VirtùQuotidiane

A Bellante la 14esima edizione della Sagra delle Lumache con la novità escargot

3 Agosto 2023

di Giancarlo Pierannunzi

BELLANTE – Martedì ha preso il via la quattordicesima edizione della Sagra delle Lumache, che prosegue fino a domenica prossima, 6 agosto, presso la piazza principale di Bellante Paese (Teramo). Gli estimatori vanno letteralmente pazzi di questo piatto e non sorprende, poiché la lumaca è uno degli alimenti più antichi al mondo e raramente disponibile nei ristoranti.

Inizialmente considerato un cibo tipicamente popolare, la lumaca ha conquistato un posto di

prestigio nella cucina francese, come dimostrano i deliziosi escargot, che quest'anno arricchiscono l'offerta culinaria della sagra insieme al classico guazzetto al sugo, tagliatella al sugo di lumaca, lumache fritte e frittella con lumache.

La serata di apertura ha visto un'affluenza straordinaria, con una quantità di piatti preparati di gran lunga superiore a quella dell'anno scorso ed esaurita a tempo di record poco dopo le 21.

La Sagra delle Lumache è un evento speciale, tanto che le cucine aprono alle 19, ma gli appassionati e gli estimatori si piazzano davanti alla cassa già intorno alle 17,30, temendo di non trovare posto a causa della massiccia richiesta.

Aldo Valentini, presidente della Proloco di Bellante Aps, racconta con orgoglio l'attenzione con cui vengono preparate le lumache. Questi molluschi di altissima qualità sono certificati dagli istituti di Cherasco e vengono acquistati già puliti, senza alcun residuo di guscio. Tuttavia, per garantire un sapore ancora più puro, vengono ulteriormente lavati e poi cotti secondo una ricetta tradizionale dai volontari della Proloco. Il successo delle edizioni passate è una conferma dell'attenzione e della dedizione profusa nella preparazione di questo gustoso piatto.

Il successo della Sagra delle Lumache è garantito anche grazie al supporto indispensabile dei volontari della Proloco, che si dedicano con impegno e passione all'evento. La manifestazione offre piatti ricercati e interessanti abbinamenti con vini locali, un connubio perfetto per accontentare i palati più esigenti ed anche ottime birre alla spina.

Il servizio, sia per il cibo che per le bevande, è effettuato direttamente al tavolo grazie al personale dedicato. Gli stand gastronomici restano aperti dalle ore 19,00 tutte le sere fino a domenica 6 agosto, permettendo a tutti di gustare le prelibatezze offerte dalla Sagra delle Lumache.

LE FOTO