

LA LUMACA: DALLA BORGOGNA ALLA FIERA FREDDA CURIOSITA', COLTURE E RICETTE

Mi piaceva l'idea di ritagliare uno spazio particolare alla **lumaca**, alla sua diffusione in Italia e all'estero, alla tradizione gastronomica che rappresenta e alle ultime novità circa il suo utilizzo. Non voglio dilungarmi in dettagli tecnici e complessi, l'idea è di tratteggiarne un'immagine semplice ma efficace e accompagnarvi in un *viaggio* davvero insolito.

La lumaca, nota anche come chiocciola è un animale ermafrodita e invertebrato, appartenente alla categoria dei molluschi, costituita da una *conchiglia* e da un *piede*, parte del corpo con cui striscia lentamente sul terreno. Sul capo sono presenti le *antenne* che comprendono gli occhi e altri piccoli *organi di senso*.

In Italia e nella nostra diretta confinante, la Francia c'è un interesse sempre più crescente nei confronti dell'elicoltura. A seconda del clima e del tipo di territorio è possibile distinguere varie specie più commerciali di altre:

- **Helix Aspersa** conosciuta e diffusa soprattutto nella zona del Mediterraneo (Italia, Francia e Spagna)
- **Helix Pomatia** nota anche come Vignaiola bianca, coltivata soprattutto in Francia (Borgogna) e alcune varietà nell'Italia settentrionale e sugli Appennini
- **Helix Vermiculata** o "rigatella" tipica dell'Italia centro meridionale e spesso importata da Grecia e Marocco sui nostri mercati.

In particolare proprio la zona della **Borgogna** e la **provincia di Cuneo** sono i luoghi simbolo della diffusione della "lumaca". In Francia si chiamano "*maitres escargotiers de France*" i produttori locali di lumache che ancora resistono alla concorrenza dei paesi asiatici da dove vengono spesso importate a causa di una lenta estinzione causata dalle "*raccolte eccessive e dall'uso di pesticidi*". I dipartimenti della Cote d'Or (Blaisy-Bas) e di Yonne (a Bassou si celebra ogni anno un festival famoso) sono quelli maggiormente interessati dall'elicoltura.

In Italia, secondo l'**Istituto Internazionale di Elicicoltura** <http://www.lumache-elici.com/> con sede a Cherasco <http://www.viaggiovero.com/wp/2013/09/18/langhe-borgo-medievale-cherasco-museo-magia/>, "*.. si contano oggi circa 6.000 aziende professionali elicicole per un totale di circa 90.000.000 di metri quadrati dedicati a tale allevamento. Il mercato, già da sempre in grado di assorbire con facilità la produzione, è andato via via crescendo..*" Presa da curiosità ho voluto visitare da vicino uno di questi singolari allevamenti, contattando direttamente l'azienda di Livio Mosso e Arturo Abbà, titolari della **LivArt** <http://www.livart.it/index.html> che da quasi 3 anni si occupa di questo settore, producendo e vendendo lumache soprattutto della specie *Helix Aspersa*, quelle più richieste commercialmente.

Dalle informazioni ricevute ho compreso che la spinta principale nel scegliere un'attività come questa è stato il fatto che è una tipologia non ancora del tutto satura sul mercato nazionale, con sbocchi discreti di guadagno, ma che richiede anche un impegno costante e continuativo. Arturo e Livio vi si dedicano, oltre il lavoro, per circa 2 ore al giorno durante il periodo di massima attività e 1 ora ogni 2/3 giorni negli altri periodi. Il loro allevamento è composto da un terreno suddiviso in "settori" per l'alimentazione e per la riproduzione che necessitano di un'attenzione maggiore tra maggio e settembre, quando la crescita della vegetazione è più intensa e occorre tenere puliti adeguatamente i corridoi dove potrebbero sostare le lumache, stesso discorso di presenza e controllo è richiesto, infine, al momento della raccolta che viene svolto sempre con tantissimo impegno. I due hanno orientato qui gran parte del loro tempo libero sia per svolgere un'attività gratificante, all'aria aperta, a contatto con la natura, sia per mettersi alla prova come allevatori e piccoli imprenditori nel settore. Le loro lumache allevate "*a ciclo biologico completo*" sono certificate dall'Istituto

Internazionale di Elicicoltura di Cherasco, sono visibili presso il loro piccolo ma molto curato allevamento e vendibili in ogni parte d'Italia a privati e locali pubblici.

La lumaca nelle sagre e nelle feste

Si è conclusa a fine settembre l'8ª edizione della **Festival della lumaca in cucina** <http://www.istitutodielicoltura.com/pdf/festival.pdf> che a Cherasco, da alcuni anni, raduna migliaia di persone dall'Italia e dall'estero. Nelle altre parti d'Italia la lumaca viene addirittura chiamata con i nomi più strani "gi (Liguria), bovoli o bovoletti (Veneto), marinelle (Toscana), lumachelle (Lazio), cucciole (Marche), monacelle (Puglia), pecorelle (Basilicata), babbaluci.. (Sicilia), monzette o tappadas (Sardegna)" e festeggiata sempre con grande entusiasmo come a Riva del Garda, Casumaro, Matelica e Roma con la famosa Festa di San Giovanni.

Il prossimo appuntamento in calendario per tutti gli amanti di questa specialità sarà in dicembre a **Borgo San Dalmazzo** (Cn) in occasione della **Festa Fredda**, <http://www.fierafredda.it/> una delle sagre storiche più conosciute in Piemonte, che vede protagonista la *chiocciola alpina* <http://www.comune.borgosandalmazzo.cn.it/elicoltura.html> una particolarissima varietà di *Helix Pomatia* coltivata esclusivamente in queste zone. L'evento ha origine antichissime: nata nel 1569 su volere di Emanuele Filiberto si svolgeva solitamente su 3 giorni che animavano questo delizioso paesino a ridosso del Colle di Tenda e frequentato da mercanti e gente di ogni genere. Oggi diventata kermesse internazionale gastronomica di grande rilievo.

La lumaca in cucina

La lumaca resta un piatto originale, raffinato e gustoso tanto da vantare migliaia di estimatori in Italia e all'estero. Sono numerosissime **le ricette** <http://www.earmi.it/ricette/lumache.htm> che si possono trovare ovunque, a patto che la "materia prima" sia sana e adeguata al contesto. Tra le tante penso che quella delle **lumache alla borgognona** <http://www.france.fr/it/gastronomia/le-lumache> sia una delle più rappresentative. Se invece non hai voglia di cucinare, ma ti attira ugualmente l'idea di gustarle, cucinate in modo eccellente, in un locale tipico delle Langhe, famoso in tutto il Piemonte (e oltre!) per i suoi piatti deliziosi e per l'ospitalità coinvolgente, ti consiglio di recarti a **Cervere (Cn)**, all'**Osteria Primi Dolci** <http://www.primidolci.it/home.asp> dove le lumache (e non solo..) sono di casa!

Altre curiosità

Si chiama **elicina** http://www.lapelle.it/ricerca/bava_di_lumaca.htm il termine corretto per indicare la "*bava di lumaca*". Nel corso degli anni il suo ruolo ha avuto un posto di riguardo sia in ambito medico sia in quello cosmetico. Le sue indiscusse proprietà sono state riconosciute da autorevoli organismi scientifici tanto che ne sono nate diverse linee per la **cura del corpo**, <http://www.elicina.it/> riguardo soprattutto lesioni della pelle e inestetismi.

Questo *viaggio* un po' diverso dagli altri, mi ha particolarmente incuriosito e mi auguro sia stato così anche per te!

Autore: Valeria Copperi