

*Categoria: Carni e frattaglie*

*Nome del prodotto: Lardo*

*Caratteristiche:*

Si tratta di uno dei tagli di maiale più utilizzato e di cui si hanno testimonianze fin da quando era utilizzato anche a scopo terapeutico per guarire il cosiddetto “fuoco di S. Antonio”.

Il lardo in Piemonte ha tradizioni antichissime ed ha sempre costituito una base per l'alimentazione popolare. Impiegato come battuto nelle preparazioni gastronomiche per lardellare le carni, veniva spesso accompagnato con i prodotti locali come, ad esempio, le castagne.

*Metodiche di lavorazione:*

Le metodiche di lavorazione del lardo sono molte e diverse; esistono lardi con la cotenna, altri vengono scotennati, alcuni lardi sono salati con sale solido, altri vengono posti in salamoie per tempi variabili.

Esistono tipologie di lardo affumicato e molto spesso viene aromatizzato con erbe ed essenze officinali caratteristiche delle valli di produzione.

*Zone di produzione:*

Il lardo è un prodotto tradizionale diffuso in tutto il Piemonte. Sono da ricordare in particolare il lardo della Doja conservato sotto sale nel tipico contenitore di terracotta (otre) in cui si può mantenere per alcuni mesi.

