

Lardo della Valle Vigizzo

Il lardo è la porzione sottocutanea del dorso e delle pareti addominali del maiale, la tradizione enogastronomica ossolana lo vuole salato o affumicato. Tra i salumi più rinomati dell'Ossola vi è il "Lardo di Vigizzo", leggermente affumicato al ginepro. Esso viene conservato in salamoia, con le bacche di ginepro, per quattro settimane; dopo essere stato asciugato per una decina di giorni, viene affumicato per qualche giorno con bacche di ginepro.

Bibliografia:

- * S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.
- * "Le strade del gusto", La Stampa, Slow Food Editore.