



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL LARD DE LA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Lardo bergamasco*, o il termine dialettale *lard de la Bergamasca*, è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione del *Lardo Bergamasco* è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

I suini destinati alla macellazione devono essere di origine italiana con un peso superiore ai 160 Kg.

La materia prima utilizzata per la produzione del *Lardo Bergamasco* è costituita in prevalenza dalle parti di carne grassa che si formano tra la spalla ed il collo del suino (chiamate mezzene).

Durante la salagione possono essere aggiunte spezie, erbe aromatiche e zuccheri.

L'uso di additivi è consentito nei limiti di legge.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive, a titolo di esempio, il metodo di preparazione per l'ottenimento del prodotto.

3.2.1 La preparazione e la salatura

Dalle mezzene del maiale, si ricavano dei blocchi di lardo che vengono stesi in apposite vasche, salati superficialmente, con sale marino e gli altri ingredienti previsti.

La salatura è realizzata a secco o in salamoia.

3.2.2 L'asciugatura e la stagionatura

L'asciugatura/stagionatura può proseguire in ambienti condizionati. Il prodotto viene poi confezionato intero, sottovuoto o in tranci.

3.2.3 Conservazione

Il prodotto si conserva in locali freschi e asciutti con un buon ricambio d'aria.

3.3 Caratteristiche organolettiche del prodotto

Vista: *Aspetto esterno*: la forma, è indicativamente rettangolare; spessore non inferiore a 3 cm. la parte inferiore conserva la cotenna di colore marrone, mentre quella superiore è trattata con sale, erbe aromatiche e spezie e, per questo, si presenta di colore variegato: verde, marrone, nero.



Aspetto interno: bianco, leggermente rosato o brunito; umido, omogeneo, morbido

Olfatto: al naso emergono le spezie; aroma di rosmarino, pepe, noce moscata, carne.

Sapore: inizialmente sapido, seguono note di dolcezza.

Tatto: in bocca risulta morbido, umido, grande scioglievolezza. Ottima masticabilità.

3.4 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: rettangolare e piatta; consistenza molto compatta di colore bianco con un minimo di 3 cm di spessore della parte grassa. Può capitare che sia attraversata da una venatura di magro di colore rosa intenso.

Sapore: tendenzialmente dolce, con una consistenza in bocca morbida che si scioglie nel palato.

3.4 Confezionamento

Il *Lardo Bergamasco* viene immesso al consumo intero, affettato o a tranci. In quest'ultimo caso le operazioni di affettazione devono essere effettuate in modo che risulti ben evidente il marchio preventivamente apposto dal produttore sul sigillo o etichetta posti all'estremità del prodotto.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome *Lardo bergamasco*, o il termine dialettale *Ol lard de la Bergamasca*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo

La designazione *Lardo bergamasco*, o il termine dialettale *lard de la Bergamasca* sono intraducibili.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Il legame di questo salume con il territorio bergamasco si perde nella notte dei tempi. Un anonimo cuoco bergamasco del Seicento, il *Cocho*, lo utilizzava per cucinare la testa di vitello ma anche nella preparazione dello *stuffato*.

Toc toc toc ... da sempre di primo mattino nelle baite di montagna, nelle cascine di collina e di pianura e lungo le strade dei paesi bergamaschi si sentiva questo rumore cadenzato: toc ... toc ... toc. Il battuto di lardo era alla base di qualsiasi preparazione della cucina tradizionale bergamasca. La *pestada de lard* insaporiva minestrone, ma anche la *minestar* preparat semplicemente con prezzemolo aglio e cipolla. Arricchiva il manzo in umido, insaporiva gli *oseli scapàcc*- sorta di involtini ripieni, l'arrosto e i sughi. Ottimo affettato sul pane o su un *afett* adi polentina calda su cui si scioglie.

Considerato un bene prezioso, il norcino-chiamato *copasuni*, *masant*, *copaporsei*, *massadur*, *massader*-ricavava due "teli di lardo" da ogni maiale e li faceva subito riporre in cantina su un asse appeso al soffitto alle cui estremità venivano posti dei rametti di pungitopo per proteggerlo da eventuali attacchi di questi golosi animali.