

Cherasco le certifica,

Borgo S. Dalmazzo le cucina

economia

Lumache? un piatto da re

di Silvia Alparone

L'elicicoltura è in costante sviluppo. L'allevamento biologico di Osasco. I buongustai vanno pazzi per le chioccioline "opercolate"

La lumaca suscita sempre reazioni contrastanti: dall'entusiasmo alla diffidenza, se non alla repulsione al solo pensiero di assag-

giarla. Eppure il suo consumo alimentare ha origini antichissime: già i Greci non la disdegnavano nei loro menù, tant'è che la sua prima descrizione naturalistica risale ad Aristotele.

Ma il boom della lumaca come soggetto gastronomico, in Europa, ha data più recente: la fine del secolo scorso. Oggi i golosi cultori della nostrana escargot si ritrovano alla decembrina "Fiera fredda" di Borgo S. Dalmazzo, che annualmente ne celebra il tripudio.

CHERASCO CONFERISCE L'ETICHETTA DI QUALITÀ

Se a Borgo prevale la gastronomia, Cherasco, con il suo Istituto di elicicoltura e l'Associazione di elicicoltori, fondati entrambi da Gianni Avagnina negli Anni '70, è il punto di riferimento nazionale per gli allevatori. Infatti ne certifica le produzioni con l'etichet-

ta di qualità, "lumaca italiana", marchio Doc per le chioccioline ad allevamento biologico (la garanzia è nei controlli effettuati) ed inoltre soccorre gli associati accollandosi il ritiro e la vendita delle partite che non intendono commercializzare.

Oggi l'allevamento della chiocciola da gastronomia, l'elicicoltura (da *helix*, nome latino della lumaca), ha quasi interamente soppiantato la raccolta in natura. In Italia sono 6.600 le aziende professionali che la praticano, concentrate per il 65% nel centro-sud, il 97% delle quali pratica l'allevamento a ciclo biologico completo: le chioccioline nascono e si sviluppano in terreni aperti dove sono state preventivamente selezionate e seminate le piante scelte per il loro nutrimento, come cavolo, topinambour, colza, cicoria e girasoli. Si tratta di recinti di dimensioni mai superiori agli 80 m per 4, posti l'uno accanto all'altro e circoscritti da una recinzione in parte interrata.

Due sono le specie più usate per l'allevamento: la *Helix Aspersa* o Ligure, di origine mediterranea, che ha una crescita veloce ed un'alta capacità riproduttiva, e la *Helix Pomatia* o Borgognona, più resistente al freddo, ma con un ciclo riproduttivo più lungo.

Il costo di produzione è piuttosto elevato, ma il metodo biologico offre garanzie decisamente superiori rispetto alla raccolta libera, perché il controllo igienico-ambientale è costante per tutto il ciclo vitale. Una scelta premiata dal mercato: il consumo delle lumache, dall'inizio degli Anni '90, è addirittura triplicato, e nei primi sei mesi del 2000 le vendite sono aumentate, nel Nord Italia, del 20% rispetto al 1999, che pure era stato un anno d'oro.

Il buffo animaletto che affascina i bambini è però poco conosciuto: quanti sanno che è un mollusco ermafrodita, che fa le uova, che vive circa 10 anni e va in letargo? Le sue proprietà nutrizionali la rendono un alimento adatto alle diete. Può essere assunto da chi soffre di ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia; la sua carne, con alto contenuto di proteine e un basso contenuto di grassi, si accompagna ad una grande varietà di sali minerali, e i grassi polinsaturi favoriscono l'espulsione del colesterolo attraverso le vie biliari.



economia

GLI ALLEVAMENTI

Il Pinerolese non è zona molto adatta all'allevamento della lumaca, che non ama il freddo e predilige terreni pianeggianti. Tuttavia non mancano gli specialisti: uno di loro è Claudio Merlo che, ad Osasco, gestisce un allevamento di 5.000 mq che potremmo definire di estensione media per il Nord Italia.

"Mi ci dedico da circa quattro anni - spiega -, ma solo adesso raccolgo i primi frutti. Serve costanza e pazienza. I tempi sono lunghi e il lavoro è molto: con il metodo biologico gli interventi dell'uomo sono ridotti, ma bisogna comunque accudire attentamente le chioccioline con criteri assolutamente manuali".

Chi alleva per vendere sa che la lumaca si riproduce circa tre volte l'anno, deponendo ogni volta 40/50 uova che si schiudono dopo 30/35 giorni e che sarà pronta per il consumo una volta raggiunti, al massimo, i tre anni di vita. "A questo punto - continua - vanno lasciate "spurgare" per 5 o 6 giorni in cassette di legno, senza cibo: in tal modo espellono naturalmente la bava e i residui. Dopo di che sono pronte per essere vendute, vive, alle ditte che le trattano, oppure a ristoranti o a privati".

Un momento prezioso per la raccolta è l'inverno, quando le chioccioline vanno in letargo: tra novembre ad aprile scavano un buco nel terreno e vi si rifugiano, chiudendo l'apertura del guscio con una calcificazione. "Più a fondo scendono - sottolinea, citando una massima di saggezza popolare - più freddo sarà l'inverno". Le chioccioline opercolate, raccolte cioè "sigillate", pare siano le più gustose.

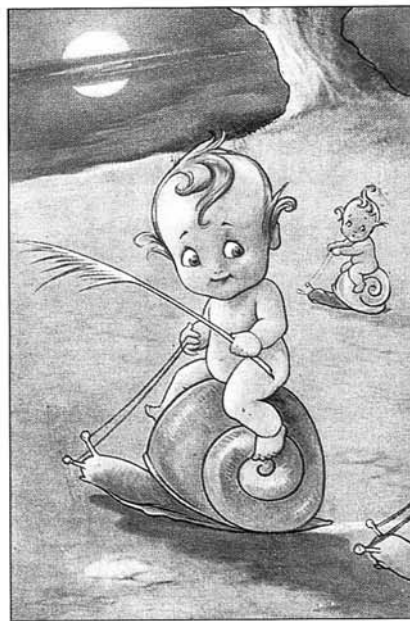
Nella campagna dell'ex tenuta reale di Racconigi Pier Dino Olivero cura dal 1997 le sue chioccioline Pomatia, su una superficie che dai 1500 metri quadri iniziali raggiunge oggi i 3000. "Integrando l'attività di elicicoltura biologica con la coltivazione del mais, ho avuto la possibilità di attendere i primi risultati e quindi di continuare".

UNA CONFRATERNITA PER LA LUMACA

La "Helicensis Fabula", associazione folkloristico-culturale-gastronomica con sede a Borgo S.

Dalmazzo, conta su una quarantina di membri che indossano, nelle grandi occasioni, l'abito della festa tradizionale dei valligiani abbinato ad un lungo mantello nero a ruota e ad un mezzo cilindro come copricapo. "La nostra confraternita, nata nel 1979/80 - spiega Mario Conte, Gran Siniscalco -, dedica particolare attenzione alla lumaca. La specie originaria del Borgo è la Pomatia alpina, che ha carni più bianche e più tenere di quella di pianura e deve essere consumata esclusivamente in inverno, quando è opercolata. Il piatto tipico si chiama "lumache alla Cartunera"; vanno bollite e accompagnate con un intingolo a base di olio, sale e pepe. Per scaltarle dal guscio usiamo un chiodo da carrettiere proveniente dalla ferratura di un cavallo".

Il "Cammin dal Sal", la prima domenica di luglio, e il "Convivium Magnum" della Fiera fredda di Dicembre (che si terrà domenica 3), sono i due incontri a cui nessun confratello rinunciarebbe.



La lumaca entra nelle cartoline. Quella che pubblichiamo, dalla raccolta di Pier Giorgio Verra, faceva parte della mostra "La lumaca nel 2000", ambientata in Palazzo Mantica, a Cherasco, dal 10 al 24 settembre scorso

IL CONSUMO DELLE LUMACHE (1990-1999) in quintali

	CONSUMI ITALIANI	PRODUZIONE IN ALLEVAMENTO	IMPORTAZIONE
1990	67.000	18.000	49.000
1991	69.200	18.700	50.500
1992	72.000	24.000	48.000
1993	76.500	27.000	49.500
1994	85.000	32.000	53.000
1995	103.000	36.000	67.000
1996	116.000	41.000	75.000
1997	140.000	54.000	86.000
1998	175.000	68.000	97.000
1999	228.000	80.000	148.000

Fonte: Istituto Internazionale Elicicoltura di Cherasco

LA LUMACA E GLI ALTRI ALIMENTI

ALIMENTI	ACQUA %	PROTEINE %	GRASSI %	CALORIE %
carne di manzo	62,8	18,8	15,5	214
carne di pollo	68,7	19,1	11	175
uova	73,9	13	11,1	156
sogliola	81,5	15,9	2,6	82
lumaca	84,9	13,4	1,7	67

Fonte: Istituto internazionale Elicicoltura di Cherasco