

LARDO DI COLONNATA I.G.P.



Lardo di
Colonnata
IGP

Certificato da
Organismo di Controllo
autorizzato dal Mipaaf



Dal 2004 ha ottenuto il riconoscimento I.G.P.
(indicazione geografica protetta)



LARDO DI COLONNATA I.G.P.



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**).

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.

Per la produzione del Lardo di Colonnata IGP si utilizzano suini provenienti da allevamenti situati in:

Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise.

E' ottenuto dai tagli di carne corrispondente allo strato adiposo sottocutaneo che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta.

Lo spessore deve essere superiore ai 3 cm

La lavorazione deve iniziare entro le 72 dalla macellazione.

È stagionale da settembre a maggio compresi.

Per la concia si utilizza tassativamente: **sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco e aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente** nelle quantità decise dal produttore.

Si possono utilizzare anche **altre spezie**, intere o macinate (cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, **erbe aromatiche** (salvia, origano))



Il lardo, dopo essere stato rifilato, viene massaggiato con il sale e collocato nelle apposite **vasche di marmo (conche)** alternando gli strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente, quindi la conca viene chiusa con un coperchio.



Le conche

Prima di essere utilizzate vengono **lavate con acqua calda**, quindi asciugate e successivamente le pareti **vengono strofinate con aglio fresco**.



Sono dei **contenitori di marmo bianco** a forma di vasca, realizzate con materiale proveniente dall'agro marmifero dei Canaloni del bacino di Colonnata.

Realizzate in un unico blocco o formate da lastre di spessore di almeno 2 cm.

Il lardo sta nella conca per un periodo che va dai 6 mesi ai 3 anni e, per tutta la durata, ogni quindici giorni si controlla la conca.

La stagionatura nelle conche deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato.



Durante la stagionatura il prolungato contatto del sale con la carne crea la “**salamora**”.

Se non si dovesse formare quantità sufficiente di salamora il produttore la potrà integrare con una soluzione fredda di acqua satura di cloruro di sodio.

All'atto dell'immissione al consumo il Lardo di Colonnata ha:

- forma variabile, indicativamente rettangolare
- spessore non inferiore a 3 cm
- la parte inferiore conserva la cotenna, quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie
- può essere presente una striscia di magro



SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI



PRODOTTO _____ Campione n° _____ gg maturazione _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ASPETTO VISIVO

- **Esame esterno:**
Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore mufte
- **Esame della Fetta:**
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezzatura, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.*)
- **Persistenza aromatica:**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Gommosità, elasticità, coesione
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

**Grazie per l'attenzione e buona
degustazione!**

