

Lard de la Bergamasca



Oggi ai primi posti nella classifica delle prelibatezze della cucina bergamasca, il *Lard de la Bergamasca* (trad. "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 Lard de la 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: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

voto

Nessun

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