

LARDO IN SALAMOIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lardo in salamoia.



La storia

L'utilizzo del "lardo", come condimento e/o companatico, è molto antica e legata alla tradizione contadina. Il lardo in salamoia è una variante tipica dell'Altopiano di Asiago; la sua preparazione sotto sale è stata ideata per consentirne una prolungata conservazione.

Descrizione del prodotto

Si presenta in forme squadrate e viene ottenuto dal tessuto sottocutaneo del maiale, ricco di depositi adiposi. Al lardo viene aggiunto sale e un trito di foglie di alloro, di salvia e di rosmarino per favorirne la disidratazione, aromatizzarlo e preservarlo dagli attacchi di organismi nocivi.

Processo di produzione

Il lardo viene dapprima ridotto in forme geometriche, generalmente quadrate, dette "medène" di dimensioni variabili secondo il contenitore dove viene conservato. Nella tipologia "in salamoia", dopo essere stato cosperso di spezie, viene immerso in acqua precedentemente bollita e lasciata raffreddare; sopra lo stesso viene messo un gran peso e il tutto lasciato in salamoia per almeno 60 giorni (fino a 90-120). Il contenitore è costituito da una cassa di legno o "mestèla" di legno di castagno o un contenitore di marmo o di pietra dura purché stagno. Tale operazione deve essere effettuata, secondo un'antica credenza popolare, in luna calante altrimenti il lardo ingiallisce. Trascorso il tempo di salamoia il lardo viene lasciato a sgocciolare e asciugare su un tavolo di legno, successivamente viene messo sottovuoto e conservato in frigo o in luoghi freschi e asciutti.

Usi

Il "lardo in salamoia" può essere consumato su pane affettato, su crostini abbrustoliti, assieme a miele oppure come condimento nella cottura di verdure e erbe selvatiche di stagione.

Reperibilità

Il lardo in salamoia viene prodotto da alcune famiglie, spesso solo per l'autoconsumo, e ciò rende difficile il suo reperimento.

Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'Altopiano di Asiago, Farra e Zugliano, tutti in provincia di Vicenza.

