

Torna a Bellante la Sagra delle Lumache: una storia di tradizione, gusto e identità

29 Luglio 2026

di **Redazione**



BELLANTE – La Sagra delle Lumache di Bellante (Teramo) è uno degli appuntamenti più attesi dell'estate bellantese, una manifestazione che da anni celebra un piatto simbolo della tradizione locale e racconta la storia di un'intera comunità.

Le origini della sagra sono strettamente legate al territorio. A Bellante, infatti, era presente un allevamento di lumache che contribuì a far conoscere e valorizzare questo prodotto. Da quell'esperienza nacque l'idea di dedicare una festa a quella che, nel tempo, è diventata una vera e propria eccellenza gastronomica locale. Da allora la Sagra delle Lumache è cresciuta anno dopo anno, diventando un appuntamento capace di richiamare visitatori da tutto il

territorio, mantenendo vivo il legame con le proprie radici.

Tra i protagonisti della Sagra delle Lumache ci sono naturalmente i piatti che hanno reso celebre questa manifestazione. Dai grandi classici come le Tagliatelle al sugo di lumache, il ricco Guazzetto di lumache e le gustose Lumache fritte, fino alle ricette più particolari come gli Escargot, lo Scrigno di lumache e i Calzoncini con lumache. Il menù propone inoltre specialità della tradizione come le Pennette alla Bellantese, preparate con carne macinata, funghi e piselli, oltre a fritti, formaggio fritto, arrostiti e altre proposte che soddisfano tutti i palati.

La manifestazione rappresenta molto più di un evento gastronomico: è l'espressione dell'identità di Bellante, resa possibile dall'impegno dei volontari della Pro Loco, che ogni anno lavorano con passione per custodire e tramandare questa importante tradizione.

L'edizione 2026 prenderà il via sabato 1° agosto, con l'inaugurazione ufficiale della sagra, dando inizio a una nuova settimana dedicata ai sapori della tradizione e alla valorizzazione della storia del territorio.

Tra gli appuntamenti più significativi del programma, martedì 4 agosto 2026 alle ore 18,30, presso la sede della Pro Loco Bellante Aps, in via Cesare Battisti 4 (davanti alla farmacia), si terrà la conferenza "La genesi della Sagra delle Lumache e le ricette locali", curata dal professor **Francesco Galiffa**. Un viaggio alle origini della manifestazione che ripercorrerà la storia dell'allevamento di lumache di Bellante, la nascita della sagra e le ricette che hanno contribuito a renderla una delle tradizioni più amate del territorio.