

LUMACHE ALLEVATE ALL'APERTO, LA PROMETTENTE ELICICOLTURA DELLA LUMA FARM BIO DI VITTORITO

13 Novembre 2018

di **Daniela Braccani**



VITTORITO – C'è chi le chiama con il termine francese più blasonato di escargots e chi preferisce semplicemente chiamarle lumache, in realtà quelle che in dialetto abruzzese si definiscono ciammariche, o ciammaruche che dir si voglia, sono le chioccioline, protagoniste di un mercato promettente e in continua espansione.

Bastano seimila metri quadri di terreno incolto, lo si recinta e lo si suddivide in diversi ambienti, circondati da una rete, come un orto. Poi si seminano le verdure e successivamente si immettono alcune migliaia di chioccioline. Le lumache si nutriranno di cavoli e biette, si ripareranno sottoterra o sotto le foglie, a seconda della stagione, e soprattutto si riprodurranno a gran ritmo “vita natural durante”.

Così è nata l'azienda Luma Farm Bio, allestita nelle campagne della Valle Peligna, ai margini

del Monte Mentino, sui terreni alluvionali di Vittorito, piccolo ma “fruttuoso” comune in provincia dell’Aquila, dove i soci **Marco Golini** e **Riccardo Gianolio**, originario di Torino, hanno deciso, appena quattro mesi fa, di intraprendere l’attività di allevamento all’aperto di lumache.

Si chiama elicicoltura, una pratica agricola lenta, sostenibile, naturale, a impatto ambientale zero, che tuttavia garantisce un ampio margine di guadagno perché, dopo l’investimento iniziale, al coltivatore non resta che raccogliere le lumache, rigorosamente a mano, per poi rivenderle direttamente al mercato della ristorazione, dei supermercati, dell’e-commerce e ai più golosi estimatori.

“Abbiamo cercato un terreno che non fosse troppo paludoso. Successivamente abbiamo realizzato un recinto fatto di pali, reti e fogli di lamiera gregata interrata fino a quaranta centimetri. Uno sbarramento necessario ad evitare le incursioni delle talpe che si nutrono delle uova di lumaca”, racconta a *Virtù Quotidiane* Marco, 31 anni, nato a Vittorito e reduce dall’esperienza di gestione di un mini-market in paese durata tre anni.

“La fase successiva è stata la preparazione del terreno, nel mese di aprile abbiamo seminato le verdure e poi a maggio”, racconta, “abbiamo comprato le prime venticinquemila lumache riproduttrici per inserirle nei nove mini recinti posti all’interno dell’allevamento”.

Si chiamano “fattrici” le chioccioline adulte che hanno la capacità di riprodursi, *Helix Aspersa Muller* la specie allevata con ciclo biologico completo. Le lumache si nutrono di bietola e cavolo nero, “una scelta studiata – spiega Marco – perché si tratta di verdure biennali che crescono anche d’inverno. In media una lumaca fa dalle quaranta alle ottanta uova. È stata un’annata ottima favorita dal clima fresco e dalle piogge abbondanti. Le lumache si sono riprodotte ben quattro volte”.

Le lumache durante la stagione fredda vanno in letargo e si nascondono sotto terra, i periodi di raccolta riprendono a primavera per continuare fino all’arrivo dell’autunno. Le verdure devono essere sempre fresche e verdi, l’allevamento richiede attenzioni quotidiane anche per recuperare le lumache che tentano la fuga e si espongono al pericolo dei predatori.

Quando è tempo di raccolta, si interrompe l’irrigazione dell’acqua per un paio di giorni e si posizionano sui campi cassette di legno capovolte. Saranno poi le chioccioline, autonomamente, a posizionarsi dentro i contenitori: “A quel punto siamo noi a scegliere le lumache bordate, cioè le più grandi, quelle che sul guscio presentano la cosiddetta bordatura, pronte per essere consumate”, dice Marco.

La carne succulenta e molto saporita delle lumache è una chicca che ricorda le nonne quando dopo i temporali le raccoglievano per preparare zuppe dal gusto molto particolare. Oggi i molluschi di terra sono molto in voga in ristoranti e trattorie, ma anche nei piatti gourmet di chef che sperimentano nuove ricette.

Un alimento ricco di proprietà, proteine, sali minerali, con un basso contenuto di grassi e carboidrati, la bava che secerne la lumaca, inoltre, molto utilizzata per la cosmesi, ha effetti miracolosi contro batteri e colesterolo. Un chilogrammo di lumache costa circa dieci euro.

“Per me la ricetta della tradizione rimane quelle delle ciammariche al sugo”, ammette Marco, “preparate con un soffritto di aromi, peperoncino e pancetta. Dopo la classica operazione di spurgatura, si svuotano i gusci per poi essere riempiti di nuovo e immersi nel pomodoro, un sapore unico”.

LE FOTO



































