

Lardo della Bergamasca



Oggi ai primi posti nella classifica delle prelibatezze della cucina bergamasca, il lardo della bergamasca costituiva in passato una rilevante fonte di calorie in un contesto in cui la cucina povera faceva da sfondo nelle famiglie contadine. Le lavorazioni particolari, le spezie e gli aromi che lo caratterizzano fanno del lardo bergamasco una vera e propria squisitezza.

Produzione e conservazione



Si usa la parte superiore della schiena del maiale in tagli da circa 3 kg, con un'altezza variabile da 4 a 6 cm. I pezzi così ottenuti vengono manualmente salati, speziati e a volte aromatizzati.

Segue la stagionatura dei medesimi per una durata di 60 giorni e per altri 30 giorni i singoli pezzi sono messi a macerare in un'infusione di vino bianco.

Il prodotto ottenuto è morbido, di colore bianco con venature rosa, più o meno saporito a seconda dei trattamenti e del tipo di salatura. Gustoso, il lardo della bergamasca si scioglie in bocca. Viene conservato in luoghi freschi e areati.

Caratteristiche

Il prodotto finito ha forma rettangolare e piatta; peso minimo 2,7 kg; si presenta di colore rosato uniforme esternamente, mentre all'esterno ha pasta compatta, di colore bianco con alternanza di venature rosse.

Allegati  [Disciplinare di produzione del Lard de la Bergamasca \(pdf\)](#) [1]



Ultima modifica: Venerdì 12 Febbraio 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/salumi/lardo-della-bergamasca>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-del-lard-de-la-bergamasca.pdf