

**CORSO PER ASPIRANTI
ASSAGGIATORI DI SALUMI**
2° MODULO



CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI



2° MODULO Lezione N°5

**Il Culatello di Zibello DOP, lo Speck Sudtiroler IGP,
il lardo di Arnad DOP, il lardo di Colonnata IGP**

**Maestro Assaggiatore A. F.
Fiorentino**

Il Culatello di Zibello DOP

STORIA

Lungo le rive del fiume Po, nella bassa parmense, in un fazzoletto di terra che racchiude il territorio di 8 Comuni (Zibello, Busseto, Polesine Parmense, Soragna, Roccabianca, Sissa, San Secondo Parmense, Colorno), caratterizzata dall'umidità in tutte le stagioni, gli abitanti del luogo hanno saputo sfruttare queste caratteristiche climatiche per dar vita ad un tesoro della gastronomia senza paragoni.

Il culatello definito il «RE DEI SALUMI» rappresentava la vera ricchezza per molte famiglie contadine, era il regalo che si faceva al dottore a Natale e comunque il bene più prezioso che si utilizzava come merce di scambio.





Le origini del culatello possono essere collocate nel XVI secolo. Il Culatello viene citato esplicitamente per la prima volta in un documento del Comune di Parma del 1735, in cui venivano elencati i prezzi dei prodotti ottenuti dalla lavorazione del maiale. Già allora fu evidente il prestigio di questo prodotto, il cui prezzo risultava infatti il più elevato dell'elenco e, anche se in seguito personaggi come Giuseppe Verdi o Gabriele D'Annunzio ne esaltarono le proprietà, la commercializzazione di questo prodotto è una storia recente.

Le famiglie contadine che allevavano il maiale come mezzo di sussistenza, realizzavano due culatelli all'anno: uno era utilizzato per comprare il piccolo maiale per l'anno successivo, mentre l'altro veniva conservato per qualche evento importante. Pertanto tecnicamente non rimaneva alcun culatello da poter vendere.

La svolta si ha nel 1996 con la DOP e poi nel 2009 con la fondazione del Consorzio di tutela del culatello di Zibello, che fa conoscere ai più questo magnifico prodotto e promuove anche un notevole flusso turistico gastronomico.

Culatello di Zibello DOP

Processo produttivo

Selezione materia prima

Disosso

Isolamento del pezzo anatomico

Salatura

Asciugatura e insaccatura

Stagionatura

Consumo

SELEZIONE MATERIA PRIMA

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del «Culatello di Zibello» devono essere situati all'interno del territorio delle regioni Lombardia ed Emilia-Romagna.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni e devono essere conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei «Prosciutti di Parma» e «San Daniele».

Culatello di Zibello DOP

Processo produttivo

Selezione materia prima

Disosso

DISOSSO

Operazione delicata effettuata manualmente con grande professionalità.

Subito dopo la macellazione, si procede a tagliare col coltello la coscia fino alla sua base. La rotula resta attaccata al Fiocchetto, mentre il femore rimane dalla parte del Culatello.

Viene poi asportato il femore.

Il tutto con molta cura evitando tagli sui fasci muscolari, questo per evitare infiltrazioni d'aria e perché nella ricomposizione della parte anatomica e dopo la stagionatura risulti come se fosse un pezzo unico.

DISOSSO



DISOSSO



Culatello di Zibello DOP

Processo produttivo

Selezione materia prima

Disosso

Isolamento del pezzo anatomico

ISOLAMENTO DEL PEZZO ANATOMICO

Una volta isolato il pezzo anatomico, questo viene privato della cotenna e parte del grasso, avendo cura di lasciarne uno strato adeguato in superficie, per evitare poi una brusca disidratazione delle carni.

A questo punto si prosegue con la legatura, effettuando dei giri di spago, per contenere la carne ancora molle, conferendo al pezzo anatomico la particolare forma a pera che contraddistingue questo prodotto.

Ora il culatello è pronto per iniziare le fasi di salatura.





Culatello di Zibello DOP

Processo produttivo

Selezione materia prima

Disosso

Isolamento del pezzo anatomico

Salatura

SALATURA

Questa fase si divide almeno in due momenti distinti dove l'abilità del norcino nel conciare la quantità di sale (3,3% rispetto al peso), il pepe, l'aglio, il vino bianco secco e i nitriti e nitrati (previsti dal disciplinare) gioca un ruolo importante.

La salatura dura circa dieci giorni. Ogni due, tre giorni il culatello viene massaggiato e, se necessario, risalato (rimanendo in cella alla temperatura di 5 °C per disidratarsi). Tenendo presente che alla fine del processo si dovrà ottenere un prodotto caratterizzato dalla dolcezza delle carni.

SALATURA



ASCIUGATURA E INSACCATURA

Terminata la fase di salatura, segue la fase di asciugatura in celle a temperature e umidità controllate.

Finita questa fase di riposo si procede con l'insacco del prodotto, posizionandolo nella vescica di maiale o peritoneo parietale e perirenale. Questa fase deve essere eseguita con molta cura e meticolosità; l'involucro naturale deve essere cucito in modo da essere perfettamente aderente alla parte anatomica e la successiva legatura o immagliatura deve essere ben stretta, con una tecnica di avvolgimento a spirale e poi trasversale, in modo da creare una fitta maglia a rete per evitare possibili sacche d'aria. Segue poi una fase di ulteriore asciugatura, che può variare dai 30 ai 60 gg. in funzione delle condizioni climatiche.

LEGATURA



LEGATURA



Culatello di Zibello DOP

Processo produttivo

Selezione materia prima

Disosso

Isolamento del pezzo anatomico

Salatura

Asciugatura e insaccatura

Stagionatura

STAGIONATURA

Come previsto da disciplinare, deve essere eseguita senza l'ausilio d'impianti di condizionamento, quindi gestita dall'abilità e dall'esperienza del produttore, che con l'apertura e chiusura delle finestre dei locali permetterà, dosandolo, l'ingresso di aria e nebbia. Un prodotto quindi legato indissolubilmente alle condizioni meteo del territorio che lo rendono unico nel suo genere. Tale fase si protrarrà per almeno 10 mesi permettendo di ottenere un prodotto finale tra i 3 e i 5 kg. (Disciplinare Culatello DOP).



Culatello di Zibello DOP

Processo produttivo

Selezione materia prima

Disosso

Isolamento del pezzo anatomico

Salatura

Asciugatura e insaccatura

Stagionatura

Consumo

CONSUMO

Finita la stagionatura, questo prodotto, non a caso il «Re dei Salumi», necessita ancora di particolari attenzioni ed accorgimenti prima di essere consumato:

- Togliere lo spago che riveste il culatello, quindi asportare la vescica (nel caso fosse molto aderente e secca si può immergere per circa 1 ora in acqua a temperatura ambiente per facilitare l'operazione)
- Asciugare bene con un canovaccio.
- Avvolgere in un canovaccio inumidito di vino bianco secco (24 ore).
- Togliendolo dal canovaccio e con l'aiuto di un coltello affilato eliminare le impurità esterne e quindi affettare sottilmente.

CONSUMO

Potrà essere servito subito con buon pane antico della zona di produzione, assieme a qualche ricciolo di burro (specialmente nella stagione invernale), abbinato ad un frizzantino secco non troppo aromatico.

Seguendo una logica territoriale nell'abbinamento si può pensare ad un Sauvignon Colli di Parma anche spumantizzato.



CARATTERISTICHE

- Colore della fetta rosso intenso che può tendere al granato, il grasso bianco.
- All'olfatto si caratterizza per intensi profumi di carne stagionata con una evoluzione che può raggiungere una stimolante fragranza e una lieve speziatura che ricorda il pepe.
- All'assaggio, la sapidità della parte magra deve essere in equilibrio con la dolcezza del grasso, il tutto armonizzato con la persistenza degli aromi retronasali, già percepiti come profumi nella fase olfattiva ed arricchiti da sentori di muschio.

EVENTUALI DIFETTI

- Presenza di macchie scure nella parte centrale della fetta. (Probabile asciugatura non perfetta)
- Presenza di sfumature giallastre sulla parte grassa e intorno alla fetta. (Temperature di stagionatura troppo elevate)
- Sentori di ammoniaca. (Difetto raramente presente dovuto alla non perfetta pulizia della vescica)

Notizie

- Nel '96 è stato ufficializzato il riconoscimento della DOP.
- Sul mercato arrivano oltre 65.000 pezzi marchiati DOP di cui la metà circa si fregia del marchio del Consorzio.
- Quest'ultimo adotta delle misure più restrittive rispetto alla DOP, quali che la lavorazione sia esclusivamente manuale, che debba avvenire nei mesi invernali e che l'approvvigionamento delle carni debba avvenire in Emilia-Romagna o in Lombardia.
- Stagionatura in modo naturale.

Notizie

- Il Culatello di Zibello è anche Presidio Slow Food, nato per difendere la produzione d'eccellenza da rischi d'industrializzazione e banalizzazione, che si prefigge d'identificare il prodotto storico ancora oggi realizzato interamente con lavorazione manuale.
- Aderiscono al presidio 10 tra i produttori del consorzio e si sono dati delle regole restrittive:
 - Allevamenti ubicati nella zona del Parmigiano Reggiano
 - Alimentazione no OGM
 - Suini macellati a Parma, Mantova, Piacenza, Cremona.
 - Lavorazione della coscia sezionata a *caldo* (*vietato acquisire fasce muscolari pronte da salare*)
 - Almeno 18 mesi di stagionatura.
- A oggi sono 65.000 i culatelli prodotti nella zona che vengono certificati – contro gli 8,7 milioni di prosciutti–, di cui 1000 da maiali neri. Il peso medio è di circa 4 chili, mentre per i prosciutti il peso medio è di circa 7.

SPECK Sudtiroler IGP

STORIA

Lo speck è nato centinaia di anni fa dalla simbiosi di due metodi di conservazione della carne: la stagionatura, diffusa nell'area mediterranea, e l'affumicatura, tipica del Nord Europa.

Così, l'Alto Adige, terra di confluenza tra le due culture, ha dato origine ad un prodotto tipico inconfondibile nella produzione e nel gusto, secondo la tradizionale regola "poco sale, poco fumo e molta aria".

Nella tradizione altoatesina, lo speck era il cibo consumato dai contadini e costituiva una fonte di energia durante i lavori nei campi.

Col tempo questo prodotto è diventato una delle pietanze principali in occasione di feste e banchetti e, ancora oggi, insieme al pane e al vino, è il protagonista della tipica merenda sudtirolese.

La sua tradizione è antica: già nel 1200 alcuni documenti testimoniano l'esistenza dello speck come prodotto derivante dalla necessità di conservare durante l'anno la carne dei suini macellati nel periodo natalizio.





PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

METODO DI ELABORAZIONE

INCORDATURA SPEZIATURA SALATURA

SELEZIONE AFFUMICATURA E STAGIONATURA

CONSERVAZIONE

MATERIA PRIMA

Per la produzione dello Speck Alto Adige IGP il disciplinare prevede l'utilizzo di carne suina senza vincolo territoriale d'origine, attualmente circa il 95% della materia prima è di origine estera (Germania-Olanda-Danimarca).

La zona di elaborazione dello "Speck Alto Adige IGP", comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano.

- le cosce intere consegnate con osso devono pesare, prima della disossatura, non meno di kg. 10,5;
- le cosce disossate e rifilate (dette anche baffe) devono pesare almeno kg. 5,2;
- devono essere prive degli esiti di pregressi processi flogistici, patologici e/o traumatici;

MATERIA PRIMA

- sono perfettamente dissanguate e prive di micro emorragie puntiformi nella porzione muscolare;
- la cotenna è perfettamente priva di setole, non presenta un reticolo venoso marcato o eccessivamente esteso, ovvero sussistenza di ematomi o delle tracce della relativa asportazione;
- la porzione grassa non è untuosa, ovvero di consistenza molle, ovvero di colore giallo/arancione;
- la porzione magra è priva di smagliature o di strappi tra i fasci muscolari;
- registrano, misurate “al cuore” al momento della consegna, temperature comprese tra 0° C e 4° C;
- i suini sono nati in allevamenti ubicati nei paesi dell’Unione Europea;

PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

METODO DI ELABORAZIONE

METODO DI ELABORAZIONE

- la coscia suina disossata è rifilata secondo il metodo tradizionale
- non deve essere assoggettata ad alcun genere di zangolatura
- non deve essere assoggettata ad alcun genere di siringatura;

PROCESSO PRODUTTIVO

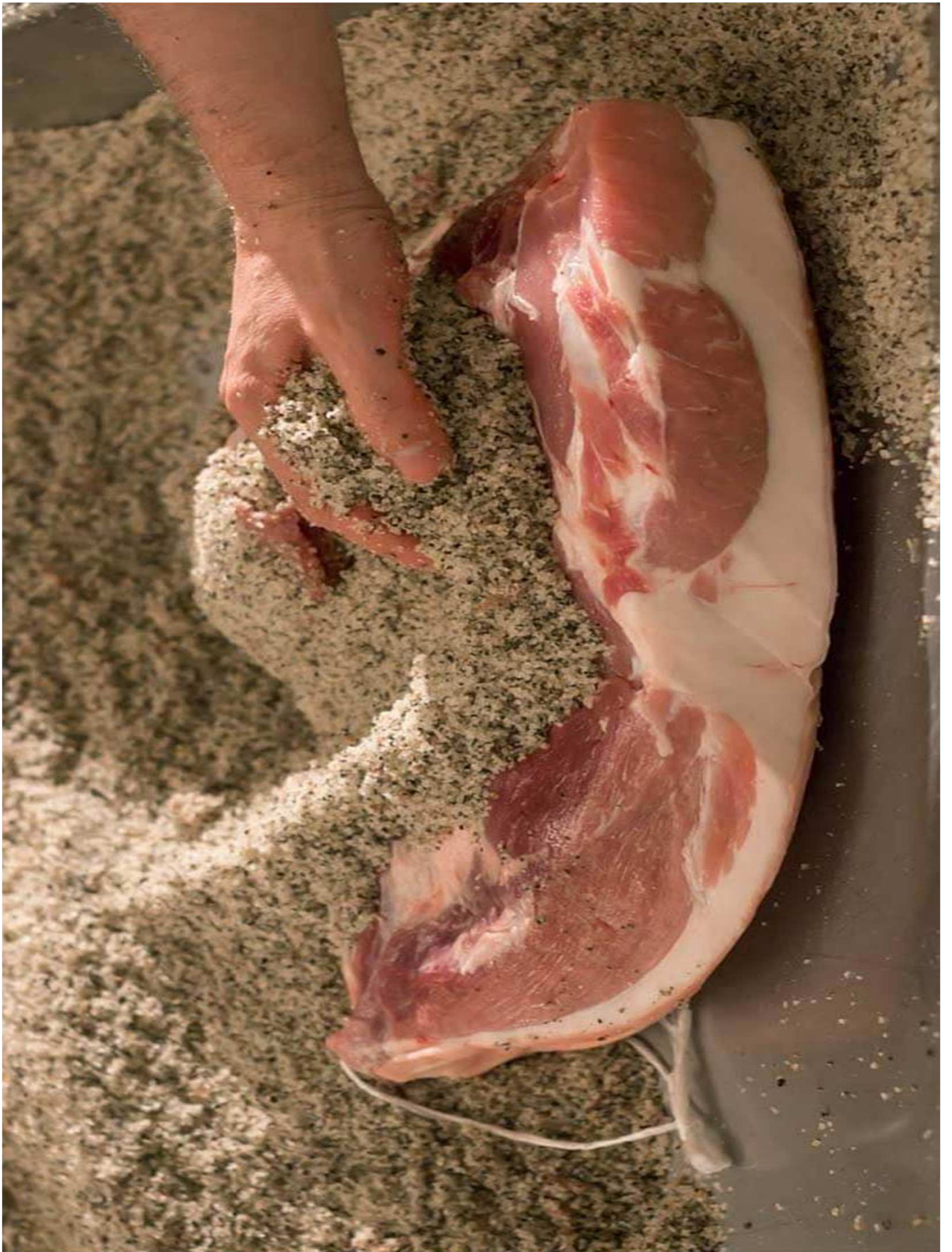
MATERIA PRIMA

METODO DI ELABORAZIONE

INCORDATURA SPEZIATURA SALATURA

INCORDATURA SPEZIATURA SALATURA

- L'incordatura, effettuata meccanicamente, crea un foro che permette il passaggio di un cordoncino, che consentirà poi di appendere lo speck nelle successive fasi di lavorazione.
- Segue la fase di speziatura e salatura a secco eseguita a mano in apposite vasche d'acciaio; (entro quattro giorni dall'inizio della lavorazione). In seguito le cosce saranno trasferite per 2/3 settimane nella cella di salatura in contenitori dove saranno periodicamente massaggiate.
- A prodotto finito il sale non deve essere superiore al 5%.



PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

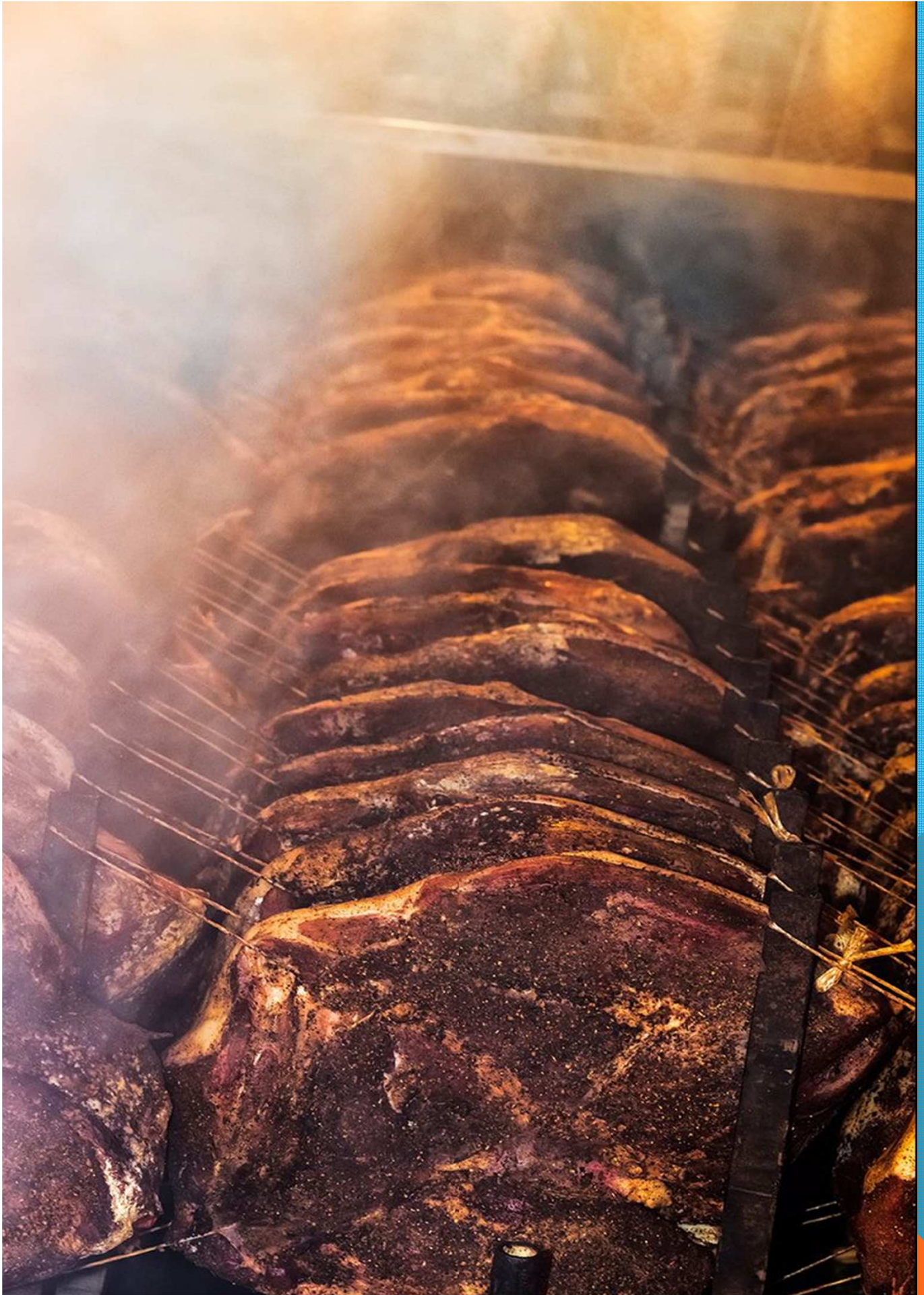
METODO DI ELABORAZIONE

INCORDATURA SPEZIATURA SALATURA

SELEZIONE AFFUMICATURA E STAGIONATURA

SELEZIONE AFFUMICATURA E STAGIONATURA

- Le cosce vengono suddivise in base al peso e verrà loro applicato il marchio Alto Adige IGP che identificherà il lotto, la data di produzione e il codice del produttore.
- Segue la fase di affumicatura nelle apposite celle ad una temperatura non superiore a 20 °C per 3 gg.; (legna non resinosa ed erbe aromatiche naturali. È escluso l'uso di prodotti di sintesi).
- La coscia deve essere stagionata ad una temperatura ambiente da 10 a 15 °C ed un'umidità compresa fra il 60 ed il 90%.
- Il tempo di stagionatura, comprensivo di tutte le fasi disciplinate, varia in funzione del peso finale delle baffe stagionate, che alla fine della elaborazione non deve essere comunque inferiore a 3,4 kg.
- Deve essere inoltre raggiunto il calo peso minimo del 35%



PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

METODO DI ELABORAZIONE

INCORDATURA SPEZIATURA SALATURA

SELEZIONE AFFUMICATURA E STAGIONATURA

CONSERVAZIONE

CONSERVAZIONE

Durante il consumo, è consigliato avvolgerlo in un canovaccio, in un ambiente fresco, ventilato e non troppo umido.

Se la confezione è sottovuoto si consiglia di aprire la confezione almeno 2 ore prima dell'utilizzo, per recuperare la consistenza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- l'aspetto esteriore della crosta superficiale e della cotenna dello speck intero, di colore marrone (assenza di: macchie, setole, muffe, ematomi), di consistenza resistente e sufficientemente elastica.
- l'aspetto interno al taglio della sezione muscolare visibile, di colore rosso con parti in bianco-rosato (assenza di: ematomi, sfumature giallognole del grasso; grasso non untuoso o molle, parte magra non appiccicosa).
- l'odore ed il gusto relativi alla porzione magra, privata della crosta esterna per la valutazione del gusto, caratteristico, intenso e saporito; l'odore è aromatico e gradevole
- gusto garbatamente salato
- masticabilità netta, che non "incolla" (priva di un effetto "gommoso")



IL LARD D'ARNAD DOP



STORIA

I documenti storici relativi a tale prodotto risalgono al 1570 con la distribuzione di prodotti agli indigenti da parte dei refettori del monastero di Sant'Orso. Tra gli alimenti distribuiti si trova, accanto a numerose varietà di carne, anche il lardo.

In un inventario del 1763 del castello di Arnad è stata ritrovata la registrazione di quattro “doils di lardo già vecchi”. I doils, nel gergo dialettale locale “Patois”, sono i contenitori che vengono utilizzati da sempre per conservare e far maturare il lardo.

Tradizionalmente prodotto dalle famiglie della bassa Valle d'Aosta, in particolare nella cittadina di Arnad, per uso prevalentemente familiare, derivato, un tempo, dai maiali allevati in modo casalingo, nutriti tradizionalmente con castagne, cereali e ortaggi, impiega oggi suini di allevamenti della Valle d'Aosta, ma anche dell'area padana (Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto).



PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

SALATURA

METODO DI ELABORAZIONE

STAGIONATURA -CONFEZIONAMENTO

MATERIA PRIMA

- Possono essere utilizzati i suini nati, allevati e macellati in Valle D'Aosta, Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia e Veneto che sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti di Parma e San Daniele.
- La zona di elaborazione è rappresentata dal territorio comunale di Arnad.
- Il "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" è ottenuto dalla spalla e dal dorso dei suini di almeno un anno e all'immissione al consumo presenta con uno spessore non inferiore a 3 cm.

PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

SALATURA

SALATURA

- Nel procedimento di salatura si impiega una miscela composta da cloruro di sodio cristallizzato, acqua, aglio, foglie di lauro, rosmarino, salvia con l'aggiunta di altre erbe di montagna reperibili in loco.

PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

SALATURA

METODO DI ELABORAZIONE

METODO DI ELABORAZIONE

- Il lardo deve essere tagliato e collocato negli appositi contenitori di legno (Doils) non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione.
- Durante questo periodo di tempo la temperatura è mantenuta bassa per conservare inalterate le caratteristiche del prodotto.
- Durante l'operazione di collocamento nei doils, si alterna ad ogni strato di lardo uno strato di sale ed aromi, procedendo in tal modo fino al riempimento del recipiente; il tutto è successivamente ricoperto di acqua salata, portata prima ad ebollizione e poi lasciata raffreddare, in modo da ottenere la salamoia necessaria per la conservazione del lardo.



PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

SALATURA

METODO DI ELABORAZIONE

STAGIONATURA - CONFEZIONAMENTO

STAGIONATURA - CONFEZIONAMENTO

- Il lardo deve riposare all'interno dei doils per un periodo non inferiore ai 3 mesi.
- I vasconi (doils) costruiti in legno di castagno, rovere o larice a volte sono stati sostituiti da quelli di plastica, ma si sta cercando di ritornare al legno, anche se per i produttori questo comporta un notevole sforzo economico.
- Al termine della stagionatura il lardo può essere confezionato in salamoia nei vasetti o senza salamoia sottovuoto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: colore bianco con possibile presenza di un leggero strato di carne, mentre il cuore è normalmente rosato chiaro senza venature.

Profumo: ricco di aromi;

Sapore: gusto piacevole che ricorda le erbe usate nella miscela per la salamoia



LARDO DI COLONNATA IGP



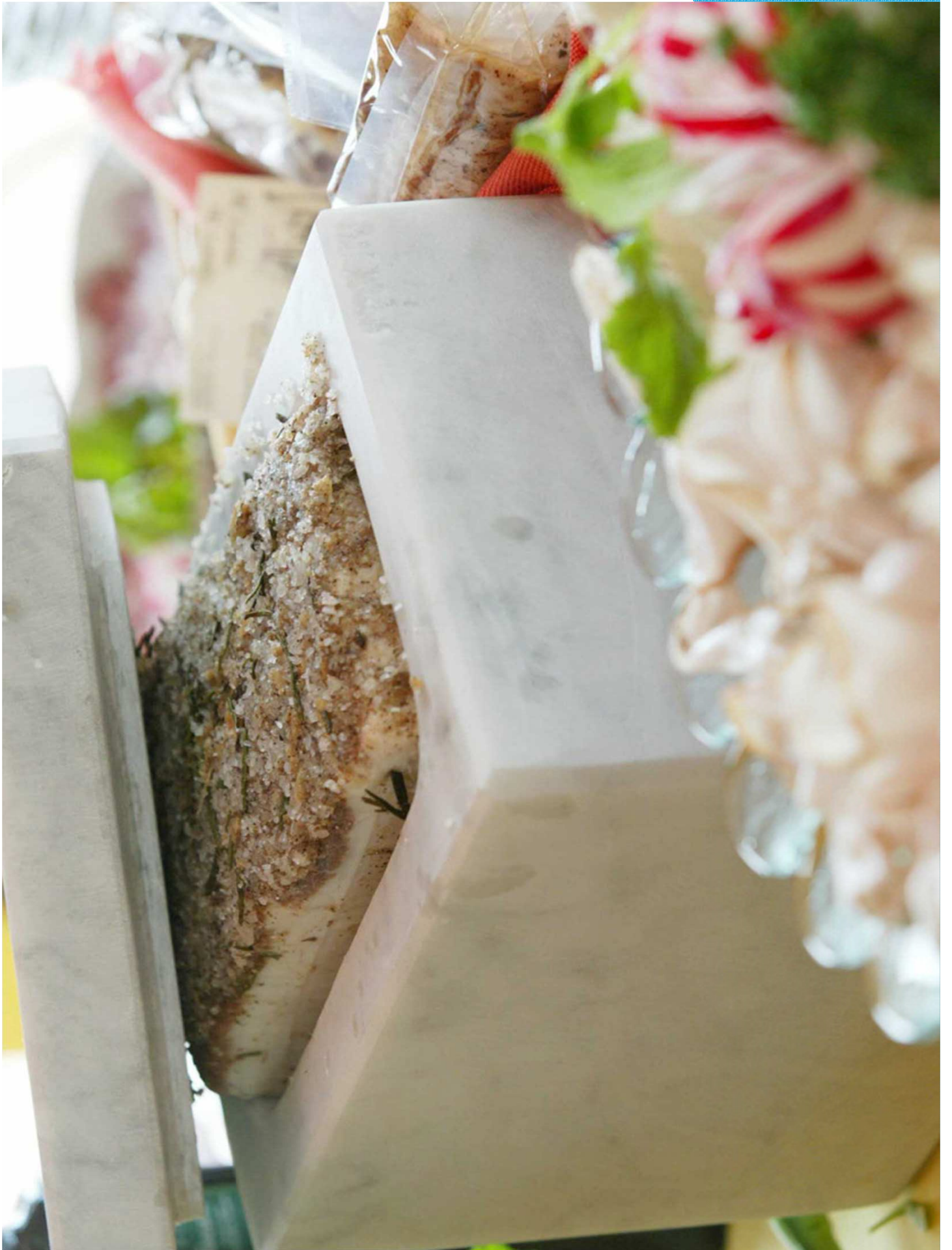
STORIA

Sul Lardo di Colonnata IGP non esiste una storia, ma solo ipotesi e leggende, come quella di Michelangelo, che quando saliva a Colonnata per scegliere di persona i blocchi di marmo statuario faceva incetta di lardo.

Alcuni sostengono che l'origine del nome Colonnata risalga all'epoca romana e sia da collegarsi allo sfruttamento di una colonia di schiavi nelle cave di marmo. Proprio in tale periodo potrebbero essere state introdotte sul posto le tecniche per la conservazione delle carni suine.

Qualcuno racconta anche che un cavatore, mettendo del maiale con degli aromi in una conchetta di marmo, scoprì una delle eccellenze tipiche toscane rinomate in tutto il mondo.

Dal 2004 il lardo di Colonnata ha ottenuto il riconoscimento IGP, (indicazione geografica protetta).



PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

SALATURA

METODO DI ELABORAZIONE

STAGIONATURA

MATERIA PRIMA

- La zona di produzione del "Lardo di Colonnata" è rappresentata esclusivamente da Colonnata, frazione montano-collinare del comune di Carrara
- Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Lardo di Colonnata" debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise.
- Il "Lardo di Colonnata" è ottenuto dai tagli di carne corrispondenti allo strato adiposo (ripulito dalla parte sugnosa) che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta. Lo spessore deve essere superiore ai 3 cm.

PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

SALATURA

SALATURA

- Per la salatura sono utilizzati sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente.
- Detti ingredienti sono tassativi, restando in ogni caso alla discrezione del produttore la determinazione delle quantità degli stessi.
- Il produttore potrà, inoltre, utilizzare altre spezie, intere o macinate, in particolare cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata e chiodi di garofano ed altre erbe aromatiche, in particolare salvia e origano.
- Sono escluse le sostanze liofilizzate, gli aromi naturali, i conservanti, gli additivi e gli starters.

PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

SALATURA

METODO DI ELABORAZIONE

METODO DI ELABORAZIONE

- La lavorazione è stagionale e si svolge da settembre a maggio.
- Entro e non oltre 72 ore dalla macellazione deve essere rifilato, massaggiato con sale e collocato nelle apposite vasche di marmo, localmente denominate conche, preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente.
- Le conche sono contenitori di marmo bianco a forma di vasca, realizzate con materiale da Colonnata, che presenta peculiarità di composizione e struttura indispensabili all'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto.

METODO DI ELABORAZIONE

- Le conche possono essere ricavate dallo svuotamento di un unico blocco di marmo oppure da lastre di spessore non inferiore ai 2 cm opportunamente assemblate.
- Per quanto attiene al coperchio delle conche, questo sarà di marmo o altro materiale idoneo. Il lardo dovrà riposare all'interno delle conche per un periodo di stagionatura non inferiore ai sei mesi.

PROCESSO PRODUTTIVO

MATERIA PRIMA

SALATURA

METODO DI ELABORAZIONE

STAGIONATURA

STAGIONATURA

- La stagionatura deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato, in modo da non compromettere la naturale umidità dell'ambiente.
- Durante la stagionatura il produttore dovrà verificare la consistenza della "salamora", che è il liquido rilasciato dal lardo a seguito del prolungato contatto con il sale.
- Il lardo dovrà riposare all'interno delle conche per un periodo di stagionatura non inferiore ai sei mesi.
- Qualora il lardo non formasse "salamora" in quantità sufficiente, il produttore potrà integrare il quantitativo della stessa con una soluzione fredda di acqua satura di cloruro di sodio, ottenuta dallo scioglimento di sale marino, nella misura occorrente all'ottimale conservazione del prodotto.

STAGIONATURA

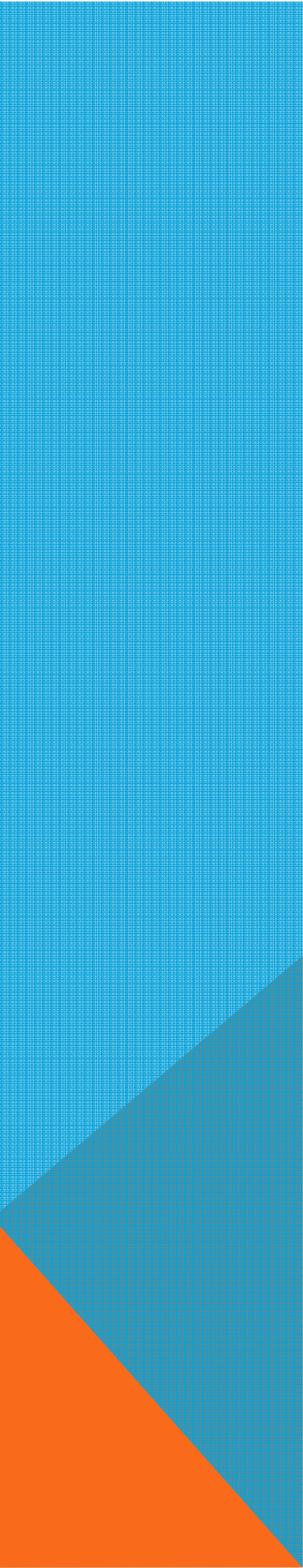
- Il lardo di Colonnata deve stare dentro minimo 6 mesi fino ad un massimo di 3 anni e ogni 15 giorni circa si torna a controllarlo.
- Il lardo più buono è quello che sta in conca da 6 mesi a 2 anni, perché poi diventa troppo aromatizzato.

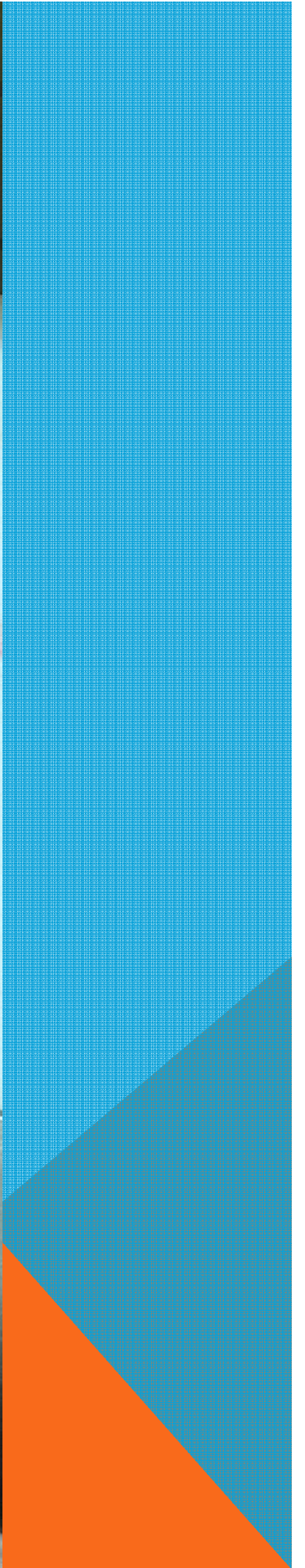
CURIOSITA'

- Il **rigatino** è più magro e viene dalla pancia del maiale (pancetta). La sua lavorazione si fa nella **solita conca**, ma lo si mette sopra al lardo, negli ultimi 2 strati. Essendo più magro, aiuta il sale a sciogliersi maggiormente e crea più salamoia che contribuisce a “cuocere” meglio il lardo sottostante. Quando si toglie dalla conca si immerge in **acqua senza sale** per togliere il pepe in eccesso. Quindi si immerge per 3/4 ore nel **vino bianco** e si mette ad asciugare. Il giorno successivo si cosparge totalmente di **pepe**.

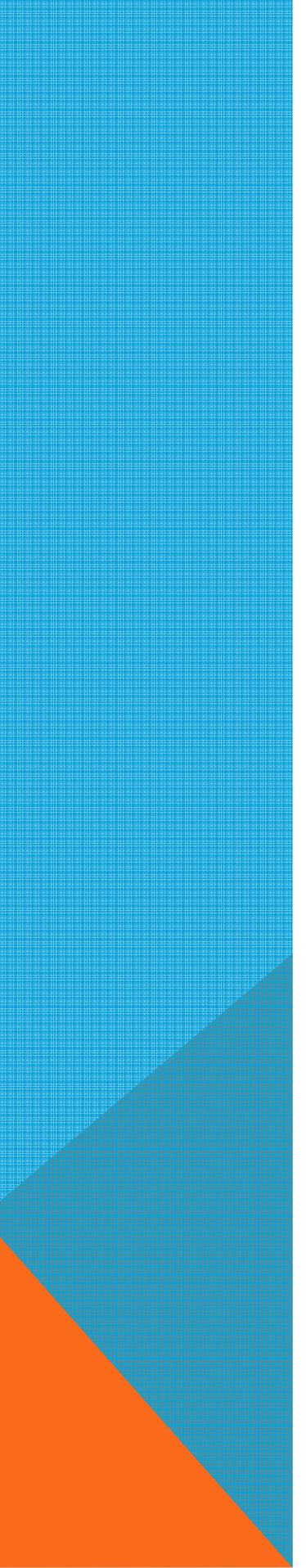
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

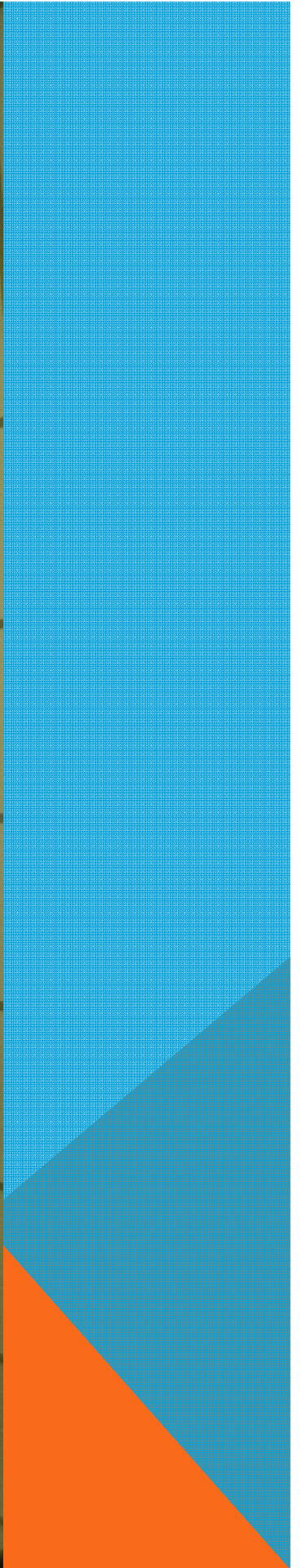
- Forma: indicativamente rettangolare; spessore non inferiore ai 3 cm.
- Aspetto esterno: la parte inferiore conserva la cotenna mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie; può essere presente una striscia di magro. Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato o vagamente brunito.
- Profumo: fragrante e ricco di aromi. Sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, arricchito dalle erbe aromatiche e dalle spezie usate nella lavorazione.

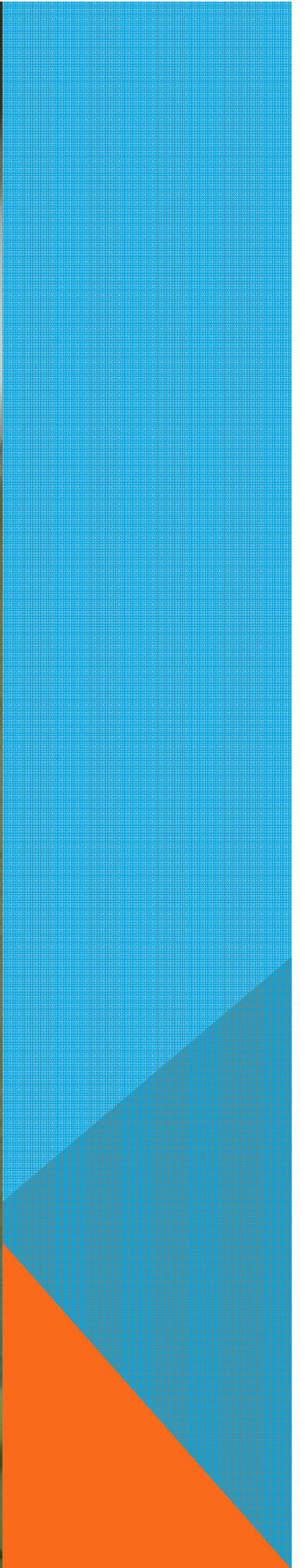


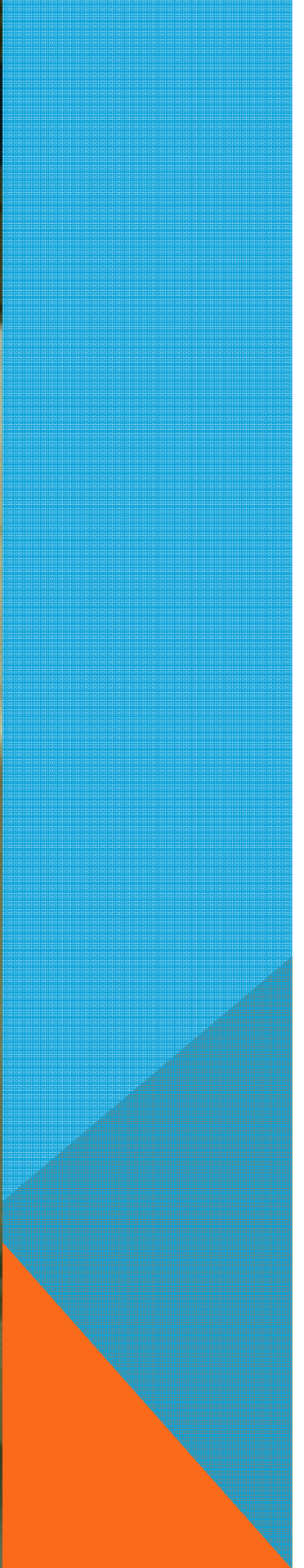


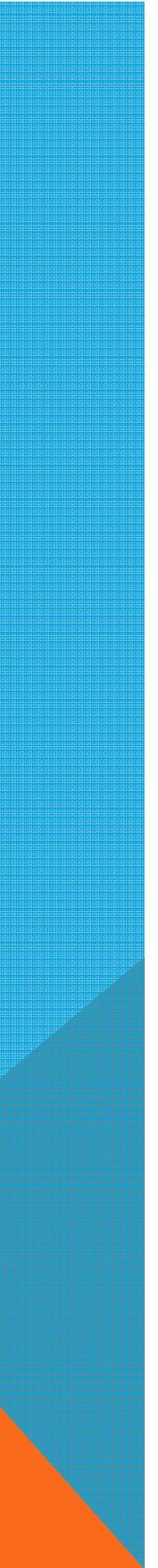


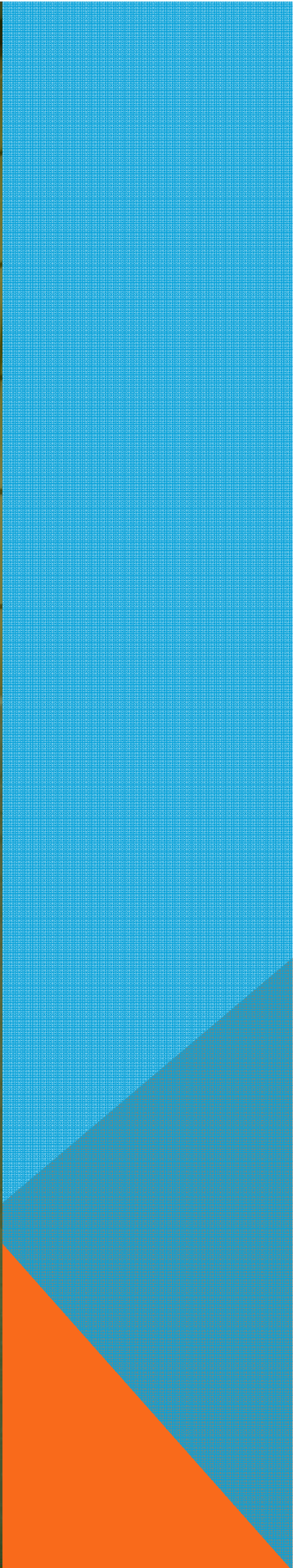














ALTRI TIPI DI LARDO

LARDO AL ROSMARINO DI CAVOUR

- Un tempo nel comune di Cavour (provincia di Torino) si produceva il più famoso lardo italiano, oggi sovrastato da quelli di Colonnata e Arnad. Viene preparato mediante mondatura e rifilatura del lardo, asportazione della cotenna e mediante una concia di sale a secco, rosmarino in polvere e pepe. (Oggi prodotto di nicchia)

LARDO PESTO (pestata)

- Macinato molto finemente insieme ad aglio, scalogno e poco sale viene conservato in barattoli. Esiste anche l'usanza molto rara di insaccarlo. (Questa è più una preparazione che un salume)

Poi abbiamo i guanciali ottenuti dalla parte grassa della gola-mandibola

GUANCIALE DI AMATRICE – GRANDULA (nome dialettale sardo del guanciale di maiali allevati allo stato brado sulle montagne del Gennargentu)

**GRAZIE PER LA CORTESE
ATTENZIONE**

Maestro Assaggiatore

A. F. Fiorentino