

# Pane, lardo e Talento

Abbinamenti fuori dal comune che riservano grandi sorprese. Questo mese assaggiamo il Lardo di Colonnata con tre ottimi Talento selezionati dai nostri esperti

**C**hampagne e caviare? Lasciamoli pure a quell'arrampicatore della nota spese di James Bond. Anche perché il concetto dell'abbinamento che parte dal mettere insieme le cose più costose che si possano trovare non è detto che dia sempre buoni risultati, se uno vuole sentire qualcosa di buono in bocca. Anzi.

Non che l'abbinamento fra cibi e vini sia una specie di scienza esatta, come vorrebbe chi si diletta di atteggiamenti da iniziato e per un determinato piatto prescrive solo quella certa precisa etichetta di quella specifica annata e nient'altro. Però ci sono al-

cuni principi generali che ci possono aumentare il piacevole di stare a tavola. Questi principi, che tengono conto solo delle caratteristiche di gusto e aroma del cibo da una parte e del vino dall'altra, fanno capire, per esempio, perché l'incontro a tre fra una succulenta striscia di Lardo di Colonnata, una fetta di buon pane caldo e un bicchiere di ottimo Talento è - per riferire le parole dell'amico grazie al quale abbiamo fatto questa scoperta - "uno sballo".

## Figlio del marmo

Povero tra i cibi poveri, il Lardo di Colonnata era il cibo degli scalpellini e dei "cavatori"

che lavoravano nelle cave di marmo di Carrara. Deve la sua singolarità all'irripetibile incrocio fra un'antichissima tradizione di allevamento dei maiali, con il marmo e le erbe che crescono spontanee ai piedi delle Alpi Apuane. Da queste parti l'estrazione del marmo è l'attività principale sin dall'epoca romana e almeno dall'anno Mille gli abitanti della zona hanno scoperto che, oltre alle sue proprietà ornamentali, la pietra offriva straordinarie possibilità per la stagionatura e la conservazione del lardo.

Il segreto è nella porosità del marmo che permette di creare microambienti con un

ideale tasso di umidità e di ricambio d'aria. Così, ancora oggi, il lardo si prepara a mano come si è sempre fatto. Si parte da un maiale di grossa taglia appena macellato, dalla cui schiena si ricavano le grandi fette di lardo che vengono poi messe a stagionare nelle tradizionali conche, vasche scavate in un blocco di marmo. La preparazione delle conche è un'arte tramandata di generazione in generazione nelle famiglie di artigiani produttori, anche se dopo il riconoscimento della

**Marmo, clima e una sapiente miscela di erbe e spezie danno al Lardo di Colonnata il suo gusto.**



## Scelti per voi

**Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Spumante Rosato Brut Metodo Classico 2004 Marchesi di Montalto**  
Località Costa Gallotti  
27040 Montalto Pavese (Pv)  
fax 0383.870358  
www.marchesidimontalto.it  
15 euro

Un rosato da uve pinot nero che si presenta con un bel colore "buccia di cipolla" illuminato da brillanti riflessi ramati. Il perlage è fitto e continuo con bollicine fini. Di grande intensità ed eleganza il profumo, dominato da fragranze floreali intrecciate a note di frutti esotici e piccoli frutti rossi sotto spirito, il tutto su un gradevole sfondo di lieviti. In bocca è di notevole equilibrio. La buona effervescenza e l'acidità spiccata contribuiscono a renderlo fresco, mentre la robusta struttura lo rende corposo e morbido. Gli aromi fruttati sono arricchiti da una sfumatura che ricorda piacevolmente il catrame, la nota che gli esperti chiamano "di goudron". Ottima la persistenza.



**Spumante Brut Metodo Classico Millesimato 2005 Velenosi**  
Via dei Biancospini 11  
63100 Ascoli Piceno (Ap)  
tel. 0736.341218  
fax 0736.346706  
www.velenosivini.com  
18 euro

Da uve chardonnay e pinot nero coltivate nei vigneti aziendali, a circa 200 metri di quota sulle colline alle porte di Ascoli Piceno, matura sui lieviti per circa 36 mesi prima della sboccatura. Il colore è un elegante giallo dorato carico e molto brillante, attraversato da un perlage non particolarmente abbondante ma continuo. Il profumo è fine e intenso. In primo piano emergono le fragranze di brioche date dai lieviti, arricchite da note di frutti a polpa gialla dolce che ricordano quasi la papaia. Sul finale emergono sfumature di fiori bianchi. In bocca è morbido, con una effervescenza avvertibile senza eccessi e aromi agrumati di ottima piacevolezza.



**Trento Doc Talento Brut Riserva "Letrari" 2003 Letrari**  
Via Monte Baldo 13/15  
38068 Rovereto (Tn)  
tel. 0464.480200  
fax 0464.401451  
www.lettrari.com  
26 euro

Prodotto con una prevalenza di uve chardonnay cui si aggiunge una parte di pinot nero, è un brut che matura sui lieviti per almeno 24 mesi. Versato nel bicchiere si presenta con un colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati. Bel perlage abbondante e continuo. Il profumo è intenso, con una gradevole fragranza di crosta di pane arricchita da note di fiori bianchi e sfumature fruttate di mela. In bocca è fresco e morbido, con una effervescenza percepibile ma non eccessiva. Nel complesso e persistente finale aromatico tornano gli aromi fruttati di mela verde, arricchiti da sfumature di agrumi e da una sfumatura di mandorla che lo rende piacevolmente amarognolo.



Indicazione geografica protetta, i passaggi fondamentali sono ora codificati nel disciplinare di produzione. Si comincia strofinando le pareti della conca con aglio e aromi. Si crea così la "camicia" la cui funzione principale è regolare la porosità superficiale del marmo. Il fondo è poi ricoperto da uno strato di "mistura" di sale marino, pepe nero, rosmarino e aglio fresco cui si aggiungono erbe aromatiche e spezie. Il disciplinare cita cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano salvia e origano. Ma è un elenco indicativo perché si possono

usare altre erbe e spezie e, la composizione esatta della mistura è la ricetta segreta e il "marchio di fabbrica" di ciascun produttore. Unico limite, il divieto di usare liofilizzati, aromi industriali, conservanti e additivi vari. La conca viene poi riempita a strati, separando le fette di lardo con la stessa mistura. Alla fine si chiude il tutto con una lastra di marmo o di legno e si lascia stagionare per almeno 6 mesi in un locale non troppo aerato. Per effetto del sale, nella prima fase della stagionatura il lardo trasuda acqua. Questa "salamoia" si carica di aromi e viene poi

gradualmente riassorbita dal grasso.

Alla fine di tutto il procedimento, il lardo si presenta con una consistenza morbida e succosa e il suo gusto è, secondo la descrizione del disciplinare, "delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e dalle spezie usate nella lavorazione".

### Imbattibile semplicità

Il lardo di Colonnata si può mangiare in molti modi diversi e non mancano le ricette che ne sfruttano la

capacità di arricchire il gusto di crostacei e altri ingredienti. Il modo migliore per apprezzarne il gusto unico resta però il più semplice e tradizionale: i crostini preparati con una sottile fetta di lardo adagiata su pane case-reccio abbrustolito e appena profumato d'aglio. Magari, per variare, aggiungendo un pizzico d'origano e passando il tutto per un minuto nel forno caldo. E quando lo mangiamo, è uno dei casi in cui dire che "si scioglie in bocca" non è una frase fatta.

### Fresco contrappunto

Secondo i principi base più seguiti negli abbinamenti moderni, l'accordo fra cibo e vino può essere deciso, come dicono gli esperti, "per concordanza" oppure "per contrapposizione". Nel primo caso si tratta di assecondare e sottolineare con il vino il gusto del cibo, come facciamo, per esempio, quando scegliamo un vino dolce per accompagnare il dessert, oppure annaffiamo una bistecca al sangue con un rosso corposo. L'abbinamento per contrapposizione, invece è quello in genere preferito quando un cibo ha caratteristiche di gusto molto marcate che risultano più gradevoli se fra un boccone e l'altro "resettiamo" il palato con uno stacco netto. È il caso dei cibi molto grassi e succulenti, come il lardo, ed è proprio qui che i Talento, come quelli selezionati dai nostri esperti, eccellono. La loro acidità, sottolineata dall'effervescenza, produce una gradevole sensazione di freschezza e di "pulizia" del palato, che così è subito pronto per apprezzare un altro boccone. Allo stesso tempo, gli aromi ben definiti ma delicati, di solito con una marcata componente data dai lieviti, arricchiscono quelli del lardo e del pane senza sovrastarli. Un caso rarissimo, insomma, di "menage a trois" che rende felici tutti e non lascia nessuno con l'amaro in bocca. 🍷