

LARDO DI ARNAD DOP

Il lardo di Arnad è stato insignito del marchio di Denominazione di Origine Protetta DOP della Comunità Europea.

Caratteristiche e Storia del prodotto

Tradizionalmente prodotto dalle famiglie della bassa Valle d'Aosta, in particolare nella cittadina di Arnad, dall'uso prevalentemente casalingo ha ottenuto fortuna grazie alla diffusione favorita dalle macellerie del paese prima, dai salumifici poi. 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.

Processo produttivo

Si ottiene dal lardo di spalla di maiale, (l'animale del peso di almeno 160 kg e d'età non inferiore ai 9 mesi) la cui carne deve essere rosata e senza macchie, il peso è variabile dai 3 hg ai 4 Kg, la forma è a trancio quadrangolare. Dai tempi più antichi e fino alle più recenti disposizioni di tipo igienico, il Lardo veniva conservato e stagionato nei "doils", forme di legno di castagno con particolari incastrici che non facevano fuoriuscire la salamoia; oggi i recipienti per questo uso sono di vetro.

La preparazione prevede la rifilatura del lardo che, privato della cotenna, è posto nel recipiente di vetro a strati alternati con sale e acqua (precedentemente fatta bollire con sale ed aromi quali pepe, rosmarino, alloro, salvia, chiodi di garofano, cannella, ginepro, noce moscata, achillea). Il recipiente viene chiuso, quindi, con un coperchio su cui è posto un peso; inizia così la stagionatura che si protrae fino ad un anno: per una conservazione prolungata il lardo viene posto, coperto di vino bianco, in vasi a chiusura ermetica.

Si consuma affettato sottilmente, posto su fette di polenta abbrustolite e calde, in modo che, sciogliendosi, il salume sprigioni il suo aroma dolce e delicatamente aromatico oppure in una preparazione tipica, il "bocon du diable", su una fetta di pane di segale, abbrustolito in teglia con aglio e spalmata di miele (alternativamente alla mocetta di camoscio, altro salume tipico della zona). Il lardo di Arnad è stato insignito del marchio di Denominazione di Origine Protetta DOP della Comunità Europea.

Testi di **Lodovico Valente**
Fotografie:
GB Services Studio



LARDO DI CINTA SENESE

La più pregiata delle razze autoctone toscane, i suini di "Cinta Senese" sono originari della Montagnola senese e del Chianti, vengono allevati allo stato brado, in terreni seminativi e pascoli collinari ed alimentati con sfarinati di origine vegetale: granturco, orzo e favette

Caratteristiche e Storia del prodotto

È più ricco in acido oleico e in acidi grassi polinsaturi rispetto al lardo tradizionale; il grasso è quindi meno consistente, più fluido, con la conseguenza di risultare molto più gradevole al palato. La migliore fluidità permette una più rapida diffusione degli aromi della speziatura e assicura un prodotto dalle ottime caratteristiche aromatiche

Materia prima

Dorso del suino di Cinta senese di almeno 12/14 mesi di età

Processo produttivo

- Rifilatura a mano del prodotto
- salatura e speziatura con sale grosso e pepe nero macinato
- riposo in conca per 1 mese ad una temperatura di 5/6 gradi
- stagionatura di almeno 2 mesi.



Miele e Lardo

seconda parte

AL LARDO DI ARNAD si accompagnano il Miele di Rododendro e il Miele di Tiglio

Rododendro (Uniflorale di rododendro)

Analisi Organolettica: si presenta liquido e l'aspetto è limpido; il colore è giallo paglierino. L'odore è di debole/media intensità, di tipo caramellato/fruttato, ma anche fresco e quasi balsamico. Il sapore è normalmente dolce. L'aroma è molto simile all'odore, ma più intensamente fruttato: ricorda la frutta cotta caramellata, le caramelle fondenti alla frutta; vi è in più una nota leggermente penetrante, astringente, spesso presente nei mieli di alta montagna, probabilmente legata alla presenza di Composite. La persistenza dell'aroma è medio/bassa.

Il miele di rododendro, con la sua fresca fragranza, accompagna elegantemente la delicata morbidezza del lardo ad un piacevole e armonico fine bocca.



Lardo di Arnad con Miele di Rododendro e Miele di Tiglio

Tiglio (Uniflorale di tiglio)

Analisi Organolettica: liquido, limpido, colore ambrato. Odore di media intensità, di tipo vegetale/fruttato, con una decisa nota balsamica, officinale, mentolata. Sapore normalmente dolce, con una leggera punta amarognola. Aroma simile all'odore, ma più balsamico, mentolato. Piuttosto persistente.

Il miele di tiglio, equilibratamente aromatico e leggermente balsamico, esalta la piacevole sapidità e la notevole persistenza gustativa del lardo.

AL LARDO DI CINTA SENESE si accompagnano il Miele di Lampone e il Miele Millefiori di Alta Montagna

Lampone (Uniflorale di lampone)

Analisi Organolettica: Liquido, limpido, colore ambrato. Odore di media intensità, decisamente fruttato: di sciroppo di frutta, di gelatina di frutti, leggermente caramellato. Sapore normalmente dolce. Aroma fruttato simile all'odore; di media persistenza. La componente fruttata, molto intensa, legata alla prevalenza del lampone, è accompagnata da qualcosa di morbido e caramellato, probabilmente legato alla presenza di altre Ericacee oltre al rododendro.

Lardo delicato ma con una personalità che richiede mieli di raffinata dolcezza come il miele di lampone, raro nella sua impagabile armonia di profumi.

Millefiori di Alta Montagna (Lampone, rododendro, timo, ...)

Analisi Organolettica: Liquido, limpido, colore ambrato. Odore di media intensità, di tipo fruttato-caramellato, di caramella d'orzo, leggermente balsamico. Sapore normalmente dolce; aroma intenso, fruttato, di marmellata di frutti di bosco, di creme caramelle; piuttosto persistente.



Lardo di Cinta Senese con Miele di Lampone e Miele Millefiori di Alta Montagna

La delicatezza del lardo, dal sapore morbido e dalla equilibrata sapidità, si sposa piacevolmente con la fragrante dolcezza e ricca nota armonica del miele.

Si ringraziano

il Maestro Giovanni Pavan
che ha guidato
la degustazione
degli esperti
dell'Accademia
Veneto Lombarda di
Analisi Sensoriale,
sempre gentili e disponibili
con la nostra redazione.



di Botticino Mattina (Bs)
tel. 030 2693284
www.apicoltureasampi.it
per la disponibilità e la
collaborazione prestate.

La Dottoressa
Carla Gianoncelli
della
Fondazione Fojanini
di Studi Superiori
Laboratorio Apistico
(Sondrio)
Tel 0342 512954
per le schede delle
analisi organolettiche.

sabato 8 maggio 2010

Vini&CucinaBresciana e Apicoltura del Sampi
vi invitano alla giornata annuale dedicata alle api e alla cucina con il miele.

3ª giornata didattico-enogastronomica

ore **9,00** - Visita guidata all'**Apicoltura del Sampi**

Botticino Mattina - via Sampi 26 - www.apicolturasampi.it

prenotazione obbligatoria al n° **030 2693284**



Durante l'incontro si avrà la possibilità di osservare dal vivo le api e di partecipare a tutte le fasi di raccolta e di preparazione del miele e degli altri prodotti dell'apicoltura, alcuni dei quali potranno anche essere degustati... (il veleno no !).

PROGRAMMA

In apiario

Apertura di due alveari, uno in produzione ed uno con la famiglia in formazione.

Illustrazione della struttura dell'alveare e della vita che vi si conduce con

l'individuazione delle api preposte ai vari compiti : la regina, le guardiane, le ventilatrici (se farà molto caldo), le spazzine, le necrofore, le ancelle, le nutrici, le ceraiole, le bottinatrici, le addette alla comunicazione e i fuchi (in stand-by in attesa della grande ammuchciata) presenti sia nel nido che nel melario.

Dal melario verranno prelevati alcuni telai di miele che verranno utilizzati per una degustazione a "metri 0" e per l'illustrazione delle fasi di preparazione del miele.

In laboratorio

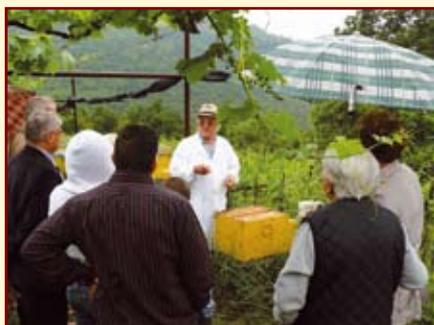
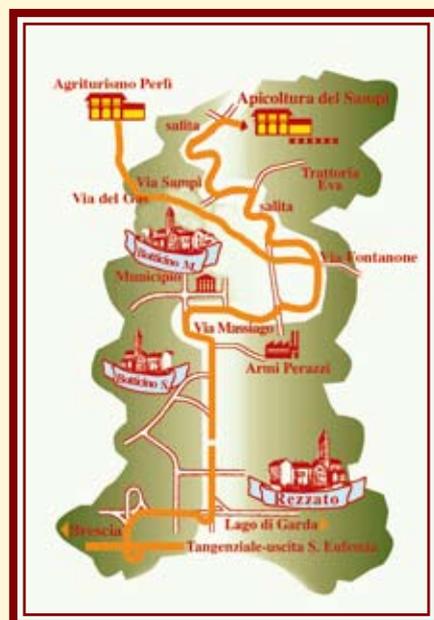
Illustrazione ed esecuzione delle operazioni necessarie per il corretto trasferimento del miele dai telai prelevati in apiario al vasetto (ovviamente, in questo caso, senza rispettare i tempi corretti di esecuzione, che però verranno illustrati e giustificati) : rilievo della umidità % del miele, disopercolatura, centrifugazione, filtrazione, decantazione e omogenizzazione, controllo finale della umidità, degustazione, controlli palinologici e qualitativi, invasettamento, etichettatura e stoccaggio.

Gli altri prodotti delle api e i loro derivati.

Verranno illustrate le caratteristiche di: propoli, polline, veleno, cera, idromele, aceto e acquavite di miele e, per finire, l'impollinazione e gli attuali utilizzi delle notevoli capacità delle api, tutti sicuramente utili, alcuni curiosi e intelligenti, altri tragici.

Le api pungono e sacrificano la vita soltanto per difendere la loro famiglia.

I frutti del loro lavoro valgono, per noi, più dell'oro ...ma costano molto meno.



In omaggio, a tutti i partecipanti verrà distribuita una copia della rivista **Vini&CucinaBresciana** e la Guida della Ristorazione ARTHOB con oltre 200 ristoranti presenti.

PRANZO presso l'Agriturismo "Perli"

Botticino Mattina - via Del Gas 24

Lista delle vivande

- Salamina impanata con miele di Fiori Primavera
- Risotto di corte con miele di Fiori di Castagno
- Cosciotto di maiale al forno con Miele di Robinia Pseudoacacia
- Patate al forno e cipolle stufate con Aceto di Miele e Miele di Fiori di Rododendro
- Formaggi Bresciani: Robiola Nostrana e Formaggella di Tremosine accompagnati da Miele di Fiori Primavera, Fiori Esitivi e Melata
- Torta di Farina Gialla con Miele di Fiori d'Alta Montagna
- Caffè (Moka),
- Vini bianchi e rossi di nostra produzione



Prezzo € 25,00