

...LARDO DI CHE??? LARDO DI COLONNATA!



Simone Guadagni ha 37 anni e sono ormai 15 anni che lavora il lardo di Colonnata, prodotto nell'omonimo piccolo borgo alle pendici delle Alpi Apuane in Toscana, in provincia di Massa Carrara. Qui è proprietario, con sua mamma della Lardereria La Volta, aperta dal 1962, oltre al negozio di alimentari adiacente.

Lardo di Colonnata: l'esperto racconta

Abbiamo incontrato Simone Guadagni che, insieme a sua mamma, è proprietario della Lardereria La Volta, dove dal 1962 si produce un tipico salume made in Tuscany: il lardo di Colonnata.



Simone raccontaci come nasce il lardo di Colonnata

Il lardo nasce a Colonnata intorno al 1800 come piatto povero del cavatore (Colonnata si trova in alta Toscana, sulle Alpi Apuane, dove si trovano le famosissime [cave di marmo bianco di Carrara](#), ndr.). La storia racconta che un cavatore, mettendo del maiale con degli aromi in una conchetta di marmo, scoprì una delle eccellenze alimentari toscane rinomate in tutto il mondo.

Da quanto tempo questa specialità è così rinomata?

Alla fine degli Anni '70 quattro ragazzi di Colonnata cominciarono a far conoscere il lardo, mettendo un banchetto nella piazza del paese, per far assaggiare ai visitatori questo prelibato salume, proponendolo con pomodoro e bruschette.

Pian piano la gente ha cominciato ad apprezzarlo e comprarlo, facendoselo perfino spedire a casa in grosse quantità. Il resto è storia. Dal 2004 il lardo di Colonnata ha ottenuto il riconoscimento IGP.



Leggi anche: [Tre borghi delle Apuane: Colonnata, Torano e Fantiscritti](#)





Come avviene il processo di lavorazione del lardo di Colonnata?

Dunque...il maiale che trattiamo proviene da Mantova o da Parma. La parte con cui si fa il lardo è la schiena. Vengono tagliati pezzi da circa 7/8 kg ciascuno. Si lavano e si mettono in conca 12 strati di lardo, alternati a 12 strati di una miscela di sale marino, cannella, noce moscata, pepe, aglio e rosmarino, per un totale di 4 quintali e mezzo circa per conca.

Il lardo di Colonnata deve stare dentro la conca per un minimo di 6 mesi fino ad un massimo di 3 anni e ogni 15 giorni circa si torna a controllarlo. All'inizio il sale è asciutto. Nell'arco del tempo, a contatto col margo del lardo, si scioglie, creando una salamoia (acqua di sale), che lo conserva e lo cuoce contemporaneamente. Dopo 6 mesi e 1 giorno il lardo di Colonnata è pronto. Il lavoro di preparazione del lardo va dal 1 di settembre al 31 maggio, mentre nel periodo estivo s'interrompe la lavorazione e si intensifica la vendita diretta ai turisti con le larderie sempre aperte per la degustazione e la vendita.

Quali sono i lardi più pregiati in una conca?

Il lardo più buono è quello che sta in conca da 6 mesi a 2 anni, perché poi diventa troppo aromatizzato.



Quante sono le larderie a Colonnata?

Le larderie a Colonnata sono 22 e producono dai 100 ai 2000 quintali all'anno. La mia è una produzione che va intorno ai 500 quintali all'anno. Ce ne sono alcune che fanno 4 quintali a settimana.

Qual è la differenza tra il rigatino e il lardo di Colonnata?

Il rigatino (comunemente conosciuto come pancetta, ndr) è più magro e viene dalla pancia del maiale. La sua lavorazione si fa nella solita conca, ma lo si mette sopra al lardo, negli ultimi 2 strati. Essendo più magro, aiuta il sale a sciogliersi maggiormente e crea più salamoia che contribuisce a cuocere anche meglio il lardo sottostante. Quando il rigatino viene tolto dalla conca, si mette nell'acqua pulita di sale per togliere il pepe in eccesso e successivamente in ammollo per 3/4 ore nel vino bianco; il giorno dopo, una volta asciutto, si cosparge totalmente di pepe.



Leggi anche: [16 DOP e 15 IGP sotto il sole della Toscana](#)





Simone, oltre a produrre il lardo di Colonnata per la sua attività, la Lardereria La Volta, lavora anche per altre larderie. La sua produzione, nel 2013 ha contribuito a far vincere il premio dell'Accademia Italiana di Cucina alla lardereria più grande di Colonnata, la Lardereria Santucci.



PER APPROFONDIRE:





[Le Apuane a 360°: tutto quello che c'è da sapere sulle alpi in miniatura di Toscana](#)





[Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori: 20 itinerari da non perdere in Toscana](#)





[I borghi delle Alpi Apuane: storia e arte in un paradiso naturale di marmo](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople



Photo 3 Credit Author Michela Niccoli
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata © Copyright

