duzione del lardo, alimento povero, ben conservabile e di facile asporto, che ha costituito per lungo tempo il nutrimento principale del cavatore, tagliato a fette sottilissime ed accompagnato da cipolle crude, pomodoro e pane.

In questo antico borgo di cavatori, le cui cave fornirono a Michelangelo il celeberrimo blocco di marmo bianco "P", in cui il maestro avrebbe poi scolpito la Pietà Rondanini, il lardo del maiale viene stagionato in conche di marmo grezzo, che presentano particolari caratteristiche di porosità.

Le conche, monoblocchi di marmo interamente scavati a mano, vengono pulite passandovi una sorta di scalpello a tre punte, cosiddetto "a pettine", poi lavate solo con acqua pura.

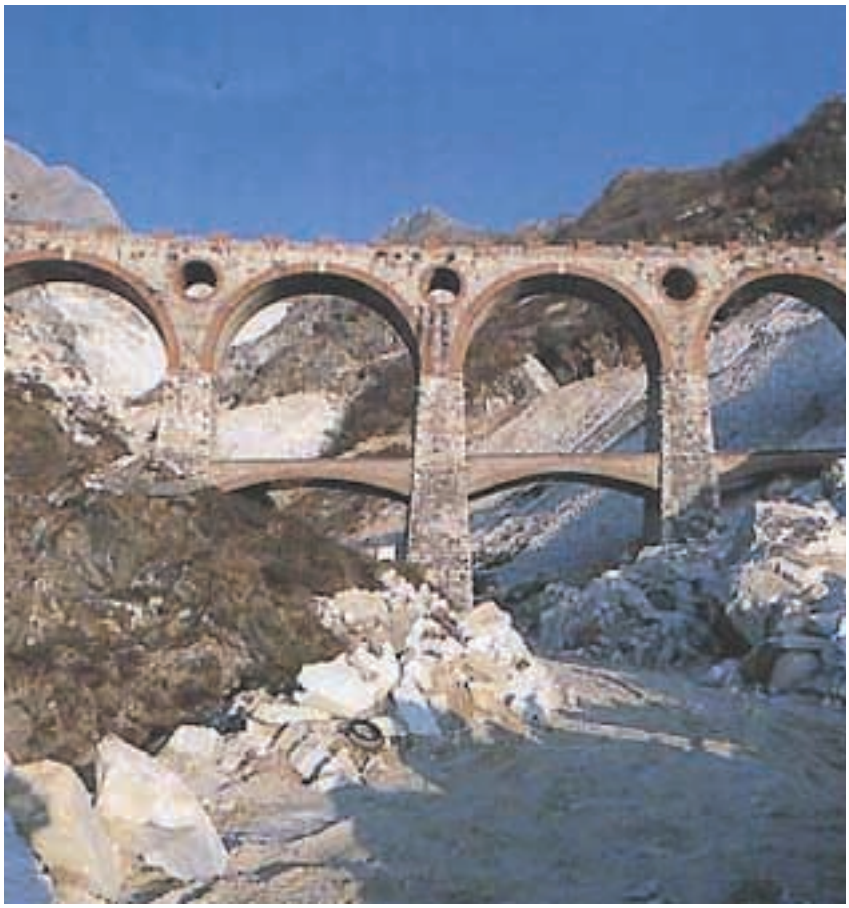
Quando i pori del grasso del maiale sono ancora aperti, subito dopo l'uccisione dell'animale, il lardo viene tagliato in pezzi di peso variabile da 500 grammi a 1 chilo, con spessore da 3 a 8 centimetri, per poi essere adagiato nelle conche, precedentemente preparate con aglio, rosmarino, sale marino, pepe bianco e nero macinato e in grani, cannella, chiodi di garofano, noce moscata ed anice stellato.

E' fondamentale che il lardo venga premuto forte verso il basso, in modo da non lasciare neppure il minimo spazio fra un pezzo e l'altro, affinché non si ossidi e rimanga bianco. Strato dopo strato, alternando lardo e salamoia (la cui composizione è segreto personale di ciascun colonnatese), la conca viene riempita quasi fino all'orlo e così rimane per almeno sei mesi. Il tempo per la stagionatura varia a seconda delle dimensioni e delle pezzature del lardo e lo si fa decorrere dal momento della salatura.In ogni caso non può essere inferiore ai sei mesi e gli amatori pazienti gliene concedono anche dodici o diciotto.

Anticamente l'ultimo strato era costituito da pancetta, mentre oggi il tutto viene ricoperto da un abbondante strato di salamoia. Le conche vengono protette da un coperchio di marmo o di legno. Il tempo, il fresco della cantina ed il prezioso ed antico contenitore sono fattori essenziali per la maturazione del lardo.

Il procedimento per la stagionatura è simile a quello attuato in altre località, ma a Colonnata il valore aggiunto è il marmo, cavato proprio dalla montagna alle spalle del paese, unitamente alla sapiente tradizione locale.

Una volta stagionato con cura, il lardo è pronto per essere tagliato a fette sottilissime, morbide e tenere, un salume sui generis che si scioglie in bocca e che continua a sorprendere per il suo gusto straordinario anche i suoi veri conoscitori .E' anche una insostituibile base per soffritti ed altri piatti tipici della cucina apuana.

Può essere acquistato in ogni piccola bottega di Colonnata e ogni anno per San Bartolomeo, patrono del

Ponte Vara fanti scritti