



LARDO DI SAN NICOLA



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina: Cori

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Lardo stagionato per 60 giorni, sottoposto a salatura a secco, aromatizzato con rosmarino, pepe e ginepro. La materia prima deriva dal lardo di schiena del suino. La forma è a mattonella ed il colore è bianco leggermente rosato, tessitura compatta e morbida, erborinato all'esterno. Il Lardo di San Nicola si scioglie in bocca, lasciando al palato un sapore gradevolmente dolce.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione del Lardo di San Nicola la materia prima deriva da carcasse di suino, giunte già eviscerate e dal peso morto di circa 140 kg. Le mezzene, giunte presso lo stabilimento, vengono immagazzinate in cella frigo per 72 ore a temperatura di circa 4°C. Segue il sezionamento e la rifilatura del lardo di schiena, salato a secco con il sale marino grosso per 10 giorni e condito con aglio, vino bianco, zucchero, menta, finocchio selvatico, coriandolo, pepe bianco macinato, pepe nero macinato, bacche di ginepro, rosmarino, il tutto all'interno di cassoni di acciaio. Non sono previsti additivi alimentari. La stagionatura prevede una durata di 60 giorni.

CENNI STORICI Il Lardo di San Nicola nasce da un'antica ricetta tramandata oralmente di padre in figlio. Non si conosce il periodo preciso al quale attribuire le origini di tale produzione. Nei racconti degli anziani del posto resta vivo il ricordo dei festeggiamenti in occasione dell'uccisione del maiale. C'è chi fa risalire la preparazione al primo Novecento; chi invece afferma che il tutto è nato con l'avvento della seconda guerra mondiale. Una cosa però è certa: oggi si riesce a andare indietro di quattro generazioni che hanno sempre prodotto e consumato questo alimento di tutto rispetto, dal sapore pulito e genuino, arricchito dalla presenza delle essenze erbacee locali.



LARDO STAGIONATO AL MAIALE NERO



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma. Provincia di Latina. Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto preparato con lardo di pancetta e lombo di suino locale, denominato "maiale nero dei Monti Lepini". Esistono due tipologie di lardo stagionato al maiale nero: classico ed aromatizzato. Forma rettangolare, colore bianco con minime screziature rosse, pezzatura di 1 kg, stagionatura da 90 a 120 giorni, sapore fortemente sapido, con accentuata aromatizzazione nella versione aromatizzata.

METODO DI PRODUZIONE I suini "neri dei Monti Lepini", alimentati al pascolo e con successivo finissaggio a base di cereali, vengono macellati a 130-150 kg di peso vivo; dalle carcasse, entro 24 ore dalla macellazione, si ricava il lardo di pancetta e di lombo. La salatura, associata alla marinatura al vino Cesanese, avviene per 7 giorni in cella frigo a 5°C con successivo condimento a base di pepe e peperoncino. La stagionatura va da 90 a 120 giorni a 14°C in cella frigo o in locale storico.

CENNI STORICI Prodotto storico dei Monti Lepini legato alla presente fin dal passato di suini neri allevati alla stato brado nelle aree boschive locali. Il suino nero dei Monti Lepini è una risorsa autoctona animale a rischio di erosione genetica, tutela della L.R. 1 marzo 2000 n. 15.