



Colonnata

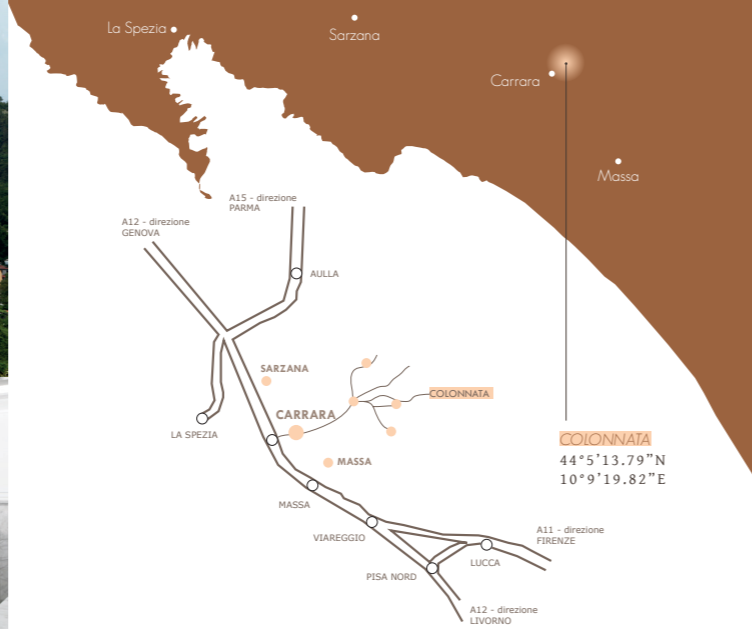
Larderìa Sanguinetti è una ditta artigiana che produce Lardo di Colonnata IGP, pancetta tesa e guanciale, a Colonnata, paesino nel cuore delle Alpi Apuane.



Conche di stagionatura



Nel suo laboratorio all'avanguardia, vengono rispettate le più rigide norme in materia di igiene e sicurezza alimentare, pur portando avanti con passione l'antico metodo di lavorazione che si tramanda ormai da centinaia di anni.



Ad un passo dalle Cinque Terre e dal Golfo dei Poeti, Colonnata può essere una base ideale per una piacevole merenda, prima di dedicarsi alla scoperta delle Cave di Marmo e dei sentieri delle Alpi Apuane. .



Lardo di Colonnata IGP

CONTATTACI

Ditta artigiana
Larderìa Sanguinetti
Via Giardino, 6/t
54033 Colonnata (MS)
Toscana - Italy
tel: +39 0585 768015
email: info@larderiasanguinetti.it
web: www.larderiasanguinetti.it



Lard ai monti, salsize al pian, ma a farli a tè sempr il vilan



La storia del celebre Lardo di Colonnata fonda le sue radici in tempi lontani: alcune testimonianze lo fanno risalire ai longobardi nel VII secolo D.C quando grazie all'abbondante presenza di castagni, si sviluppò l'allevamento di suini e la conseguente lavorazione delle carni. Per secoli considerato companatico "povero" dei cavatori delle Alpi Apuane, un cibo semplice dall'alto valore energetico, che doveva sostenere il cavatore per tutta la dura giornata di lavoro in cava. Questo prelibato prodotto è unico per il gusto inconfondibile, delicato che gli viene conferito dalla lunga stagionatura in conche di marmo bianco e dal microclima caratteristico solo di Colonnata, che mantengono la carne suina a temperature e umidità particolari in modo naturale. La lavorazione del lardo avviene strofinando le pareti della conca con aglio e successivamente posando a strati alterni il lardo suino, sale grosso e spezie, come pepe nero macinato, aglio fresco sbucciato e rosmarino, lasciandolo stagionare per almeno 6 mesi. Oggi, il Lardo di Colonnata IGP, è considerato un salume raffinato che possiamo gustare come piatto a sé o come ingrediente per valorizzare ed esaltare infinità di ricette.



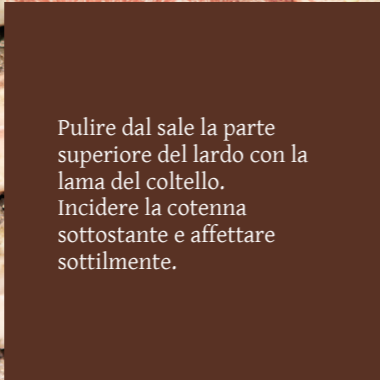


Ormai dal 2004 è stato conferito dal ministero delle politiche agricole e forestali il marchio IGP (indicazione geografica protetta) riconoscibile dal sigillo bianco di plastica apposto direttamente sul trancio di lardo.



da sapere

Il metodo di stagionatura, invariato dall'antichità, risulta essere efficacissimo dal punto di vista batteriologico, infatti grazie all'abbondante uso di sale, aglio e pepe non viene usato alcun tipo di additivo e conservante.



Pulire dal sale la parte superiore del lardo con la lama del coltello. Incidere la cotenna sottostante e affettare sottilmente.



Consigli d'uso

Taglierini nei fagioli alla carrarina (taiarin n'ti fasoli)

Fate bollire 900 g di fagioli freschi insieme a mezzo cavolo verza 3 patate 1 zuccina 1 carota e mezza cipolla. Preparate un soffritto con 100g di lardo di Colonnata IGP, olio, 1 costa di sedano mezza cipolla 1 spicchio d'aglio prezzemolo e basilico tritati finemente, una volta soffritti aggiungere 1 pomodoro maturo, il timo e un cucchiaino di acqua. Una volta cotte le verdure passarle col passa verdure lasciando da parte un bicchiere di fagioli interi, aggiungetevi il soffritto e continuate a cuocere per qualche minuto. Infine cuocete i taglierini direttamente nel passato allungandolo con acqua di cottura delle verdure ed aggiungete i fagioli interi.



Taglierini nei fagioli



Conservazione

Conservare al fresco avvolto in un canovaccio umido, avendo cura di ripiegare la cotenna sul taglio. Il prodotto acquistato sottovuoto, può essere conservato, se non aperto, per più di otto mesi.



Gamberi Lardellati

per 4 persone

N° 12 gamberoni - 100 g. di Lardo di Colonnata IGP. tagliato a fette sottili - cognac da cucina q. b. - olio di oliva e pepe - N° 1 foglio di carta forno

Sgusciare i gamberoni lasciando testa e coda. Togliere filo nero sulla schiena, quindi avvolgere il corpo con il lardo di Colonnata IGP. In una teglia con bordi bassi stendere il foglio di carta forno, quindi adagiare i gamberoni uno accanto all'altro; a parte mescolare l'olio di oliva con il cognac, quindi condire i gamberoni con questo. Infornare a 150° per circa 15 minuti. Si consiglia, per chi lo gradisce, di mescolare anche un po' di pepe all'olio e cognac. Servire caldi.



Bruschette

Lardo di Colonnata IGP., Pane Casereccio, marmellata di fichi, gherigli di noce

Tostate il pane tagliato a fette ,adagiatevi alcune fette di Lardo di Colonnata IGP tagliate sottili ,aggiungete un cucchiaino di marmellata di fichi e un gheriglio di noce. Se di stagione potete utilizzare fichi freschi.