



LARDO DEL CAMPO DI OLEVANO ROMANO



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma: Olevano Romano

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Lardo del campo si ottiene dal grasso suino sottocutaneo prelevato a livello del dorso. Sottoposto a salatura a secco con sale fino e grosso ed aromatizzato con pepe nero, noce moscata, aglio fresco macerato nel vino Cesanese di Olevano Romano DOC, alloro e rosmarino, viene posto ad asciugare in camera calda a 18-21°C. Il Lardo del campo presenta forma rettangolare, colore bianco rosato, spessore di circa 10 cm e pezzatura di circa 1-2 kg. Particolarmente gustoso, si caratterizza per un'aromatizzazione accentuata che deriva dalle erbe di campo usate per la conciatura.

METODO DI PRODUZIONE Il Lardo del campo si ottiene dallo strato di grasso del dorso del maiale, ripulito della parte più morbida detta "sugnosa". Alto circa 10 cm viene salato a secco con sale fino e grosso per 15 giorni e messo in cella di stoccaggio alla temperatura di 8-10°C. Terminato il periodo di salatura, i pezzi di lardo vengono lavati con acqua corrente al fine di asportare il sale in eccesso, e successivamente conciati con pepe macinato finemente,

noce moscata, aglio fresco macerato nel vino, rosmarino e foglie di alloro. Il prodotto aromatizzato viene posto in cella di stufatura per 2 giorni alla temperatura di 18-21°C e confezionato sotto vuoto.

CENNI STORICI Il Lardo del campo prende il nome dalla consuetudine, ormai diffusa da oltre cinquant'anni, di aromatizzare la superficie con essenze prelevate direttamente "dal campo". Tali essenze conservano qualità antiossidanti che consentono di conservare a lungo il prodotto. La produzione tradizionale di questo gustoso insaccato trae origine dall'abitudine degli abitanti di Olevano Romano di allevare in casa il maiale e consumarne ogni parte.



BRUSCHETTE AL LARDO DEL CAMPO

Ingredienti: 200 g di lardo del campo di Olevano Romano tagliato a fettine sottili, olive di Gaeta DOP, prezzemolo, aglio, timo, pepe, olio extravergine di oliva e pane casareccio.

Procedimento: tagliare il pane a fette e strofinarle con uno spicchio d'aglio. Tostare in forno il pane a mo' di bruschetta. Tritate finemente il prezzemolo; condite con un filo d'olio e il trito di prezzemolo le olive. Cospargete il lardo con pepe e foglioline di timo. Disponete nei patti da porzione le fettine di lardo, con le olive ed il pane bruschettato.