

# LARDO STECCATO CON LE ERBE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lardo steccato con le erbe.



## La storia

L'utilizzo del "lardo" è molto antico e legato alla tradizione dell'allevamento dei suini nella civiltà contadina. Impiegato 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. Il "lardo steccato con le erbe" è una variante che permette la conservazione di questo prodotto, mantenendo integro il gusto particolare e il suo alto potere energetico.

## Descrizione del prodotto

Si tratta del grasso sottocutaneo del maiale tagliato in forme squadrate al quale viene aggiunto sale, trito di pepe, peperoncino secco, uno spicchio di aglio, semi di cumino, per favorirne la disidratazione, preservarlo dagli attacchi di organismi dannosi e aromatizzarlo. Si presenta di colore bianco-rosato, con ben visibili le spezie utilizzate.

## Processo di produzione

Il lardo viene dapprima tagliato in pezzi dette "medène". Il "lardo steccato alle erbe" si prepara distribuendo omogeneamente uno strato di circa mezzo centimetro di sale sulla parte superiore, per 7-8 giorni. I vari pezzi sono impilati in appositi contenitori sicché anche la cotenna viene a contatto con il sale; vengono poi sbattuti per eliminare il sale non assorbito e, sempre sulla superficie superiore, si aggiunge un trito di pepe, uno spicchio d'aglio, peperoncino secco, semi di cumino; se ne favorisce l'assorbimento battendolo un po' sulla superficie. Ogni pezzo si piega poi a libro, lasciando la cotenna all'esterno, in modo da racchiudere all'interno tutti gli aromi che lentamente penetreranno nel lardo. Viene messo in morsa per 2-3 ore per ottenere una pressione costante su tutto il pezzo con 4 stecche di legno di acacia, privato della corteccia, tenute legate con corde di canapa. Si appende in cantina, come altri insaccati, a maturare per 90-120 giorni.

## Usi

Terminato il tempo di conservazione può essere consumato crudo, tagliato a fette sottili con pan biscotto, o accompagnato a piatti tipici a base di verdure.

## Reperibilità

Il "lardo steccato con le erbe" si può trovare con una certa facilità direttamente presso i produttori oppure dai rivenditori al dettaglio della zona.

## Territorio interessato alla produzione

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

