

Marmo e **alimenti** il duo sorprendente

Dal lardo di Colonnata all'uso del carbonato di calcio negli integratori o come additivo

Se l'impiego come materiale di arredo o per oggettistica è grandemente noto, non lo è altrettanto il suo utilizzo nell'arte culinaria

I grandi chef amano la superficie in marmo perché ottima per lavorare impasti ed evitare il surriscaldamento del cibo



Angela Tarabella

Un materiale versatile, con impieghi che vanno dall'arredo al settore alimentare, è sicuramente il marmo. Nella sua versione più nobile il bianco di Carrara. Un prodotto di altissimo pregio apprezzato fin dall'antichità da artisti e costruttori che ne hanno da sempre valorizzato il colore, la compattezza e l'atmosfera elegante che conferisce ad ogni ambiente in cui trova la sua collocazione. Un prodotto che fin dalle vie di lizza raggiunge la valle per essere lavorato negli imponenti blocchi quadrati che sezionati a maestria producono lastre che hanno decorato pavimenti nobili di tutto il mondo.

Il lardo di Colonnata

Ma se l'impiego come materiale di arredo o per oggettistica è grandemente noto, non lo è altrettanto il suo impiego nell'arte culinaria dove a rappresentarlo e valorizzarlo nella sua composizione e pregio è il lardo di Colonnata, quest'ultima una frazione del comune di Carrara. Il prodotto così denominato è ottenuto

da carne suina proveniente da allevamenti toscani o di altre regioni del nord e centro Italia, strofinata con sale e adagiata in apposite "conche" di marmo rese impermeabili con l'aglio e il cui fondo è irrorato di sale marino, erbe aromatiche e spezie. Le conche di marmo bianco vengono riempite con strati successivi di carne. L'utilizzo di un marmo così pregiato per la produzione di un alimento come il lardo di Colonnata ha radici lontane, si fa risalire infatti alla presenza dei Romani che consideravano il lardo come un alimento importante soprattutto per l'elevato apporto energetico. All'epoca i prodotti calorici non erano così diffusi e, per resistere alle lunghe giornate di lavoro e fatica dei cavaatori, era necessario portarsi dietro pane e "companionco" che era proprio rappresentato dal lardo. Sembra proprio che anche il nome lardo di Colonnata derivi dalla "columna" di schiavi che venivano impiegati per l'escavazione. Ma perché proprio il marmo? La sua peculiarità nella produzione del lardo non è da ricondursi solo alla grande disponibilità locale del

Una tipica conca di marmo in cui viene "stagionato" il lardo di Colonnata (Foto Claudio Cuffaro)



materiale e alle abilità dei maestri nel lavorarlo, bensì alle sue caratteristiche termoisolanti in grado di proteggere la carne grassa dagli sbalzi climatici esterni. Una curiosità che può interessare il lettore è che l'ultimo strato di copertura può fare la differenza organolettica del prodotto. Si possono infatti chiudere le vasche con una lastra di marmo bianco, che oltre ad esercitare una pressione sugli strati sottostanti diminuisce il possibile contatto con l'aria, ma si possono utilizzare salamoie per ricoprire il lardo oppure l'ultimo strato può essere rappresentato da pancette di produzione locale che sono meno soggette ad ossidazione rispetto ai grassi e che stagionano insieme. Il sale e la salamoia creano un habitat inospitale per germi e batteri garantendo la salubrità alimentare del prodotto. Nel 2004, il lardo di Colonnata è stato annoverato tra i prodotti Igp (Indicazione geografica protetta) con pieno riconoscimento del suo valore.

Carbonato di calcio

Pochi sanno che il marmo può essere anche un alimento. È

uno scherzo giornalistico? Assolutamente no. Il marmo è così ricco di carbonato di calcio che opportunamente lavorato e grazie al suo contenuto elevato di calcio (40%) trova impiego negli integratori alimentari in caso di ipocalcemia o come additivo alimentare denominato a livello europeo E170, un pigmento bianco usato nella raffinazione del riso, nella produzione di confetti, gomme da masticare, in alcuni tipi di pane, patatine e biscotti, cacao e cioccolato.

Marmo e cucine

Anche i piani di marmo accompagnano molte cucine e soprattutto il colore bianco conferisce eleganza e raffinatezza all'ambiente. Non solo, nelle cucine professionali i grandi cuochi amano la superficie in marmo bianco perché fresca e ottima per lavorare impasti ed evitare il surriscaldamento degli alimenti grazie alla capacità del marmo di assorbire calore. In definitiva il marmo è unico nel suo genere e conserva, in ogni suo aspetto e utilizzo, la bellezza delle eccellenze eterne.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Romani
Orlando**
MARMI

0572 636040

romanimarmi@gmail.com

V. Luccio, 24 51019

PONTE BUGGIANESE (PT)

www.romanimarmi.com



MARMISTI DAL 1946
Manufatti per l'edilizia

**REALIZZAZIONI
SU MISURA**
Arredamento per
interni ed esterni

MATERIALI DI QUALITÀ
Arte funeraria