

LARDO DEL BASSO VICENTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lardo del basso vicentino che, a seconda del trattamento, prende il nome di "ònto, colà, medèna e tejo".



La storia

L'utilizzo del "lardo", come condimento e/o companatico, è molto antica e legata alla tradizione dell'allevamento dei suini nella civiltà contadina. Il lardo, molto impiegato in passato, sia come alimento sia come conservante naturale per prodotti a base di carne, mantiene tutt'ora una certa importanza soprattutto nella preparazione di piatti tradizionali.

Descrizione del prodotto

Il lardo è il grasso sottocutaneo del maiale, maggiormente presente vicino al fegato, nella zona renale e sui fianchi dell'animale. Si presenta in forme quadrate, di colore biancastro e, talvolta, viene conservato arrotolato all'interno di budelli ciechi della cavità appendicolare del cavallo o della vacca, caratterizzati da una maggior capienza, la "manèga".

Processo di produzione

Il lardo, liberato dalla cotenna, viene dapprima ridotto in forme geometriche, generalmente quadrate, dette "medène" o "tej", quindi ricoperto di sale grosso e posto su assi di castagno inclinate, per 4/5 giorni. Dopo questo trattamento viene sistemato in una cassa coperta di sale protetta dalla "moscaròla".

In alcune famiglie, dopo la salatura, le forme di lardo scrollate dal sale residuo vengono appese alle travi in cantina, legate con dei classici incastri di rami di salice giallo, particolarmente flessibile (le "stròpe", da cui stropàre = legare).

Il lardo si può arrotolare in modo che la cotica rimanga esterna, oppure, senza cotica, insaccato all'interno di un budello capiente, la manèga e legato con dello spago (ogni 2 cm come la soprèssa). Se conservato intero, il lardo viene tagliato a fette e mangiato come companatico.

Per la conservazione la cantina costituisce un ambiente ideale e il lardo può durare fino all'estate.

Usi

Il lardo può essere consumato crudo, tagliato a fette sottili, assieme al pane o per rivestire la farona cotta al forno (cotta sotto "ònto") in modo da

mantenere la carne morbida e insaporirla. Il lardo fuso viene utilizzato come conservante (per ricoprire cotechini, pezzi d'oca o altre carni poste in otri o vasi), o come condimento per moltissimi piatti di verdure.

Reperibilità

Si può trovare direttamente presso i produttori oppure dai rivenditori al dettaglio della zona e delle limitrofe aree del padovano e del veronese.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.

