

## Il lardo di Arnad entra nella via Francigena dei sapori

notizia pubblicata **22 Marzo 2007** alle ore **12:53** nella categoria **Cronaca**

---



Il lardo di Arnad è entrato a pieno titolo nella via Francigena dei sapori. Tra le eccellenze agro-alimentari che si incontrano lungo l'antica via dei pellegrini c'è anche questa specialità valdostana. Per la produzione del dop lard d'Arnad si utilizzano la spalla e il dorso di suini allevati in Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte. Nel procedimento di salatura si impiegano spezie non macinate, quali i chiodi di garofano, noce moscata e grani di ginepro. La stagionatura avviene in un recipiente in legno di castagno, rovere o larice prodotto artigianalmente. La tecnica di lavorazione esalta nel lardo i sapori e i profumi delle erbe, conferendo un colore bianco segnato da una leggera vena di carne.