Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Laura Carboni Prelati

Un â€œmonumentoâ€• al gusto: anche Michelangelo ne era ghiotto
Lardo di Colonnata, il buon cibo dei cavatori

Sale, spezie ed erbe aromatiche; un segreto che si tramanda da secoli

Colonnata, un piccolo borgo montano che sorge arroccato su uno sperone di roccia. Tra i viottoli e le erte strade del paese si coglie il fascino irresistibile delle cose semplici e schiette, quelle che ti comunicano da subito calore e umanità.

Il borgo antico nacque e si sviluppò nel cuore delle cave Carraresi, tra le alte creste delle Apuane, attorniato da boschi di cerri, quercie e castagni secolari. Il paese, un tempo impraticabile per via dei suoi sentieri impervi, era però un luogo sicuro, protetto da cinta muraria, e quasi tutti i suoi abitanti, i colonnatesi, dividevano le proprie energie fra il lavoro alle cave, la cura dei magri terreni e l'allevamento di animali da corte e maiali.
Dalle vicine città di Carrara, Massa, Sarzana e Aulla perveniva frequente richiesta, ai contadini colonnatesi, di buona carne di maiale nutrito al pascolo; inoltre, essendo esperti norcini e ghiotti estimatori, i macellai acquistavano solo tagli scelti: lombata, coscio, braciole e magro che, a punta di coltello, andava insaccato nella preparazione di ottime salsiccie e gustosi salumi. Purtroppo grandi quantità di cotenna e lardo rimanevano invendute; una parte veniva usata in cucina (strutto) perciò ai colonnatesi, che erano abituati da un'economia atavica a non sciupare nulla, venne un'idea geniale: quella di conservare il lardo.
Fu individuato nel massiccio dei Canaloni, l'agro marmifero da cui scegliere il tipo di marmo più adatto per la fabbricazione delle vasche, chiamate "conche", che potevano servire per la stagionatura del lardo e fu scelto il "vetrino", un marmo poroso, a grana fine e altissima resistenza. Il lardo, ben squadrato, venne disposto,a strati, nelle conche collocate nelle grotte del paese, condito con sale marino ed una ricca miscela di erbe aromatiche e spezie. Le condizioni naturali di temperature fresche ed elevata umidità dei locali, ottenuti scavando la pietra viva in sotterranei e grotte, permisero la formazione spontanea della salamoia, indispensabile alla buona maturazione del lardo (da sei mesi ad 1 anno). E' questo il periodo minimo che consente al grasso di acquisire le peculiari caratteristiche organolettiche che hanno fatto scoprire alla civiltà del benessere come un taglio povero si possa trasformare in salume "unico". I locali di stagionatura a temperatura ambiente e la lavorazione manuale che avviene solo da settembre a maggio, legano da secoli il prodotto ai ritmi naturali del paese di Colonnata.

Ancora oggi lo stesso procedimento di allora, insieme all'arte di dosare spezie e sale per una lunga stagionatura, rendono un semplice strato di grasso, la parte meno nobile dell'animale, una vera delizia.

La storia e la lavorazione

E' stato definito un "monumento" al gusto ed oggi è un prodotto molto rinomato, ma la storia del Lardo di Colonnata affonda le sue radici nella tradizione legata al mondo dei lavoratori delle Alpi Apuane e si mescola a leggende, come quella di Michelangelo, che quando saliva a Colonnata per scegliere di persona i blocchi di marmo statuario, faceva incetta di lardo, di cui era ghiotto, e, da toscano verace, non si faceva certo mancare un cibo sopraffino come questo, prima di affrontare l'impegno fisico che comporta una scultura.
La dura vita dei cavatori richiedeva cibi economici e nutrienti per compensare il notevole sforzo fisico che

dovevano sostenere. Era il companatico “povero”, affettato sottile e accompagnato al pomodoro per condire le pagnotte rustiche. Un cibo preparato al mattino presto e destinato a sostenere per tutta la giornata i cavatori, impegnati abitualmente a quasi 2000 metri di quota. Il fagottino, insieme all’indispensabile fiasco di vino, doveva assicurare le energie necessarie per affrontare le ripide salite e la fatica degli scavi.
Le innegabili proprietà del lardo e cioè quelle di essere un cibo di resistenza si devono alla sua ricchezza in vitamine e acidi grassi essenziali, ad elevato valore nutritivo.
Al momento dell’estrazione dalla conca, il lardo si presenta di colore bianco-rosato, qualche volta con la particolare “striscia” rosa che ne aumenta la bellezza e ne rende più intenso il gusto. I pezzi variano dai 4 agli 8 centimetri di spessore, per un peso da 0,5 a 1 kg.
Il Lardo viene prodotto rispettando l’antica ricetta ovvero strofinando le pareti delle conche con aglio e aromi, poi si ricopre il fondo della vasca con sale grosso, erbe, pepe nero, rosmarino, salvia e aglio fresco spezzettato. Se questi sono gli ingredienti tassativi, largo spazio è lasciato alla ricetta che si tramanda di generazione in generazione in ciascuna famiglia di produttori, che viene conservata gelosamente. Tra le spezie e le erbe aromatiche che possono conferire al Lardo di Colonnata il suo particolare sapore anche cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, anice stellato, origano e salvia.
Il profumo è fragrante e ricco di aromi, il gusto è delicato, quasi dolce, finemente sapido, se proviene dalla zona delle natiche. Si consuma ripulito dalla cotenna e dagli eventuali residui di sale, tagliato in fettine sottilissime adagiate su pane fresco, scaldato o appena abbrustolito. Ideale accompagnamento sono, come per i cavatori di un tempo, il pomodoro e la cipolla crudi, senza alcun ulteriore condimento.