

Le lard de Colonnata

C'est à son lard que le petit village de Colonnata doit sa réputation internationale ; depuis les temps immémoriaux, (certains parlent de l'an mille), la production et la consommation du lard à Colonnata ont toujours été liées à l'activité d'extraction du marbre et à ses ouvriers. Depuis 2004, il est reconnu par le label de qualité Indication Géographique Protégée (IGP).

Situé sur les hauteurs dominant la cité de Carrara, sa visite est prétexte à une très belle promenade (qui peut aussi se faire en vélo). Il est recommandé d'y prendre un repas dans une des nombreuses "trattoria" ou autres "larderia" qui servent des assortiments de produits locaux à des prix très raisonnables.

Ma préférée = bar merenderia larderia da mario, sur la placette à gauche après le monument dédié aux ouvriers.

Pour les plus gastronomes, le "Ristorante Venanzio" situé sur la place d'entrée du village, est gratifié d'une fourchette dans le Guide Michelin ; il saura régaler les plus exigeants et, de plus, sa carte des vins, variée et contenant des nectars régionaux, propose des prix tout à fait abordables. Une bonne adresse (testée).



Y aller :

