

I 13 MIGLIORI LARDI D'ITALIA. FORZA BIANCA & DOLCE DEL MAIALE



a cura di Mara Nocilla - foto di Mammanannapappacacca Studio

I tredici migliori lardi italiani reperibili nel settore di nicchia, in botteghe e locali gourmet e in tavole d'autore. Sono ottenuti - tranne in un caso - dal grasso duro di schiena del suino bianco. Mattonelle di grasso sodo, compatto e niveo con appena una sbavatatura di magro, da affettare sottilissimo e gustare in (almeno) 10 modi diversi

È il prodotto della maialata più voluttuoso, il più grasso (per definizione!) ricavato dallo spesso strato adiposo disposto lungo la schiena del suino. Un grasso nobile, spesso, duro e bianco, tutt'al più con sfumature rosate e un'ombra di magro, che viene condito con sale, spezie ed erbe aromatiche, in qualche caso con l'aiuto di zuccheri, antiossidanti (E300 ed E301), nitrati e nitriti (E249, E250, E251 ed E252). Nella rete del panel sono finiti 13 lardi, esclusivamente di suino convenzionale bianco (quelli di maiali neri sono trattati in un box), reperibili in botteghe di cose buone, locali e ristoranti di alto profilo attenti alla selezione delle materie prime.

Un tempo il grasso in tutte le sue declinazioni (lardo, strutto, sugna) era l'ingrediente fondamentale per cucinare, pagato meglio di un prosciutto, e un valore aggiunto nei salumi. Il boom economico – complici le diete e le indicazioni nutrizionali a partire dagli anni '60 – lo ha demonizzato facendolo quasi sparire dalle nostre tavole. Da alcuni anni è tornato alla ribalta, sul *red carpet* di taglieri per buongustai che puntano alla qualità a ogni costo, grazie anche alle nuove frontiere della ricerca. Il lardo è composto per il 99% da lipidi, niente proteine e solo tracce di vitamina E. Ma dei grassi contenuti, la quota di quelli saturi “cattivi” (responsabili del colesterolo) si è oggi ridotta a circa il 30% a favore dei grassi “buoni” (insaturi) che possono avere effetti positivi sul cuore e sulla circolazione, passati dal 30% a oltre il 60% dei grassi totali, con punte del 70%. L'acido oleico, un grasso monoinsaturo della famiglia degli Omega-9, presente anche nell'olio di oliva, è oggi l'acido grasso maggiormente rappresentato con un contenuto intorno al 46%. Questo ribaltamento della situazione è dovuto a cosa? Ai maiali “moderni” destinati alla produzione salumiera di qualità, figli di un miglioramento della genetica, dell'allevamento e dell'alimentazione grazie a mangimi a base di proteine vegetali, crusca e cereali nobili, dove gioca un ruolo fondamentale l'orzo, ricco di tocoferoli, potenti antios-

sidanti, e betaglucani, che abbassano il colesterolo.

I grassi segnano punti anche nella degustazione dei salumi: veicolano i profumi e gli aromi, regalano dolcezza, conferiscono morbidezza aiutando la masticabilità e la solubilità del prodotto. Ma a condizione che siano freschi, puliti e precisi, di un bel bianco niveo o appena rosato, privi di rancido. Attenzione quindi a lardi di colore giallo, segno di irrancidimento del grasso: non fanno bene alla salute né all'assaggio, penalizzato da aromi sgradevoli e dal sapore acido, con una sensazione allappante e amara a fine bocca.

I lardi classificati provengono dall'Italia del centro e del nord. Ci sono quelli privi di certificazioni e quelli riconosciuti dall'Unione europea: la Dop Valle d'Aosta Lard d'Arnad e il lardo di Colonnata Igp. Da sottolineare quest'ultimo marchio di tutela, che ha conquistato tutti e tre i gradini del podio. Un risultato che testimonia la bravura dei norcini ma anche la validità di una certificazione che ha saputo proteggere e blindare il prodotto. Tanto più trattandosi di una Igp. A differenza di altri salumi a indicazione di origine protetta per i quali sono ammessi conservanti e carni provenienti dal resto del mondo, anche congelate, nel lardo di Colonnata la materia prima arriva solo da allevamenti dell'Italia centro settentrionale, gli stessi del prosciutto di Parma Dop, e lavorata fresca; sono esclusi – come recita il disciplinare – “sostanze liofilizzate, aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starters”, la concia deve contenere tassativamente sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato, e a discrezione del produttore spezie e altre erbe aromatiche (cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, salvia, origano). Inoltre, la lavorazione, rigorosamente in conche, le famigerate vasche di marmo bianco di Colonnata, è stagionale, da settembre a maggio. Una procedura che altre Igp, e anche tante Dop, si sognano. ❖

UN PETALO BIANCO PER 10 IMPIEGHI

Consigli per utilizzare al meglio una gustosa fettina di lardo. Dalle patate al forno fino all'abbinamento col miele. Per un febbraio gelido ma corroborante.

- 1 su un crostino caldo
- 2 nel classico soffritto
- 3 in zuppe e minestre invernali
- 4 con i legumi (fave, ceci e cicerchie) sia stufati che in zuppa
- 5 sulle patate lesse o cotte al forno
- 6 chiuso ad anello intorno a grissini stirati a mano
- 7 con i crostacei e la rana pescatrice
- 8 da avvolgere intorno alla frutta essicata (datteri, albicocche, prugne, fichi) crudo o rosolato in padella o al forno
- 9 in abbinamento con miele fluido (di acacia, di castagno, melata di bosco o di abete, millefiori allo stato liquido) con la complicità di un pane montanaro
- 10 nel tagliere dei salumi accanto a un prosciutto crudo riserva o a un culatello in un bel contrasto red&white



1

Lardereria Fausto Guadagni

Lardo di Colonnata Igp

*Lardo ai capperi
e pepe di Sichuan*

Fausto Guadagni è uno di quei fuoriclasse che si lasciano dietro gli altri concorrenti distaccandoli di qualche metro. I suoi lardi, di Colonnata Igp e innovativi, sono campioni di pulizia, dolcezza, equilibrio, precisione dei grassi, esuberanza aromatica e morbidezza, con una texture talmente scioglievole da sembrare crema solida. Nell'Igp, un luminoso e vibrante lardo niveo, la classicità trionfa in un tripudio di note che richiamano erbe e spezie tradizionali (oltre 20 in conca, con rosmarino di coltivazione propria); la forza fresca dell'aglio e accenti mentolati solleticano il palato, i ricordi di frutta secca ed esotica confermano la lunga stagionatura, che va dai 9 fino ai 48 mesi! Stesse caratteristiche e stesso stile nel lardo ai capperi di Pantelleria, pepe di Sichuan, timo e rosmarino, stagionato 19 mesi; in più sorprendenti note salmastre e balsamiche, di brezza marina e di legno aromatico che ricordano il pino marittimo.

Carrara -
località Colonnata -
strada comunale, 4 -
0585768069 - 3356530268
larderiafausto
guadagni.com

1 kg prezzo 28 euro



2

Le Larderie di Battella Gino

Lardo di Colonnata Igp

Anche Gino Battella offre un'eseplare espressione del lardo di Colonnata, trasformando in boccone da re questo storico companatico povero della merenda dei locali cavatori di marmo. Bianco, vivido e lucente, sembra appunto marmo che brilla al sole. Al naso emana inebrianti profumi dolci e sapidi di grasso fresco e talmente preciso da non sembrare neanche unto, accompagnati da aglio leggero e da un ampio ventaglio di note balsamiche fresche e centrate, intense ma non invadenti, riconducibili alla miscela di erbe e spezie con le quali il lardo ha condiviso la conca. Tutto ritorna in bocca: il bell'equilibrio dolce/sapido, il grasso perfetto, gli aromi gentili e forti della conca, completati da un retrolfatto fruttato che testimonia una stagionatura adeguata. La struttura è un altro dei punti di forza: morbida, scioglievolissima e succosa, quasi cremosa.

Carrara -
località Colonnata -
via Maffiori, 12 -
058552598 -
lelarderie
dicolonnata.it

1 kg prezzo 20/25 euro



3

Venanzio

Lardo di Colonnata Igp

Uno dei più famosi e richiesti lardi di Colonnata è quello di Venanzio: tra i suoi clienti anche l'Enoteca Pinchiorri e i ristoranti di Alain Ducasse. Stagionato almeno 6 mesi, il pezzo di lardo compatto, niveo e lucido, appena un filo di magro lungo un lato che lo rende visivamente appetibile, esprime un'ampia tavolozza di sensazioni: conca di erbe e spezie ricca ma non esagerata né stucchevole, appena una scia di aglio potente e di fasciose note fruttate (frutta secca ed esotica), una dolcezza tenera ma di temperamento, sentori animali "buoni" che confermano la qualità della materia prima, un grasso fresco e preciso, un gusto equilibrato dalla sapidità molto ben controllata, una struttura morbida, succosa e solubile.

Carrara -
frazione Colonnata -
via Giardino, 12 -
0585768046 -
3357888941 -
lardocolonnata-
venanzio.it

1 kg prezzo 20/34 euro



4

Bernardini Gastone

Lardo agli aromi

❖ *rapporto qualità/prezzo* ❖
Un signor lardo, di alte prestazioni e ottimo rapporto qualità/prezzo, commercializzato anche da selezionatori di specialità agroalimentari. La materia prima proviene dalla Spagna, la lavorazione è affidata a maestri della conca dell'azienda pisana, con sale, spezie e aromi (oltre a destrosio, E301 ed E 250) aggiunti a mano, la stagionatura intorno ai 3 mesi. Il bel pezzo di lardo bianco rosato, umido e privo di magro, sembra un ghiacciaio illuminato dal sole pallido al tramonto. Al naso un bel bouquet di profumi dolci, di grasso preciso, di aglio, erbe aromatiche e pasticceria. La conca s'impone soprattutto al palato insieme a una sapidità alta ma bilanciata dalla dolcezza in un abbraccio gustativo molto equilibrato. La struttura ha una fibrosità impalpabile, succosa e cedevole, come una sottile tela di ragno che si scioglie al palato con facilità.

Crespina
Lorenzana (PI) -
località Cenaia
Crespina -
via Lavoria, 83/85 -
050644100 -
bernardinigastone.it

1 kg
prezzo 8/11,80 euro



5

Maison Bertolin

Lard d'Arnad Dop

Sei P: presenza, profumi, pulizia, pastosità, precisione di grassi, aromi e fine bocca, prestazioni di alto profilo. È il lardo di Arnad Dop, fiore all'occhiello della Maison Bertolin. Materia prima: spallotto (il lardo dorsale con il suo magro) di maiali di peso superiore ai due quintali provenienti da allevamenti del nord d'Italia. Tecnica: maturazione per almeno 3 mesi dentro i "doil" (antichi recipienti in castagno, rovere o larice) insieme a sale, acqua, spezie e piante aromatiche della Vallée, senza additivi e conservanti, secondo l'antica tradizione di Arnad. Perfetto, una bella traccia di magro marezzato sullo spesso strato adiposo di un bianco caldo, il lardo Bertolin ha profumi e aromi caratteristici, freschi ed eleganti che richiamano il buon grasso suino e una concia discreta ed equilibrata, una sapidità non persistente che lascia spazio a una dolcezza generosa, una texture avvolgente di grande succosità e scioglievolezza.

Arnad (AO) -
località
Champagnolaz, 10 -
0125966127 -
0125966144 -
bertolin.com

1 kg prezzo 16/21 euro



6

Squizzato

Lardo stagionato

Un lardo insolito quello di Squizzato. A partire dall'aspetto: due mattonelle sovrapposte di grasso bianco rosato e con un'alta percentuale di magro marezzato. Anche la lavorazione è particolare: lo spallotto, di suini pesanti italiani destinati alla produzione dei prosciutti Dop, viene prima messo sotto sale marino insieme a pepe, erbe, spezie e potassio nitrato per un mese, poi - tagliato in due, insaccato e legato con le due metà "bacciate" - appeso a stagionare dai 3 ai 5 mesi e sottoposto a un processo di fermentazione a temperature che raggiungono anche i 20-22 gradi prima di passare ai 12-14 gradi delle cantine. In questo modo acquista profumi ampi e profondi in un concerto di sensazioni primarie, secondarie e terziarie dai toni molto alti e coinvolgenti: l'animale, un ottimo maiale sano e pulito, concia dolce che richiama la pasticceria, la cannella, il burro di panna e la vaniglia, infine l'umido di cantina. Struttura abbastanza succosa e solubile.

Vigonovo (VE) -
via Padova, 188 -
049502758 -
squizzato.info

1 kg
prezzo 18,50/25 euro

DA SUINO NERO, IN CREMA O PESTÀT DI FAGAGNA

Se il lardo di suino rosa, fatto bene e con ottima materia prima, può raggiungere vertici di bontà e punteggi intorno ai 90/100, quello di suino nero spunta prestazioni e valutazioni ancora più alte: 5 e anche 10 punti di più in centesimi. Del resto le antiche razze suine, rustiche e dal mantello scuro, sono animali da grassi pregiati e nobilissimi. La forza sta proprio nello spesso strato adiposo sotto la cotenna e nella generosa presenza di marezzatura nelle parti magre, un grasso traslucido di porcellana, gustosissimo, ricco di aromi e dalla consistenza quasi cremosa grazie all'alto contenuto di acido grasso insaturo, simile a quello dell'olio d'oliva. È così per genetica e tipo di allevamento, allo stato brado e semibrado. Provate per credere lo splendido lardo di casertana della macelleria beneventana Cillo (macelleriacillo.it), il lardo magro® stagionato di mangalica, razza da grasso per eccellenza, e quello sublime di Patanegra proposti dalla friulana Jolanda de Colò (jolandadecolo.it), il pervasivo lardo di nera di Parma dell'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli a Polesine Zibello (fratellispigaroli.it), quelli scioglievolissimi di cinta senese (tra i migliori interpreti Savigni di Sambuca Pistoiese, savigni.com) e lo spaziale di maiale nero dei Nebrodi dell'azienda agrituristica messinese Il Vecchio Carro (ilvecchiocarro.eu). Il lardo, pestato e condito, viene confezionato in vasi di vetro dai citati Savigni e Cillo (che lo chiama *Nettare di Nero*), e da Fausto Guadagni nella versione spalmabile di lardo di Colonnata Igp (larderiafaustogiadagni.com). Discorso a parte per il pestàt di Fagagna (Udine), una specialità forte e commovente tutelata da un Presidio Slow Food e proposta dalla friulana Casale Cjanor, un profumatissimo trito di lardo fresco, verdure, erbe aromatiche e spezie dolci che già al naso evoca un mondo di ricordi, di preparazioni casalinghe, di inverni vicino al camino. Provatelo su un crostino di pane caldo, con le patate lesse o cotte al forno, su una saporita zuppa.





7

Salumificio Bustese

*Lardo contadino -
concia tradizionale 1906*

Il lardo del salumificio di “Bùsti, paes di luganeghiti” (Busto paese dei salamini) proviene da allevamenti per lo più delle province di Cuneo, Brescia e Parma lavorati dal fresco subito dopo la macellazione, nel proprio mattatoio, con salatura a mano e a secco, maturazione a freddo in vasche insieme a spezie naturali, essenze ed erbe aromatiche (oltre a destrosio, acido ascorbico, nitrato di potassio e nitrito di sodio), stagionatura tra i 6 e i 9 mesi. Offre un bel colpo d’occhio con l’ombra di magro ben marezzato sull’alto strato adiposo bianco sfumato di rosa. Al naso e al palato una suadente e delicata espressione di sensazioni animali buone, di nobile grasso suino pulito e preciso, di concia fresca e festosa (soprattutto aglio e rosmarino). Buon equilibrio tra sapidità e dolcezza. Un altro punto di forza è la struttura: un petalo di lardo che si scioglie appena tocca il palato.

Busto Arsizìo (VA) -
via Privata Cuneo, 1 -
0331631426 -
salumificiobustese.it
1 kg prezzo 14/18,40
euro



8

Pedrazzoli

*Lardo Quattro Case,
linea luxury Q+*

La linea Q+ è una collezione luxury di esclusivi prodotti artigianali e a tiratura limitata, distribuiti nel settore di nicchia. Il Quattro Case è ottenuto da lardo di schiena di maiali del proprio allevamento, stagionato 6 mesi in conca insieme a una mistura di sale marino in grani, pepe nero appena macinato, aglio fresco sbucciato, rosmarino e salvia spezzettati, senza additivi e conservanti. Il risultato è un gran bel pezzo di lardo bianco rosato sodo e perfetto, più d’impatto estetico e gustativo che olfattivo. Il naso è piccolo e delicato, con un leggerissimo sentore vintage di grasso evoluto. Al palato invece si esprime in modo più deciso e pulito – gusto equilibrato, aromi precisi di maiale e concia (soprattutto aglio), texture abbastanza succosa e solubile – grazie anche a una sapidità sostenuta ma non eccessiva che non tarpa le ali alla dolcezza.

San Giovanni
del Dosso (MN) -
via San Giovanni, 16a -
0386757332 -
salumificio
pedrazzoli.it
1 kg prezzo 27 euro



9

Società Agricola Bettella

Lardo di Maiale Tranquillo®

Solo tre ingredienti: lardo suino, sale marino e spezie. Lavorazione lenta e naturale senza additivi (in un salumificio emiliano). Almeno 4 mesi di stagionatura in conche d’acciaio. Ma la forza del lardo Bettella sta in quello che c’è a monte, nel primo step della filiera: nel Maiale Tranquillo (marchio registrato) allevato nella propria azienda agricola e nutrito esclusivamente con cereali aziendali (soprattutto mais e orzo), macellato a 2 anni di vita e con un peso intorno ai 350 chili. Un lardo serio, con il magro marezzato color rubino che svetta sullo spesso e compatto strato adiposo niveo, di una solubilità e cremosità avvolgente e voluttuosa. Profumi e aromi parlano di un’ottima materia prima, di carne e grasso precisi, di una concia ricca ma non sfacciata. Peccato un eccesso di sapidità, giustificata dall’assenza di additivi e conservanti, comunque ben equilibrata da una fiera dolcezza.

Gabbioneta-Binanuova
(CR) -
località Polo Nord
Cascina Casamento -
0372844464 -
salumibettella.it
1 kg prezzo 25/28 euro



10

La Granda

Lardho

Deve il nome al norcino Beppe Dho, che insieme a La Granda (Associazione di allevatori e Trasformazioni) ha dato vita a La Granda Salumi, partnership che unisce materia prima di qualità e competenze norcine di tradizione. Materia prima proveniente da suini pesanti padani, salatura a secco con sale di Trapani, insieme a erbe aromatiche e peperoncino (più destrosio e nitrato di potassio), e una lunga stagionatura danno vita a un lardo particolare, dolce e materico, un mattone adiposo di circa 15 centimetri ottenuto da due baffe di lardo venate di magro sovrapposte a specchio formando un bacio di carne. Spiazanti anche i profumi di crosta di pane, biscotto, pasta frolla, lievito, burro e vaniglia sulle classiche note speziate e animali, di buona carne e di grasso dolce e preciso. Sapidità controllata, finale pepato, struttura abbastanza succosa e solubile.

Genola (CN) -
via Garetta, 8a -
0172726178 -
lagranda.it

1 kg
prezzo 13,50/15,60 euro



11

Antica Ardenga*Lardo*

Un lardo al cubo. Quello di Massimo Pezzani, titolare dell'Antica Ardenga, nell'aspetto incarna il salume bianco per eccellenza: un mattoncino di grasso compatto e perfetto, senza quasi sbavature di magro, umido e traslucido di un bianco caldo e luminoso. Ingredienti: lardo di suini nazionali, sale marino di Cervia, aglio, erbe aromatiche, spezie ed E252. Il profumo è quello del classico grasso suino di una volta, con note leggermente vintage, a loro modo rassicuranti e familiari, con ricordi evanescenti di concia. Al palato è molto dolce, con una gentilezza sottolineata dalla quasi assenza (come sensazione) di sale e spezie. La struttura è una rete di fibra sottilissima e cedevole, che si scioglie in bocca facilmente grazie alla lunga stagionatura di 8 mesi. Lascia in bocca una sensazione di grasso burroso.

Soragna (PR) -
frazione Diolo -
via Diolo, 61 -
0524598289 -
3394856800 -
anticaardenga.it

1 kg prezzo 25/27 euro



12

Albino Chiesa*Lardo**al basilico genovese Dop*

Un lardo in realtà fuori categoria, ottenuto da Albino Chiesa non dallo spesso strato adiposo lungo la schiena ma da pancettoni (di suini nazionali), con strati alternati di grasso e magro, a favore di quest'ultimo. La Dop si riferisce non al salume ma al basilico genovese, proveniente da aziende agricole del Ponente Ligure e presente nella concia in modo importante (0,5%) insieme ad altri aromi, spezie, destrosio, E250, E252 ed E301. Sono proprio le note di basilico, oltre ad aglio e rosmarino, a dare brio alle sensazioni primarie e a quelle dolci tipiche di un grasso di pancetta abbastanza preciso, che tuttavia appesantisce leggermente la bocca. Sapidità giusta, struttura mediamente umida e succosa, anche se con un filo di fibrosità di troppo.

Finale Ligure (SV) -
via Calice, 74 -
019692671 -
albinochiesa.it

1 kg prezzo 14,80 euro



13

**Marco D'Oggiono
Prosciutti***Lardo celtico alle erbe*

La linea celtica è la selezione di punta di questo storico salumificio dell'Alta Brianza, nato a inizio '900 come macelleria e condotto da sempre dalla famiglia Spreafico. La particolarità della linea è la leggerissima affumicatura alla quale vengono sottoposti i salumi. Il lardo alto "5 più", da suino pesante allevato in Lombardia, salato a secco e stagionato con erbe aromatiche fresche e spezie almeno 90 giorni, prima in vasca poi all'aria delle colline brianzole, è un discreto prodotto ma è risultato fresco e non del tutto pronto. Lo hanno confermato il colore molto acceso della parte magra rosseggiante sul grasso bianco rosato (in una fetta comunque bella e accattivante), i profumi molto delicati e poco espressi di maiale e concia (soprattutto aglio), la struttura leggermente fibrosa anche se alla fine solubile, l'intensità e la persistenza pacate, il gusto acerbo dove tuttavia si avverte un buon equilibrio dolce/sapido. Grasso appena pesante.

Oggiono (LC) -
via Lazzaretto, 29 -
0341576285 -
marcodoggiono.com

1 kg prezzo 21,40 euro

**LO SGUARDO
DEL FOTOGRAFO**

Un muro di lardo, tanto lardo, ovunque: sul set, sui ripiani, sulle mani, attenzione alla camera! Non sui pulsanti, sulle ghiere no! Pulisci e ripulisci il grasso dalle mani, dalle etichette, dal set... sotto un altro! Sembrano uguali ma tutti diversi, ognuno è speciale: provenienza, consistenza, punto di bianco, venature, erbe, spezie, profumi e odori...

– **Adriano Cosi per
Mammananna-
pappacacca**

LEGENDA

- ❖ Al panel di degustazione hanno partecipato:
SERENA BRI, food blogger
Cucina Serena
MARIA GABRIELLA CIOFFETTA, assaggiatrice professionista di olio
ANTONIO MENCONI, esperto di analisi sensoriale di pane e olio
MARA NOCILLA, redazione del Gambero Rosso
ELVAN UYSAL, giornalista di enogastronomia
DOMENICO VILLANI, maestro assaggiatore della delegazione O.N.A.S. di Roma