

## Dalle escargot al guazzetto, a Bellante la Sagra della lumaca è ricca anche di incontri culturali

2 Agosto 2025



BELLANTE - Apre le porte la sedicesima edizione della Sagra della Lumaca di Bellante (Teramo), partita ieri sera e che va avanti fino al 7 agosto, confermandosi ancora una volta punto di riferimento per gli amanti della tradizione gastronomica abruzzese. Un evento che coniuga sapori autentici, cultura del territorio e riflessione sulla sostenibilità, attirando visitatori da tutta la provincia e oltre.

L'edizione 2025 si apre con un interessante convegno dedicato alla filiera sostenibile della lumaca, in programma oggi, sabato 2 agosto alle ore 18,00 presso la sede della Pro Loco in via Cesare Battisti. Un momento di approfondimento sull'uso innovativo e sostenibile della

lumaca, con la partecipazione di esperti del settore.

Tra i relatori **Francesco Bruno Rubini**, allevatore presso Cascina Bruno, **Ivana Cani**, Eco-lumaca, allevatrice Ane (Associazione Nazionale Elicicoltura), **Susi Zara**, docente del Dipartimento di Farmacia dell'Università "Gabriele D'Annunzio" di Chieti-Pescara e **Marco Vadini**, Azienda cosmetica Vaderb.

Il convegno affronterà tematiche legate alla sostenibilità ambientale, all'innovazione nell'allevamento e alle applicazioni nutraceutiche e cosmetiche della lumaca, offrendo al pubblico uno sguardo a 360 gradi su questo prezioso mollusco.

Il programma culturale prosegue domenica 3 agosto, sempre alle 18,00 presso la sede della Pro Loco, con la presentazione del libro *Il nutrimento dei contadini* del professor **Francesco Galiffa**, storico del cibo e delle tradizioni popolari. L'opera, che ha ricevuto nel 2024 due importanti riconoscimenti — il Premio dell'Editoria Abruzzese per la saggistica e il primo premio al concorso nazionale di Grottammare — rappresenta un viaggio tra memoria, saperi e sapori della civiltà contadina teramana, con un focus sul consumo tradizionale delle lumache.





Protagonista assoluta della sagra è naturalmente la lumaca, alimento antichissimo e oggi sempre più raro nei menù dei ristoranti. A Bellante, però, viene riscoperta in tutta la sua versatilità, attraverso un'offerta gastronomica ricca e originale: dalle classiche escargot francesi al più tradizionale guazzetto al sugo, passando per le tagliatelle alla lumaca, le lumache fritte, fino alle frittelle e ai curiosi calzoni con lumache, vera novità dell'edizione 2025.

A raccontare l'impegno che anima la manifestazione è **Aldo Valentini**, presidente della Pro Loco di Bellante Aps, assieme a **Bruno Piccioni**, **Dino Iachini**, **Marco Coluccio** e tutto lo staff della Pro Loco: le lumache utilizzate provengono da allevamenti certificati, già pulite e selezionate. Nonostante questo, i volontari eseguono ulteriori lavaggi e controlli per garantire un prodotto genuino e saporito, preparato seguendo antiche ricette tramandate di generazione in generazione.

Gli stand aprono ogni sera alle ore 19,00, ma l'afflusso comincia ben prima: già dalle 17,30 le persone sono in fila. I piatti vengono serviti direttamente al tavolo, con un servizio curato e rapido, pagamento con Pos, molto apprezzato dal pubblico. Il tutto è accompagnato da vini abruzzesi e birre alla spina, per esaltare ogni portata.

