

LARDO DI COLONNATA IGP - IL POGGIO



CODICE	82460
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	2,5 kg circa

Lardo di Colonnata prodotto a Colonnata secondo il disciplinare IGP

MATERIA PRIMA	Lardo suino
ASPETTO	Le fette sono bianchissime, morbide e profumate
SAPORE	Dolcissimo, nonostante la grande quantità di sale utilizzata nella marinatura
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene prodotto a Colonnata secondo tradizione, come previsto dal disciplinare IGP, dalla piccola Lardereria Il Poggio
CURIOSITÀ	Il Lardo di Colonnata IGP si differenzia dagli altri per vari fattori: 1. la lavorazione stagionale, da settembre a maggio; 2. il clima: Colonnata, posta a 550 metri sul livello del mare e incastonata fra cave di marmo è caratterizzata da un microclima ideale alla lunga maturazione del prodotto in conche di marmo a temperatura naturale, senza condizionamento forzato; 3. il migliore marmo di Carrara, proveniente dalla cava dei Canaloni; 4. la straordinaria varietà di erbe aromatiche locali e di spezie locali; 5. la tecnica di lavorazione: tutti, a Colonnata, hanno ereditato una ricetta, almeno una conca e la conoscenza di una tecnica che è rimasta per secoli identica a se stessa