



## LARDO DI FAETO

<b>Categoria del prodotto:</b>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<b>Altre denominazioni:</b>	RĒJ DE FAITE
<b>Area di origine del prodotto:</b>	IL COMUNE DI FAETO (FG)



Il lardo di Faeto, ottenuto da tagli di carne suina (maiale nero di Faeto), ha forma rettangolare, variabile, con uno spessore non inferiore a 3 cm; esternamente la parte inferiore conserva la cotenna, mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura, da foglie d'alloro e pepe a granelli; può essere presente una striscia di magro. Se il lardo è destinato alla cucina per la preparazione dei piatti tipici locali, non si impiegano le spezie. Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato, con, eventualmente, una striscia di magro al centro. Il profumo è aromatico e tenue, il sapore fresco quasi dolce e molto delicato. Il "lardo di Faeto" può essere venduto a pezzo in confezioni sottovuoto o a peso in base alla richiesta del consumatore al momento dell'acquisto.

### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	4	-	94	-	-	855 kcal

#### Processo Produttivo

Il lardo viene lavorato entro e non oltre 72 ore dalla macellazione, rifilato, massaggiato con sale e collocato in vasche di legno (un tempo si usavano le madie) o acciaio e ricoperto di sale grosso.

Resta a riposo nelle vasche per almeno 48 ore. Viene, quindi lavato per togliere il sale in eccesso e cosparso di foglie di alloro e pepe a granelli. Il lardo è posto a stagionare per un periodo di circa 60 giorni, fino ad un massimo di 90 giorni se lo spessore del lardo è maggiore; si appende con un uncino (la n'gginne) ad un'asta di legno (la ppèrge), in luogo areato: l'umidità portata dal fiume Celone che scorre ai piedi del paese, la "finezza" dell'aria di montagna fanno la loro parte durante la fase della stagionatura.

#### Periodo di produzione

Settembre-Maggio.

#### Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

#### Tipologia di commercializzazione

Distribuzione moderna - Dettaglio Tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

#### Iniziative di promozione

Il Lardo di Faeto deve necessariamente essere collegato alla Sagra del Maiale (giunta alla 27ª edizione) e alla Sagra del Prosciutto (47ª edizione) a Faeto, in quanto derivato del maiale, molto apprezzato dagli assidui frequentatori del posto.