

...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

**A**bbiamo 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.*

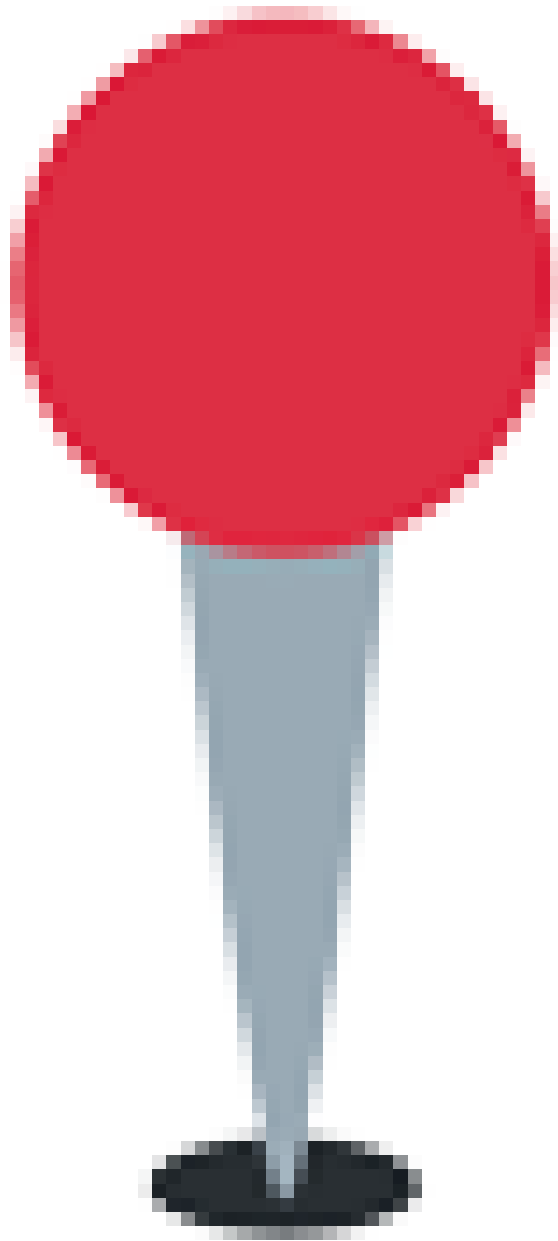


Leggi anche: [16 DOP e 15 IGP sotto il sole della Toscana](#)





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

