

**La specialità** Un giro d'affari da 300 milioni e da noi crescono gli allevamenti biologici

# Il fascino unico delle chioccioline conquista tutti

**N**on chiamatele escargot e nemmeno lumache. Sono chioccioline, hanno il guscio e si chiamano *Helix* che nelle sue variante *Pomatia*, *Aspersa* e *Muller* sono predilette dall'elicicoltura italiana. Questione di carni, di rendimento e più di tutto del fatto che si possono allevare in modo biologico. Un mercato cospicuo: la chiocciolina commestibile.

## Un affare da 300 milioni

Solo in Italia, «rappresenta un giro d'affari di 200 milioni di euro annui a cui si devono sommare i 100 milioni ricavati nella cosmesi» spiega la Confederazione italiana elicicoltori. Fondata nel 2017, raduna 2.500 allevatori di lumache al naturale, ossia «nutrite con vegetali freschi», spiega il presidente onorario Giovanni Avagnina, il padre dell'elicicoltura italiana. Con Giovanni Romano ha voluto costituire un'associazione a garanzia delle chioccioline italiane, molluschi di alta qualità, per «esaltarne le peculiarità organolettiche, marcare la differenza con quelle allevate dall'industria a mangime concentrato ed educare il consumatore a distinguere l'allevatore che spaccia per nostrane in realtà quelle importate».

## Mangiatori a tema

Che i marchigiani siano mangiatori di lumache lo confermano sagre di lunga tradizione come quella di Montefortino di Arcevia che festeggia a fine luglio la 28esima edizione o quella di Cancelli di Fabriano, che ad agosto celebra la 36esima, o quella di Sorbolongo a Sant'Ippolito che a maggio ha consumato la numero 46, e quella di Pianello di Cagli che, domani, «cucina» il suo 56° anniversario con lumache in porchetta, in spiedini e sulla polenta. «La festa coinvolge tutto il paese almeno due a tre settimane pri-

ma» spiega Raffaele Papi della Pro Loco di Pianello, organizzatrice dell'evento. Spurgare due quintali di molluschi, lavarli, fare i vari cicli di cottura, pulirli uno ad uno, cucinarli con e senza chiocciolina, considerando che ogni chilo rappresenta 85 animali, significa che nelle mani del paese passano all'incirca 19mila molluschi. «Il segreto è nel sughetto con finocchietto, mentuccia, aglio fresco, pomodoro e un po' di vino bianco». Sommelier Ais consiglia «un profumato Pergola Rosso Doc, felice combinazione con le chioccioline poiché ha poco tannino ma con il suo alcool pulisce bene la bocca. «Eppure nei racconti - spiega Francesca Guerra, autrice del libro "Agenda dei sapori" disponibile al Comune di Urban-



**Una serie di sagre per un piatto antico da veri buongustai: il segreto dei sughetti**



bania - rimangono tracce del ricordo di quando si andava a lumache di notte con il lume o nelle ore buie prima dell'alba. E anche di tre osterie che proponevano lumache a pranzo, a cena e pure a colazione. Vivande ricche di sostanza per chi lavorava di notte al consorzio agrario o al mattatoio».

**Una monoporzione**  
Le lumache, un piatto antico, da buongustaio a cui il grande pubblico di oggi si avvicina con cautela. Un problema che "El Pignatin", osteria-ristorante al numero 10 di via Garibaldi, a Urbani (tel. 0722317587), ha risolto proponendo nel suo menu di stagione, ossia da fine aprile a fine giugno, la possibilità di mangiare anche un singolo mollusco. Una monoporzione che riscuote un discreto successo. Le ricette, lo chef Aurora Marsili le ha ereditate dalla mamma e dalla nonna del marito, Bruno Patrignani, con cui gestisce il ristorante da 25 anni. Rispettano le tradizioni e richiedono ore di preparazione. Propone crostini, polente, tagliatelle ed un sugo rosso di lumache di cui non intende svelare ingredienti e procedimenti. «Solo il rifornimento è



**In alto** l'allevamento dell'elicoltore Simone Bugugnoli e poi una gustosissima fritta e un piatto di polenta con chioccioline

## La ricetta

### Con lo chef Grottoli c'è una cialda di Grana

● Lorenzo Grottoli, chef al ristorante "Il Giardino" di Mondavio, ha vinto a maggio il premio come "Miglior cuoco della lumaca", manifestazione di contorno alla Sagra di Sorbolongo di Sant'Ippolito. Vanta un insolito curriculum. Guidato dalla passione dopo la terza media ha scelto di frequentare la cucina del ristorante "Il



Castagno" di Orciano. «Il mio mentore - afferma - dove ho imparato tutto e che mi ha aiutato a sviluppare il rispetto per i prodotti tipici e a innovare senza stravolgere la vera e bella cucina della tradizione».

Con il piatto "Chiocciolina in umido di pomodoro e cialda di Grana" ha voluto riprodurre la lumaca sul piatto e affidato la riproduzione della conchiglia ad una cialda di grana dove ha adagiato le lumache che ha cotto a lungo in un soffritto di cipolla, erba persegghina, burro, aggiungendo alla fine pomodoro. Il tutto su un letto di purea di piselli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

cambiato - spiega - prima ce le portavano i cercatori di lumache. Adesso sono tre anni che ci riforniamo direttamente dagli allevatori». Simone Bugugnoli da due anni è di professione elicoltore a Corinaldo. Per scelta, alleva solo "Helix Asper Muller Madonita". Un incrocio di chioccioline autoctone siciliane e di allevamenti francesi che cresce con ortaggi bio coltivati esclusivamente per la loro alimentazione. «La loro carne - spiega - è ricca di proteine, magnesio e fosforo e si distingue per un gusto unico e morbido». Ha una sua rete di ristoranti e di privati (info 3333018154) che rifornisce di molluschi spurgati per tre settimane e da questa stagione propone un sugo di campagna rosso della linea Dhelixioso in vasetti di 280 gr che soddisfa 3 a 4 porzioni. Sul suo sito [www.chiocciola40.it](http://www.chiocciola40.it) tante ricette tutte collaudate dove le propone fritte, gratinate, in frittata, su crostini o con le orecchiette.

## Un fascino irresistibile

Infine il fascino, la chiocciolina non ne ha solo nel piatto. Motivo per cui il poeta Tonino Guerra a Sant'Agata Feltria gli ha dedicato una fontana. Composta da oltre 330mila tessere di mosaico policrome e dorate l'ha creata con l'artista ravennate Marco Bravura. Un omaggio ad un simbolo della lentezza, della costanza, della saggezza. In pratica, un altro luogo dell'anima custodito da un guscio di cui la spirale riflette quella misteriosa costante matematica universale espressa dalla serie numerica di Fibonacci.

**Véronique Angeletti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA