

Miele e Lardo

Testi di *Lodovico Valente*

Fotografie:
GB Services Studio



Dopo aver trattato di come affiancare i formaggi bresciani al miele, in queste pagine vogliamo scoprire quali sono altri accompagnamenti che possiamo realizzare con il lardo. Certamente saprete che in Italia esistono molti tipi di lardo, noi andremo a proporvi gli accompagnamenti con i più famosi lardi. In questa prima parte presentiamo il lardo di Colonnata e il Lardo Erborinato della Valverde di Rezzato, prodotto dalle Macellerie Liberini di Rezzato un lardo forse meno conosciuto ma che vi garantiamo ha ottenuto il miglior riscontro tra giusto accompagnamento e qualità, dimostrando ancora una volta che la nostra provincia ci regala sempre delle piacevolissime sorprese! Nel prossimo numero invece vi proporremo altri due tipi di lardo, quello di Arnad ed il lardo Senese, anche in questo caso andremo ad accompagnare i mieli più indicati per far risaltare le differenti proprietà di questi ottimi prodotti.

Regola importante: ricordatevi che per degustare al meglio questi due prodotti, dovrete preferibilmente distribuire il miele tra il crostino di pane e il lardo, o se non lo volete degustare con il pane, inserite il miele tra due fettine di lardo, così facendo farete in modo che il palato non venga direttamente a contatto con il miele e avrete modo così di percepire tutti i sapori, al contrario, il palato sarebbe ricoperto di miele rendendo così difficoltosa la percezione dei sapori più delicati.

Altro aspetto importante, è quello di miscelare la giusta quantità di prodotto tra lardo e miele, nessuno dei due deve prevaricare sull'altro, mettere troppo miele sarebbe un po' come salare troppo una pietanza, quindi giuste dosi senza esagerare.

Vogliamo inoltre ringraziare coloro che hanno reso possibile la stesura di questo articolo, in particolare un ringraziamento va al 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.

LARDO DI COLONNATA

Una delle leggende che riguardano questo lardo, narra che Michelangelo ne mangiasse in gran quantità ogni qual volta dovesse recarsi sulle Apuane a prendere il marmo per i suoi capolavori: stiamo parlando del Lardo di Colonnata, originario appunto di Colonnata, paesino toscano arroccato sulle Alpi Apuane, in provincia di Massa Carrara.

Era il companatico "povero" dei cavatori di marmo delle Alpi Apuane, che lo affettavano sottile e lo accompagnavano al pomodoro per condire le pagnotte rustiche. Un cibo preparato la mattina presto e destinato a sostenere per tutta la giornata i lavoratori delle cave, impegnati abitualmente a quasi 2000 metri di quota. Il "fagottino", insieme all'indispensabile fiasco di vino, doveva assicurare le calorie necessarie ad affrontare le ripide salite e la fatica degli scavi.

Il Lardo è il prodotto tipico di Colonnata, piccolo borgo ancorato su uno sperone tra le cave marmifere intorno a Carrara.

La sua stagionatura, la cui origine risale intorno all'anno Mille, avviene per un periodo tra i sei e i dieci mesi in speciali conche di marmo

che si trovano in cantine o grotte scavate nella roccia.

L'umidità naturale delle grotte e la porosità del marmo stabiliscono condizioni ideali per la maturazione. Le pareti delle conche vengono strofinate con aglio e il fondo ricoperto di sale marino, erbe e spezie. Il Lardo si immette nelle conche in blocchi rettangolari la cui altezza può variare dai 3 agli 8 centimetri.

Tra uno strato e l'altro si sistema una speciale salamoia composta di sale marino in grani, pepe nero macinato, rosmarino, aglio fresco, sbucciato spezzettato grossolanamente.

Se questi sono gli ingredienti tassativi, largo spazio è lasciato alla ricetta che si tramanda di generazione in generazione in ciascuna famiglia di produttori e che viene conservata gelosamente.

Tra le spezie e le erbe aromatiche che possono conferire al Lardo di Colonnata il suo particolare sapore anche cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, anice stellato, origano e salvia. Al momento dell'estrazione si presenta di aspetto grigio-nero nella cotenna che lo ricopre. All'interno il Lardo è di colore bianco-rosato, qualche volta con la particolare "striscia" rosa che ne aumenta la bellezza e ne rende più intenso il gusto. I pezzi variano dai 4 agli 8 centimetri di spessore, per un peso da 0,5 a 1 kg. Il profumo è fragrante e ricco di aromi mentre il gusto è delicato, quasi dolce, finemente sapido se proviene dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e dalle spezie usate nella lavorazione. Si consuma ripulito dalla cotenna e dagli eventuali residui di sale, tagliato in fettine sottilissime adagiate su pane fresco, scaldato o appena abbrustolito.

Alla stessa maniera accompagnato anche con miele. Altro ideale accompagnamento sono, come per i cavatori di un tempo, il pomodoro e la cipolla crudi, senza alcun ulteriore condimento. In alternativa può essere servito su pietanze calde, di carne o di pesce. Il sale della cotenna è ottimo per insaporire arrostiti e grigliate, mentre la cotenna può essere cotta alla griglia o lessata per insalate di legumi e zuppe.

LARDO ERBORINATO

della VALVERDE (Rezzato)

Anche la nostra provincia ha un'antica tradizione che valorizza il lardo, certamente ogni valle e anche la pianura bresciana hanno nelle varie lavorazioni dei norcini, ricette particolari o "segrete" per ottenere il massimo del gusto e dal sapore da questa parte del suino, forse meno nobile ma altrettanto gustosa e saporita, per essere degustata al naturale o utilizzata in cucina in vari modi. Tra i vari tipi di lardo bresciani, certamente spicca su tutti il Lardo Erborinato della Valverde delle Macellerie Liberini di Rezzato, un prodotto che nulla ha da invidiare ai più blasonati lardi che conosciamo a livello nazionale, anzi ci permettiamo di dire che alla degustazione alla cieca, è risultato essere il migliore tra i vari accompagnamenti con il miele.

"La materia prima per realizzare questo lardo, deriva dal gran suino padano, che viene direttamente macellato presso il macello Liberini. Una volta lavorati i lardi, vengono prima posti a maturazione con del sale grosso, soltanto in seguito viene ripulito ogni pezzo dal sale. Le fasi successive, prevedono la preparazione di una miscela composta da vari tipi di erbe e sapori: salvia, rosmarino e alloro tritati e mescolati a spezie, oltre a pepe in grani e sale. In questa concia vengono posti i vari pezzi di lardo e lasciati per almeno 20 giorni a maturare. Al termine di questo procedimento, alla giusta maturazione avvenuta, ogni pezzo viene posto sottovuoto per evitare l'irrancidimento dovuto all'ossidazione e per essere commercializzato nei giusti modi, permettendo così al cliente di degustare al meglio questo sorprendente lardo, che accompagnato a tante preparazioni della cucina classica e anche moderna potrà rendere soddisfatti i tanti buongustai.

Si ricorda che le degustazioni con il lardo sono sempre fatte con i mieli dell'ultima annata.

AL LARDO DI COLONNATA si accompagnano il Miele di Melata e il Miele Millefiori Estivo

Melata (Metcalfa)

Analisi Organolettica: Liquido, limpido, colore ambrato scuro. Odore intenso, deciso, di tipo vegetale-fruttato, di vegetali trasformati: di succo di frutta, di marmellata cotta a lungo, di melassa. Sapore non troppo dolce, leggermente acidulo. Aroma simile all'odore: di marmellata di conserva di pomodoro, di fichi secchi; comunque di vegetali in qualche modo trasformati e di zuccheri cotti a lungo, quasi caramellati. Piuttosto persistente.

La personalità di questo lardo merita una attenta analisi dei mieli ai quali accompagnarlo. Un felice connubio lo si ottiene con la melata, che con la sua dolcezza equilibrata, raggiunge una piacevole simbiosi con il lardo.



Lardo di Colonnata con Miele di Melata e Miele Millefiori Estivo

Millefiori Estivo (Rovo, Castagno, Scotano, ...)

Analisi Organolettica: Liquido, limpido, colore ambrato. Odore di media intensità, dalla base fruttata e morbida sulla quale si inserisce una leggera nota tannica legata ad una discreta presenza di nettare di castagno; il tutto richiama le caramelle al rabarbaro, certe confetture. Sapore non troppo dolce. Aroma simile all'odore, "morbido e "rotondo", fruttato, ma pure leggermente tannico. Piuttosto persistente.

La varietà dei nettari da cui nasce rende questo miele complesso e un po' rustico, ma la sua aromaticità e persistenza delicatamente amarognola creano un felice contrasto con l'eleganza palatale del lardo.

AL LARDO ERBORINATO della VALVERDE (Rezzato) si accompagnano il Miele di Acacia e il Miele Millefiori Primaveraile

Acacia (Uniflorale di robinia)

Analisi Organolettica: Liquido, limpido, colore giallo paglierino chiaro. Odore di lieve intensità, di cera nuova di alveare, leggermente floreale, di fiori di robinia. Sapore molto dolce, leggermente astringente. Aroma simile all'odore: delicato, vanigliato, di mele cotte leggermente caramellate; di media persistenza.

Questo lardo, la cui qualità è esaltata da una concia esclusiva e da una raffinata erborinatura, crea con la delicata dolcezza del miele di acacia, una armonia di sensazioni che ne fanno un prodotto d'eccellenza.

Millefiori Primaveraile (Robinia, Acero, Scotano...)

Analisi Organolettica: Liquido, limpido, colore ambrato chiaro. Odore di media intensità, di tipo floreale/fruttato, fresco, leggermente caramellato; ricorda il profumo intenso dei fiori dei fruttiferi. Sapore normalmente dolce. Aroma simile all'odore, caramellato fruttato. Piuttosto persistente.



Il miele di fiori primaverili, con la sua aromaticità equilibrata, accompagna piacevolmente la sapiente speziatura del lardo creando in bocca una notevole persistenza delle sensazioni di armonia gustativa.



Lardo Erborinato della Valverde con Miele di Acacia e Miele Millefiori Primaveraile

Si ringraziano

Le Macellerie Liberini di
Rezzato

Via Disciplina, 70
Via Matteotti, 97

25086 Rezzato (Brescia)
Telefono: 030-2791315 /
030-2793057

Fax: 030-2491420

Per la gentile disponibilità
alla stesura dell'articolo



di Botticino Mattina (Bs)
tel. 030 2693284

www.apiculturasampi.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.