

# UN PAESE INCASTRATO NEL BIANCO

Il parroco usa proprio questo aggettivo, “un paese incastrato nel cuore delle Alpi Apuane” per definire il borgo di Colonnata, famoso in tutto il mondo per nobilissime ragioni geologiche e gastronomiche

◆  
DI OSCAR FLACCO

**T**anti conoscono il marmo di Carrara e il lardo di Colonnata, ma quanti sono mai andati lassù a camminare nell'aria bianca di marmo lungo le strade che salgono alle cave? Quanti conoscono il profumo che esce dalle innumerevoli larderie e si diffonde nei vicoli dove le donne parlano con accento più ligure che toscano? Colonnata non è di quei posti dove ci passi per caso, bisogna andarlo a cercare. Nel centro di Carrara, a cui amministrativamente appartiene, occorre trovare qualche freccia stradale marrone o blu che ne indichi il nome. Poi sono sette chilometri di stretta strada di montagna a tornanti; una specie di ascesa catartica: vai su dapprima in un paesaggio verde di alberi ed erbe, poi incomincia il bianco di questo mitico marmo che affascinò i Romani ben prima di Michelangelo. Si oltrepassano piccole borgate rurali e numerose indicazioni “cave di marmo”, prendendo quota rapidamente perché le Apuane nel versante a mare sono ripide, salgono subito tra boscaglie e pareti rocciose. Poi la strada assume una tonalità biancastra, compaiono i negozi di souvenir, i turisti tedeschi in visita guida-

ta, i blocchi di marmo sul ciglio della carreggiata da cui si potrebbe ricavare una quantità di oggetti d'arredamento e invece rimangono lì a fungere da guard-rail. Poi la strada si apre in una piazzetta tranquilla e qui finisce: siamo arrivati. Il benvenuto ce lo danno due bizzarrie difficili da trovare altrove: un pavone che passeggia tranquillo nella piazza del paese e una targa sul muro che rende omaggio “agli anarchici uccisi sulla strada della libertà”. C'è tanto verde intorno al borgo ma le cave bianche incombono sulle stradine a gradini, sulle conche di marmo trasformate in fioriere, sul campanile in pietra, sulla chiesa parrocchiale ricca di sculture e bassorilievi tra cui un crocifisso attribuito a un allievo di Michelangelo, abbracciano il moderno Monumento al Cavatore col Cristo che esce a braccia aperte da un blocco di marmo. Dal cimitero, luminoso di lapidi bianchissime, si scorge Marina di Carrara, il promontorio di Montemarcello e al di là del Mar Ligure la foschia lascia intravedere la Riviera di Po-

◆ *Il ponte della ex-Ferrovia Marmifera, ora usata come strada per i camion che dalle cave di Colonnata scendono a Carrara.*



nente e le Alpi Liguri lontane. Le origini del paese risalgono all'insediamento romano sorto intorno al 40 a.C. per ospitare gli schiavi destinati a lavorare nelle cave di marmo "lunense"; questi cavaatori si fusero con la popolazione indigena dando origine a una comunità montana dal carattere forte e autonomo; le cave però sono più antiche, probabilmente erano già utilizzate dal VI secolo a.C. dai Liguri Apuani, che forse furono impiegati in seguito come esperti. Nessuna notizia si ha dall'Alto Medioevo, quando forse i Longobardi introdussero l'allevamento dei suini. Le notizie storiche riprendono dal XIII secolo ma Colonnata rimase un centro di piccole dimensioni, nel 1553 solo sedici uomini avevano sottoscritto l'atto di fedeltà al marchese Alberico Cybo Malaspina e nel 1570 il borgo contava solo 24 nuclei familiari. Successivamente iniziò però un lungo periodo di lavoro e di benessere e ciò, insieme al carattere austero in cui si era forgiata la comunità, contribuì a mantenere una certa separazione tra Colonnata e i centri vicini. Il lavoro nelle cave era faticoso e in questa durezza del lavoro e della natura hanno trovato facile sviluppo verso la fine del XIX secolo le idee dell'anarchia: i lavoratori delle cave - cavaatori e intagliatori di pietra - avevano convinzioni radicali e fecero di Carrara una "capitale" dell'anarchismo italiano. Superata la Seconda Guerra Mondiale, in cui quasi metà paese venne dato alle fiamme - lo ricorda una lapide in piazza "Non il fuoco bruciò, figli di Colonnata, la vostra fede nella libertà" - oggi la fama

- ◆ Dall'alto: insegna moderna per una cava antica.
- ◆ Targa nella piazza del paese.
- ◆ Una vecchia immagine della lizzatura affissa su un muro del paese.
- ◆ Il b/n non diminuisce il fascino di questa immagine esposta in una larderia.
- ◆ Pag. 29: una cava alle spalle di Colonnata.

internazionale del borgo viene soprattutto dal suo lardo. Le prime informazioni sul lardo di Colonnata si hanno intorno al Mille; all'inizio del Cinquecento per una forte crisi del marmo i colonnatesi furono costretti a sviluppare agricoltura e allevamento e probabilmente in questo periodo impararono a stagionare il lardo per usarlo in qualsiasi momento dell'anno. Si dice che Michelangelo quando veniva a Carrara lo apprezzasse alquanto e fu il nutrimento principale dei cavaatori fino a diventare, dopo i moti della Lunigiana del 1894, "il cibo degli anarchici". Nel 2004 ha ottenuto il marchio IGP Indicazione Geografica Protetta. La sua bontà particolare dipende da quattro elementi: marmo, ingredienti, lavorazione, microclima. Le conche per la stagionatura sono ricavate da un unico blocco di marmo che è un eccellente isolante termico ed è poroso, quindi preserva il lardo dagli sbalzi di temperatura e lo fa "respirare", mentre il marmo si impregna degli aromi della salamoia di stagionatura; aromi dati da sale, un conservante che estrae l'umidità dal lardo, aglio che dà gusto ed è un antibatterico e antimicotico naturale, rosmarino profumato e antiossidante, pepe nero antibatterico. Il lardo si ricava dallo strato grasso della schiena del maiale ripulito della parte più grassa e spugnosa. La lavorazione inizia strofinando la conca con aglio e aromi poi si pone il primo pezzo di lardo sul fondo su uno strato di sale in grani, pepe nero macinato, aglio fresco sbucciato, rosmarino e salvia; la conca è poi riempita a strati alternando lardo al sale e agli aromi e infine è coperta da una lastra di marmo. La stagionatura in conca dura dai sei ai dieci mesi nelle cantine scavate nella roccia, fresche e umide. La produzione avviene da settembre a maggio e i tempi lunghi di stagionatura permettono la conservazione senza conservanti artificiali. Il lardo ha colore bianco o leggermente rosato, consistenza omogenea e morbida; è delicatamente profumato con un gusto aro-

matico che lo rende unico tra i lardi italiani. Si taglia in fettine sottili su pane fresco appena scaldato ma lo si può gustare come piatto a sé o in abbinamenti inusuali, ad esempio coi crostacei, o nel ripieno di particolarissimi cioccolatini vincitori di premi. Ma ormai è ora di tornare giù nel mondo "normale": la strada che da Colonnata scende a Carrara toccando i ponti della dismessa Ferrovia Marmifera è meravigliosamente suggestiva; ogni tanto passa un camion che procede lento, schiacciato sotto il peso di un blocco di marmo quasi più grande di lui e porta a immaginarsi quale e quanta fatica sia stata fatta nei secoli, nei millenni prima del motore, quando per trasportare questa meraviglia della natura minerale l'unico metodo efficiente era la lizzatura, il trasporto dei blocchi dalla cava a valle su travi di legno lungo le "vie di lizza".

#### Bibliografia

"Colonnata - Un paese incastrato nel cuore delle Alpi Apuane. I suoi Marmi pregiati. I suoi Cavaatori. Il Monumento". Libretto a cura di Don Giuseppe Carpena reperibile nella chiesa parrocchiale.

#### Ringraziamenti

a Erina Ravenna, titolare di larderia.

