

ATTIVITA' ENO-GASTRONOMICHE

OFFERTA

LARDO DI COLONNATA

Abbiamo raggiunto un nuovo accordo con la **LARDERIA "FAUSTO GUADAGNI" di Colonnata**, per la **fornitura di LARDO DI COLONNATA**, produzione **IGP**, di sua produzione, a condizioni favorevoli.



Carrara è nota oltre che per l'estrazione e la lavorazione del pregiato marmo, anche per la produzione del **Lardo di Colonnata**, uno dei salumi più celebri ed apprezzati in tutto il panorama gastronomico, da quello casalingo fino alle cucine dei più grandi chef stellati. In realtà la fortuna di entrambe queste eccellenze toscane, è strettamente correlata. Infatti il Lardo di Colonnata, originario appunto di Colonnata, paesino toscano arroccato sulle Alpi Apuane, in provincia di Massa Carrara, viene lasciato a maturare proprio all'interno delle "tipiche" **conche di marmo**. Quella del Lardo di Colonnata è una tradizione talmente importante e radicata nella gastronomia italiana, che nel 2004 le è stato riconosciuto il marchio di **Indicazione Geografica Protetta**.

La storia del Lardo di Colonnata è strettamente intrecciata con quella delle cave di marmo. Già nel periodo dell'Antica Roma a Colonnata venivano deportati i prigionieri e gli schiavi di guerra, proprio per occuparsi dell'estrazione e della lavorazione del marmo. La tradizione del lardo risale addirittura a questo periodo.

Il lardo, infatti, rappresentava l'alimento principale per i cavaatori, accompagnato magari da pane, cipolla ed un bel fiaschetto di vino. Il lardo, con il suo notevole apporto calorico, riusciva a garantire ai cavaatori l'energia necessaria per resistere alle fatiche del lavoro.

Metodo di produzione

Il Lardo di Colonnata viene lavorato seguendo i passaggi imposti dal **Disciplinare di produzione**.

La **lavorazione** è stagionale e si svolge da settembre a maggio compresi, di ogni anno.

Si tratta di un salume che viene preparato con il lardo che si ricava dalla parte grassa della schiena del maiale, fino alle natiche e lateralmente fino alla pancetta. Lo spessore deve essere di almeno tre centimetri.

La stagionatura viene effettuata all'interno di una conca ricavata nel marmo, ottimo isolante termico, che evita gli sbalzi di temperatura, garantendo la giusta porosità necessaria al lardo per "respirare" e al marmo per impregnarsi degli aromi della salamoia di stagionatura.

Ogni conca viene lavata con acqua calda ed asciugata accuratamente. Quindi tutta la superficie interna viene massaggiata con degli spicchi di aglio, il cui odore verrà assorbito dalla carne durante la stagionatura.

Ogni pezzo di lardo, una volta salato, viene posizionato sul fondo della conca, foderandolo completamente. La superficie viene ricoperta con un abbondante strato di sale marino, pepe nero, cannella, chiodi di garofano, anice stellato, aglio tritato grossolanamente, rosmarino e altri odori. Al di sopra dello strato di sale e aromi vengono posizionate altre fette di lardo, pressandole accuratamente per evitare che si creino accumuli d'aria, che deteriorerebbero il prodotto finito.

Si procede allo stesso modo per più strati sovrapposti, fino a raggiungere il bordo della conca. A questo punto ogni conca viene coperta con un ulteriore strato di marmo.



La **stagionatura** avviene all'interno di locali appositi, ad esempio nelle cantine sotterranee, con una buona umidità e temperatura costante. Nel corso dei 6 mesi di stagionatura, occorre verificare costantemente che il sale si sia lentamente liquefatto, trasformandosi nella tipica salamoia. Il prodotto finito avrà assunto delle caratteristiche ben precise, che vengono controllate dall'ente certificatore prima che venga messo in vendita come Lardo di Colonnata IGP.

Ogni pezzo di **Lardo di Colonnata IGP viene contrassegnato**

con un'etichetta, riportante il logo del prodotto, la dicitura I.G.P. e i dati relativi all'azienda produttrice.

Gastronomia

Il Lardo di Colonnata IGP va riposto in cantina o in un luogo fresco. In alternativa, è possibile conservarlo in frigorifero. Dopo il taglio, è buona abitudine ripiegare la "lingua" della cotenna avanzata sul corpo del lardo e lasciare il pezzo di lardo ricoperto dal suo sale; quindi si può avvolgere in un panno leggermente inumidito.

Il Lardo di Colonnata è apprezzato soprattutto per la sua grande versatilità in cucina. Riesce infatti ad esaltare qualunque ricetta, se utilizzato come condimento, ma può essere consumato anche da solo, proprio come per tutti gli altri salumi.

L'ideale è consumare il Lardo di Colonnata IGP al naturale, tagliato a fette sottili, in abbinamento a pane abbrustolito, oppure come piatto a sé o con abbinamenti anche inusuali, ad esempio con i crostacei.

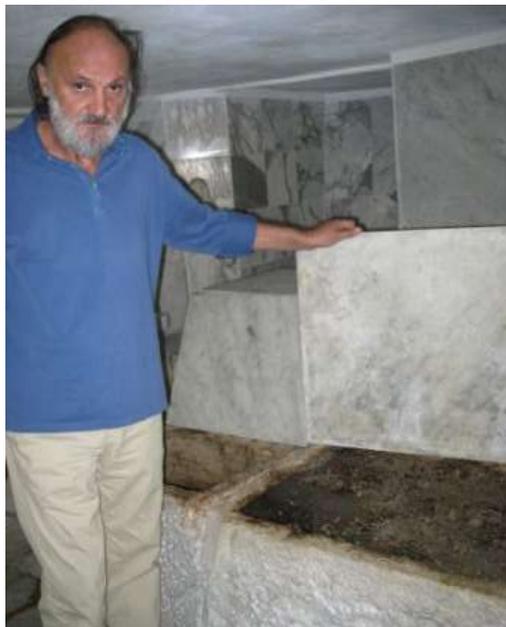
Il lardo si può abbinare sia ai vini bianchi che ai rossi. Si richiedono vini con decisi connotati di freschezza e sapidità, per riequilibrare anche la grande sapidità del lardo. Tra i vini bianchi sono preferiti quelli con le bollicine, profumati e di buon corpo come per esempio uno Spumante extra secco. Anche il Muller Thurgau o il Vermentino dei Colli di Luni si abbinano bene al lardo. Tra i rossi: Barbera del Monferrato, Malvasia Frizzante o un Pinot Nero Frizzante.

La **Lardereria "FAUSTO GUADAGNI"** di Colonnata, è uno dei produttori più rappresentativi dell'IGP: produce lardo di Colonnata IGP e la sua produzione si tramanda da generazioni.

Nei primi anni '50 la famiglia Guadagni apre al pubblico, a Colonnata, la vendita di lardo di sua produzione nell'alimentari e trattoria condotta da Anna e Amedeo. Dagli anni '80 il figlio Fausto si dedica alla produzione e al commercio del lardo creando la trattoria "Locandapuana" e negli anni '90 la "Lardereria" dove sono garantiti la tipicità e la genuinità della lavorazione, perpetuando così gli usi della tradizione familiare.



La famiglia Guadagni segue personalmente il processo di selezione e prelievo della materia prima fino dalla fase di macellazione e la sua lavorazione delle carni avviene solo nei mesi più freddi, come da disciplinare di produzione, per rispettare le condizioni stagionali della perfetta e lunga stagionatura naturale. La produzione del Lardo di Colonnata è disciplinata dall'ASL Locale e dall'ente certificatore Agroqualità che ne statuisce la conformità alla certificazione I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).



Gli ingredienti (erbe, spezie e sale) altamente selezionati sprigionano all'interno della conca le loro fragranze e proprietà antibiotiche e antiossidanti naturali.

Ogni prodotto è privo di conservanti, allergeni, OGM e fonti di glutine.

OFFERTA

Il prodotto "**Lardo di Colonnata IGP**", **9 mesi di stagionatura**, della **Lardereria Fausto Guadagni** di Colonnata viene offerto ai nostri soci, in tranci (*confezioni*) di peso di circa **300/500gr.** al prezzo speciale di **€ 17,50 al Kg.**

N.B. I tranci sono tagliati a mano, quindi il peso di ogni pezzo non può essere predeterminato. Il peso di ogni trancio varia da 300 a 500 gr. L'importo del trancio in relazione al peso viene riportato sulla etichetta apposta sulla confezione

Per dare un'idea sulla convenienza dell'offerta facciamo notare che lo stesso prodotto viene venduto nel punto vendita Guadagni di Colonnata al prezzo di € 19,00 al Kg. mentre nei punti vendita Eataly viene normalmente venduto a € 27,80 al Kg.

Tutti i tranci sono confezionati sotto vuoto e la confezione viene legata da un fiocco colorato di rafia e dotati del "sigillo" che garantisce la tracciabilità del prodotto IGP.



Le **ORDINAZIONI** dei prodotti dovranno pervenire alla Segreteria dell'Associazione entro il **30 ottobre p.v.** utilizzando una delle seguenti modalità:

- inoltrare per Fax (o per email) il modulo allegato,
- inviare il modulo elettronico previsto, cliccando direttamente su questo link:

[Offerta LARDO DI COLONNATA – Modulo di ordinazione](#)

N.B. La disponibilità del prodotto da parte della Lardereria Guadagni ha un suo limite, pertanto le richieste saranno accolte in base all'arrivo delle ordinazioni.

Le **CONSEGNE** dei prodotti ordinati avverranno entro la metà di novembre:

- per i soci di Pistoia presso la Sede di Via Paganini 7,
- per i soci della Valdinievole, della Lucchesia e di Firenze concordando direttamente con gli interessati le modalità di consegna/ritiro.

Per informazioni sull'iniziativa rivolgersi alla ns. Segreteria: 0573 27435 – 335 5347173.

Lardereria "FAUSTO GUADAGNI"

Via Comunale, 4 loc. Colonnata - 54033 CARRARA
Tel. 0585 768069 - www.larderiafaustoguadagni.com

Trattoria "LOCANDAPUANA"

Via Comunale, 1 loc. Colonnata - 54033 CARRARA
Tel. 0585 768017



Lardo di
Colonnata
IGP

9 ottobre 2017

Spett. Associazione C&TL CARIPIT
Via N. Paganini, 7
51100 PISTOIA

Da ritornare in busta chiusa oppure per:
FAX: **0573/503865**
email: segreteria@cetl.it

OFFERTA LARDO DI COLONNATA I.G.P.
LARDERIA "FAUSTO GUADAGNI" – Colonnata (Carrara)

DA INOLTARE ALLA SEGRETERIA DELL'ASSOCIAZIONE ENTRO IL 30 ottobre 2017

Il sottoscritto _____ presso _____

N. Cellulare _____ email _____

Prenota i seguenti prodotti:

N. _____ confezioni da gr. 300/500 al prezzo di € 17,50 al Kg.

N.B. I tranci sono tagliati a mano, quindi il peso di ogni pezzo non può essere predeterminato. Il peso di ogni trancio varia da 300 a 500 gr. L'importo del trancio in relazione al peso viene riportato sulla etichetta apposta sulla confezione.

RITIRO: PISTOIA VALDINIEVOLE LUCCHESIA FIRENZE

PAGAMENTO: **Addebito. IBAN** _____
(N.B. Addebito consentito soltanto per conti correnti del Gruppo Bancario Intesa Sanpaolo)

Contanti/Assegno, all'atto del ritiro/consegna delle confezioni ordinate

Bonifico. IBAN: IT28 L062 6013 8891 0000 0000 356

Data _____

Firma _____