
Nel paese del lardo

Autore: Oreste Paliotti

Fonte: Città Nuova

Sulle Alpi Apuane non si trova solo il celebre marmo “statuario” col quale Michelangelo scolpì i suoi capolavori

Risalendo lungo la strada che da Vezzala risale a Bedizzano, paese di cavaatori, si raggiunge **Colonnata**, borgo di origine romana arroccato a oltre 500 metri di altitudine su uno sperone roccioso ai piedi delle Alpi Apuane. Il nome deriva dall'essere nato come colonia, abitato dagli antichi cavaatori distaccati qui da Luni per estrarre il ricercatissimo marmo da spedire Roma per abbellire palazzi e monumenti. Vie strette, ripide, dai caratteristici archi, s'inerpicano sulla sommità del centro abitato, là dove sorge una chiesa risalente al XII secolo con accanto un moderno monumento al cavaatore: immaginate la vista spettacolare che si gode da quassù!

Tra le cose più notevoli della zona si segnala a **Fossacava**, località posta un chilometro a valle del paese, il più grande complesso estrattivo di epoca romana mai rinvenuto finora sulle Apuane: vi si produceva un marmo chiamato all'epoca “azzurro variegato”.

Tuttavia ciò che ha reso celebre Colonnata in tutto il mondo è il suo lardo veramente unico. Non è possibile partirsene da qui senza una visita alle numerose botteghe dove lo si vende, senza assaporarlo accompagnato a buon pane casareccio al quale si fonde mirabilmente se tiepido, appena tostato.

Si racconta che lo stesso **Michelangelo**, quando saliva su queste montagne per scegliersi di persona i blocchi di “statuario”, ne approfittava per fare incetta di questo salume semplice e povero, base dell'alimentazione degli abitanti del posto.

Veniva chiamato anche “**cibo degli anarchici**” perché i rifugiati dopo i moti del 1894 si portarono appresso i propri maiali e sopravvissero negli aspri ricoveri montani grazie al loro grasso conservato sotto sale.

forse ciò che rendeva, e rende ancora, speciale il lardo di Colonnata, sono le erbe profumatissime che si raccoglievano su queste balze in sostituzione, almeno in passato, delle più costose e rare spezie. O forse anche la **tecnica di stagionatura**, come vengo a scoprire visitando una di queste aromatiche botteghe: in una specie di cellaio scavato nella roccia sono allineate alcune vasche marmoree rettangolari, molto simili a sarcofagi. Sollevando il coperchio di legno di una, appare il lardo famoso e bianchissimo, proprio come il marmo di una cava. Ecco come maturano certe delizie. Non saranno sculture di Michelangelo, ma anche questa è arte!