



Lardo di Colonnata

Colonnata - Toscana



Prodotto IGP:
gusto unico, qualità certificata.

Lardo di Colonnata

Colonnata - Toscana



IL PRODOTTO

Il Lardo di Colonnata IGP è un alimento dall'alto valore nutritivo legato in maniera indissolubile alla frazione del Comune di Carrara, famoso per le sue cave di marmo. Con questo prezioso elemento vengono costruite le vasche, localmente chiamate "conche", in cui avviene la stagionatura del lardo, ottenuto dallo strato adiposo sottocutaneo della schiena del maiale.

Il marmo migliore ai fini della stagionatura è chiamato "vetrino", per la sua grana fine e la sua altissima resistenza. I locali di stagionatura a temperatura ambiente e la lavorazione manuale che avviene solo nei mesi da settembre a maggio legano da secoli il prodotto ai ritmi naturali del paese di Colonnata.

Un prodotto frutto della cultura millenaria di cavatori-contadini che hanno saputo e dovuto conservare intatto il legame con la natura e preservare la sapienza antica dell'uso delle erbe aromatiche, delle spezie e dei giusti tempi di maturazione. Una cultura non riconducibile all'uso del solo recipiente di marmo, che, per quanto necessario, non è sufficiente a rendere inimitabile questo prodotto che risente della storia, della tradizione e della conformazione di un territorio unico.

Il lardo ben squadrato viene riposto nelle "conche" a strati, alternandolo a sale marino e ad una ricca miscela di erbe aromatiche e spezie fino al riempimento della vasca. Le condizioni naturali del paese, le temperature fresche e l'elevata umidità dei locali di stagionatura, permettono la formazione spontanea della salamoia, indispensabile ad una buona maturazione del lardo che terminerà solo dopo un periodo minimo di sei mesi.

Questo tempo consente al lardo di acquisire le peculiari caratteristiche organolettiche che lo hanno reso famoso, dimostrando come un taglio povero come il lardo possa trasformarsi in salume unico e ricercato.

Come specificato nel disciplinare di produzione, la zona di lavorazione e stagionatura è obbligatoriamente quella di Colonnata, mentre il prodotto dovrà essere contraddistinto dal logo della denominazione e dal "sigillo rosso numerato ed inamovibile" che il produttore appone alla cotenna.



TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE



DATI DI PRODUZIONE

ANNO DI CONFERIMENTO: OJ L 324, 27.10.2004

MATERIA PRIMA: Lardo di suini provenienti da allevamenti situati nelle regioni: Toscana, Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise; lavorato fresco entro 72 ore dalla macellazione.

Sono esclusi le sostanze liofilizzate, gli aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starters. Non contiene né glutine né derivati del latte aggiunti.

