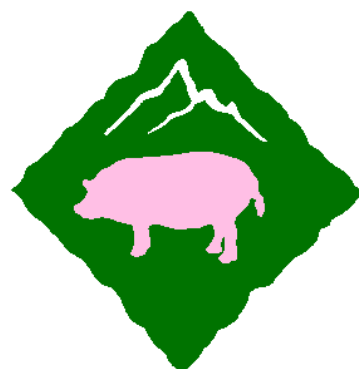


Larðeria fausto guadagni

Colonnata



Larðeria
fausto Guadagni
squisitezze di conca
COLONNATA



Lardo di
Colonnata
IGP



Pane e lardo: con pomodoro per ristorarsi nelle abbaglianti estati; con cipolla od acciuga per nutrirsi negli umidi inverni nelle cave di marmo di Carrara (Toscana).

E lì "...per una valle strettissima e con passi difficili..." (A. C. Malaspina 1602) si giunge a Colonnata, dove il marmo viene estratto fin dall'epoca romana e dove, grazie al particolare clima ed una lavorazione curata e paziente, si è saputo trasformare il lardo da povero ingrediente in delicato salume:

il Lardo di Colonnata. Una trascendenza, un gesto artistico, forse ispirato dai grandi scultori che lì si portarono e portano a cercare l'opera d'arte nel blocco.

La "Larderìa Fausto Guadagni Colonnata": nelle famiglie di cavaatori colonnatesi le conche (contenitori di marmo dove il lardo viene messo a stagionare) si tramandavano di padre in figlio e con esse le tradizioni ed i segreti. Nel 1949 la famiglia Guadagni apre al pubblico il lardo di sua produzione nell'alimentari e trattoria condotta da Anna e Amedeo e quando negli anni '50 "l'asfalto" raggiunge il paese rimasto fin'allora ben protetto dal resto del mondo, Colonnata subito s'impone come meta turistica per la prelibatezza del proprio lardo "profumato con spezie ed erbe aromatiche" (Aronte 30/6/1958). Il figlio Fausto nel 1984 si dedica alla produzione e commercio del cibo degli avi creando la trattoria "Locandapiana" e dal 1997 la "Larderìa" dove il rispetto dei requisiti igienicosanitari dell'U.E. col riconoscimento Lg-2258, nulla ha tolto alla tipicità e genuinità della lavorazione, perpetuando così gli usi leali e costanti della tradizione familiare.

L'attività produttiva: un mezzo isotermico per curare personalmente la selezione della materia prima fin dalla fase di macellazione; lavorazione delle carni solo nel periodo invernale per rispettare le condizioni stagionali della perfetta e lunga stagionatura naturale (Colonnata 520m. s.l.m.).

Ingredienti altamente selezionati: suini nazionali di allevamento o bradi, sale marino naturale, rosmarino dei nostri orti, aglio dolce italiano sbucciato, miscele di erbe e spezie che sprigionano all'interno della conca le loro fragranze e proprietà antibiotiche e antiossidanti naturali. Privi di conservanti, allergeni, OGM e fonti di glutine.

Rispetto della qualità ed innovazione: dall'agosto 1996 la produzione è sottoposta al controllo dell'AUSL Toscana-Nord Ovest Carrara e dal gennaio 2004 si è aggiunto il controllo dell'ente certificatore Agroqualità per conto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste che ne statuisce la conformità al disciplinare di produzione della IGP. La tracciabilità completa viene garantita dall'apposizione sul prodotto del "sigillo bianco" numero progressivamente rilasciato dall'ente certificatore.

Nella "camera bianca" vengono preparati i preaffettati con affettatrice Bizeba automatica e confezionati in vaschette ATM e le creme di lardo aromatizzate e del "Lardo di Colonnata IGP" macinate a freddo.

Prodotti: Lardo di Colonnata IGP in tranci, preaffettato e macinato, Vergazzata, Pancetta Steccata, Lardi Speciali Creme di Lardo.

Modalità d'uso e conservazione: Per il lardo in tranci pulire dal sale con la lama del coltello la parte da tagliare, liberandola dalla cotenna sottostante, tagliare a mano sottilmente.

Servire freddo come salume o su pietanze calde come pane, carne o pesce.

Utilizzare il sale di copertura per insaporire arrostiti e grigliati. Ottima la cotenna se grigliata o lessata per insalate di legumi e zuppe. Conservare al fresco, ripiegando la cotenna sul taglio, avvolto in un canovaccio umido.

LARDERIA FAUSTO GUADAGNI

strada Comunale per Colonnata, 4 loc. Colonnata 54033– Carrara-Toscana-Italia

tel. fax +39.0585.768069 www.larderifaustogudagni.com

larderiacolonnata@tiscali.it info@larderifaustogudagni.com

stabilimento autorizzato per UE Svizzera Canada

Bread and "Lardo": topped with tomatoes to refresh on blending summer, with sweet onions or anchovies to feed on cold, wet winter. So it has been done for centuries by the workers in the marble quarries of Carrara (Tuscany). It is there "...through a narrow valley and with treacherous roads..." (A.C. Malaspina 1602) that you can discover the tiny hill town of Colonnata. Since Roman time, its famous white marble has been quarried from this area and it is where (thanks to a unique climate) dorsal bacon with patience and curing is transformed from a poor man's ingredients into a delicatessen's dream: the Lardo di Colonnata.

A transcendence, an artistic gesture maybe inspired by the many sculptors who have been there, looking for the masterpiece in the block.

"Larderia Fausto Guadagni Colonnata": a special place where the tradition of salting "lardo" continues. For generations local quarrymen have handed down secret recipes and "le conche" (the marble vats used to store the "white ham") to their sons. In 1949, Anna and Amadeo Guadagni made lardo available to the general public by opening a small rustic tavern. Colonnata remained a remote hill town village until the 1950's when asphalt roads offered entrance to tourists and soon became a halting place because of her "lardo flavoured with spices and aromatic herbs" (Aronte, 30/6/1958). In 1984, their son Fausto, dedicated himself to the production of his family's lardo with the opening of the restaurant "Locandapauana" and the "Larderia" where the adherence to sanitation and health regulations of the EU has not diminished the genuineness or quality of this product which remains connected to the family's traditions.

The Production: utmost care is taken to assure that the product is handled correctly throughout the production process, worked only during the cold months to assure that the natural curing process results (Colonnata 520 m. ASL.).

Highly selected ingredients: Italian swine bacon and backfat, natural sea salt, chopped garlic cloves, native rosemary, mix of whole and ground spices. Those ingredients spread over the interior of the "conca" their fragrances and antibiotic properties. Just a long seasoning. Free of preserves, gluten, GMO or allergens.

Quality, Tradition and Innovation: we work since August 1996 following the HCCP procedure under the control of the North-West Tuscany Health Board with the IT L 9-2258 code and since January 2004 following the regulatory of the PGI under the control of "Agroqualità" authorized by the Competent Ministry. Fully granted traceability through the coding. Thanks a "Clean Room" we can offer all our products presliced with an automatic bizerba slicer and served in trays with MAP and the spreadable "Lardo di Colonnata" classic or with new tastes.

Products: Lardo di Colonnata PGI, in pieces, presliced or minced, Lardo Specials, Vergazzata (cured bacon), Bacon with slats and Lardo Spreads.

How to use "Lardo di Colonnata": scrape off the salt and remove the skin from the bottom; slice thinly. Serve chilled as cold cuts or over warm food like bread, meat or fish. The salt can be use to flavor roasts and BBQs and the skin can be grilled or boiled in soups or added to bean salads. Keep cool, lap the skin over the cut and cover with a wet towel.

LARDERIA FAUSTO GUADAGNI

strada Comunale per Colonnata, 4 loc. Colonnata 54033– Carrara-Toscana-Italia

tel. fax +39.0585.768069 www.larderiafaustogudagni.com

larderiacolonnata@tiscali.it info@larderiafaustogudagni.com

Approved Establishment for EU, Swiss and Canada

Du pain et du "lard": avec des tomates fraîches pendant l'été brûlant, avec des oignons doux ou bien avec des anchois pendant l'hiver glacial des carrières de marbre de Carrara en Toscane ; c'est comme ça qu'ont fait pendant des siècles les travailleurs des carrières de Carrara. C'est là bas, '...à travers une vallée étroite et par des sentiers abruptes...' (A.C. Malaspina 1602) qu'on peut trouver "Colonnata", un petit village de montagne. Dès l'époque des Romains, le fameux marbre blanc a été exploité à cet endroit, et c'est ici qu'étant l'ingrédient principal de la nourriture des travailleurs, le lard s'est transformé avec soin et patience dans la délicatesse de "Lardo di Colonnata". Une transcendance, un geste artistique, inspiré peut-être par les grands sculpteurs qui venaient et viennent encore aujourd'hui ici pour rechercher l'œuvre d'art dans le marbre blanc.

"Lardereria Fausto Guadagni": dans les familles de Colonnata, la tradition est de passer de père en fils les "conches" (une sorte de bassin taillé dans un seul bloc de marbre) et avec elles les traditions et les secrets du traitement et de l'assaisonnement du "lardo". En 1949, Anna et Amedeo Guadagni ont rendu célèbre le "Lardo di Colonnata" en ouvrant une petite taverne rustique. Colonnata était alors un petit village de montagne sans accès, et c'est seulement dans les années 50 avec la création de routes goudronnées que les touristes rejoindront ce village devenant alors une place reconnue pour la dégustation de sa spécialité : le lard "...parfumé avec des épices et herbes aromatiques ..." (Aronte 30/6/58). En 1984, leur fils Fausto se dédie à la production du lard, il ouvre le restaurant "Locanda Apuana" et la "Lardereria". Tout en respectant les règles d'hygiène de la UE et la longue tradition familiale, ce produit exquis n'a perdu ni sa qualité, ni ses caractéristiques qui font de lui un produit toujours aussi frais et unique au monde.

La production: un camion isotherme pour transporter personnellement la matière première sélectionnée dès la phase d'abattage; préparation des viandes seulement en hiver dans le respect des conditions saisonnières d'une parfaite et longue maturation naturelle; ingrédients frais qui dégagent dans la cuve leur parfum ainsi que leurs propriétés naturelles antibiotiques et d'anti-oxydation. Le climat particulier du village de Colonnata qui se situe à une altitude de 520 m. permet cette production spécifique.

Ingrédients: les cuves de traitement et de macération sont faites en marbre de Canalone. On y met le lard, du sel de mer naturel, de l'ail, du romarin en branchettes, un mélange d'herbes et d'épices entières et moules pour au moins six mois de maturation. Ne contient pas de gluten ni lactose. Sans OGM ou colorant.

Qualité et innovation: depuis 1997 la production est autorisée avec le n. IT 9 2258 L CE et depuis Janvier 2004 le Ministère de l'Agriculture et des Forêts a ajouté un contrôle avec la certification de l'Agroqualità qui stipule le respect de la spécification de la IGP. Une traçabilité complète est assurée par la mise sur le paquet d'un «sceau blanche» numéroté. Dans une «salle blanche», le lard est prétranché par la trancheuse automatique Bizerba et placé à la main dans des bacs ATM. Il existe également la crème de lard et le "Lardo di Colonnata IGP."

Produit: Lardo di Colonnata IGP en morceaux, prétranché et en crème. Pancetta aplatie, Vergazzata, Lardo édition spéciale et Crème du Lard.

Comment consommer et conserver le "Lardo di Colonnata IGP": Enlever le sel et la peau qui sont à la base. Couper finement au couteau. Servir froid comme charcuterie ou sur des plats chauds comme sur de la viande et du poisson. Utiliser le sel de couverture pour relever le goût des rôtis et des barbecues, la peau peut être grillée ou bouillie pour des salades de légumes ou des soupes. Il doit être conservé au frais et protégé avec un linge de cuisine humide.

LARDERIA FAUSTO GUADAGNI

strada Comunale per Colonnata, 4 loc. Colonnata 54033– Carrara-Toscana-Italia

P.IVA IT00432010452 CE IT 9 2258 L

tel. fax +39.0585.768069 www.larderiafaustogiadagni.com

larderiacolonnata@tiscali.it info@larderiafaustogiadagni.com

Établissement agréé pour UE Suisse et Canada

Brot und Rückenspeck: erfrischend mit Tomaten im blendend-heißen Sommer; nahrhaft mit Zwiebeln oder Sardinen im feuchtkalten Winter der Marmorbrüche zu Carrara (Toskana). „..Durch ein enges Tal und mit schweren Schritten...“ (A.C.Malaspinga, 1602) erreicht man Colonnata, wo der Marmor seit den Römerzeiten abgebaut wird und wo, dank des besonderen Klimas, Geduld und handwerklicher Kunst der Speck von einer einfachen Zutat in einen köstlichen Aufschnitt verwandelt wird. Eine Verwandlung, ein Kunststück, das vielleicht durch die Epochen von den besten Bildhauern, die auf der Suche nach dem Kunstwerk im Marmor hierher kommen, inspiriert wurde.

Die "Larderia Fausto Guadagni Colonnata": in den Familien von Colonnata werden von Generation zu Generation die Conche (Reifungswanne aus Marmor, wo die Speckseiten liegen), und damit die Überlieferungen und Geheimnisse vererbt. 1949 bot die Familie Guadagni Iren hausgemachten Rückenspeck in dem von den Eltern Anna und Amedeo betriebenen Wirtshaus an. Als der Asphalt in den 50er Jahren das Dörfchen erreichte, das bis damals vor dem Rest der Welt gut geschützt geblieben war, wurde Colonnata sofort zum Reiseziel wegen seines köstlichen "nach Kräutern und Gewürzen wohlriechenden Rückenspecks" (Aronte 30/6/1958). Der Sohn Fausto führte ab 1984 die Produktion und den Handel der Ahnenspeise nach der Übernahme des Wirtshauses "Locandapiana" und ab 1997 der "Larderia Colonnata" fort, wo er unter Befolgung der hygienisch-sanitären Gesetze der E.U., erkannt mit der Betriebsbezeichnung L9-2258, den typischen und urtümlichen Verarbeitungsprozess weiterzuführen vermochte und damit die traditionellen Rezepte der Familie respektieren und weiterhin beachten konnte.

Das Unternehmen: ein Kühlfahrzeug, um persönlich direkt am Fließband seines bevorzugte Schlachthaus vor Ort die richtigen Speckseiten auszusuchen; Winterverarbeitung des Rohspecks, um die Bedingungen der vorzüglichen, langen Reifung in den Naturkellern zu erfüllen da Colonnata am 520 m ü.M liegt.; frische und naturbelassene Ingredienzien, die in den neuen und uralten Conche ihren Duft und Geschmack sowie ihre natürlichen antibiotischen und antioxidierenden Eigenschaften verströmen.

Qualitätsachtung und Innovation: Seit 1996 ist die Verarbeitung von der Behörde für Lebensmittelsicherheit zu Massa Carrara versichert und im 2004 kommt die Kontrolleinrichtung Agroqualità dazu, die für das zuständige Ministerium die Einhaltung an die Spezifikation des Geschützte Geografische Angabe garantiert. Das weiße, nicht wieder verwendbare Siegel mit Produkts- und Herkunftscode auf der Schwarte erlaubt das Rückstandskontroll. Dank eines "Clean Room" werden unsere Produkte entweder mit einer Bizerba Schneidemaschinen aufgeschnitten und in Schalen unter Schutzatmosphäre serviert oder gehackt wie die streichbarer "Lardo di Colonnata ggA" oder die andere Speck Creme.

Produkte: Lardo di Colonnata ggA, in Stücke, aufgeschnitten oder püriert, Spezielles Lardo, VergazzataBauchspeck, gepresster Bauchspeck.

Zutaten: Italienischer Schweinspeck, naturbelassenes Meersalz, geschälter und gehackter Knoblauch, frische Rosmarinbüschel, Mischung aus ganzen und gemahlenen Gewürzen.

Frei von Konservierungsstoffen, Allergene, GVO und Gluten.

Gebrauchs- und Aufbewahrungsanweisungen: das Speckstück mit der Messerklinge von Salz und Speckschwarte befreien und von Hand schneiden. Kühl als Aufschnitt servieren oder auf warme Speisen, wie Brot, Fleisch oder Fisch legen. Das Decksalz zum Würzen von Braten und Grillprodukten benutzen. Sehr wohlschmeckend ist die Speckschwarte, gegrillt oder gesotten in Suppen oder Salaten. Kühl aufbewahren, die Speckschwarte an der Schnittstelle falten und mit einem nassen Lappen umhüllen.

LARDERIA FAUSTO GUADAGNI

strada Comunale per Colonnata, 4 loc. Colonnata 54033– Carrara-Toscana-Italia

tel. fax +39.0585.768069 www.larderiafaustogudagni.com

larderiacolonnata@tiscali.it info@larderiafaustogudagni.com

Zugelassener Betrieb für EG, Schweiz und Kanada