimenti. Dal marmo infatti si ricavano le conche in cui vengono riposte, a strati alterni, le falde di lardo suino ottenuto dalla parte del dorso del maiale e il sale con gli aromi: pepe, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, salvia, rosmarino.



Il lardo di Arnad

si produce nell'omonimo comune della Valle d'Aosta. I suini utilizzati, di peso non inferiore ai 160 kg, devono essere allevati, oltre che in Valle d'Aosta, in Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia e Veneto. Nella produzione del lardo di Arnad si devono osservare due caratteristiche fondamentali: l'alimentazione dei maiali, con castagne e ortaggi e la stagionatura del lardo medesimo che avviene in un recipiente in legno (doil) e per la quale sono utilizzati aromi di produzione locale e spezie (aglio, rosmarino, alloro, chiodi di garofano, cannella, ginepro, salvia, noce moscata e achillea millefoglie).



Il lardo fumà

Caratteristico prodotto della provincia di Trento. Si procede ad una salagione di 10 giorni mediante salamoia secca, composta da sale, pepe macinato, bacche di ginepro e alloro. Terminato il periodo di "salatura" il Lardo viene conservato in locale fresco, asciutto e al buio per almeno 20 giorni. Successivamente si procede all'affumicatura in forno con legna di foglia e rami di ginepro, seguita da un'ulteriore breve stagionatura di 20 giorni.