



A sinistra il lardo (foto concessa da L'antica Drogheria "Riacci")

naria popolarità di questo prodotto di antichissime origini che fino agli anni '70 era usato ed apprezzato da un ristretto numero di persone e che adesso è famoso in Europa, negli Stati Uniti e nei più prestigiosi ristoranti italiani ed internazionali.

Il merito di averlo fatto conoscere ed apprezzare al di fuori dei confini è principalmente del signor VENANZIO VANNUCCI, chef e proprietario dell'omonimo ristorante nel centro del paese, celebrato da tutte le guide gastronomiche nazionali ed internazionali come tempio della ristorazione di classe ed indicato per gustare il lardo in tutte le possibili applicazioni culinarie.

50

paese (seconda metà di agosto), si svolge la famosissima sagra che ineggia al lardo, da consumarsi rigorosamente accompagnato da pane di campagna e vino.

C'è da chiedersi però a che cosa sia dovuta la straordi-

brato da tutte le guide gastronomiche nazionali ed internazionali come tempio della ristorazione di classe ed indicato per gustare il lardo in tutte le possibili applicazioni culinarie.

Figlio di un fabbro che lavorava per riparare gli attrezzi dei cavaatori, emigrato all'estero giovanissimo, Venanzio si dedica da sempre alla ristorazione. Tornato a Colonnata intorno agli anni '70, fortemente convinto che le sue origini, il suo paese, il "suo" lardo abbiano delle potenzialità non apprezzate perché non conosciute, si industria per trasformare un prodotto tradizionale, i cui segreti si tramandavano di padre in figlio, in un "nuovo" prodotto da far conoscere, apprezzare ed esportare all'estero. Con tanto impegno, tanto lavoro e tanta fatica, è riuscito a farlo conoscere al mondo ed a farlo identificare come prodotto tipico locale delle Alpi Apuane. Adesso i tre maiali che allevava in giardino non bastano certo più per far fronte alle numerosissime richieste, per cui Venanzio e la sua squadra tecnica si riforniscono di suini dalla vicina Emilia Romagna, che ne alleva in abbondanza.

Il lardo di Colonnata, per tutte le particolarità che lo caratterizzano, è in attesa di ottenere la DOP (denominazione di origine protetta) da parte della Comunità Europea, in modo che possa essere distinto da altri prodotti simili che, sulla scorta della sua incredibile, per qualcuno forse anche inaspettata, popolarità, si fanno avanti sul mercato, causando spesso danni all'immagine e all'economia dei produttori del vero lardo di Colonnata, che rispettano rigorosamente tempi e tradizioni.



Venanzio Vannucci di fronte ad una delle sue vasche di marmo. Da notare la salamoia a copertura del lardo.