



Az. Agr. *Chiocciola Tecnologica*
di Lorini Marco P.I. 02386970186
info@chiocciolatecnologica.it
cell. 333 6874294



Portare in tavola un buon piatto a base di lumaca o di lumache nei tempi passati era un momento di festa. Oggi molte tradizioni sono disperse nel dinamismo moderno, accettarlo non è facile e adeguarsi diventa necessità, io insieme a molti altri tentiamo di mantenere o riproporre i sapori che la globalizzazione tende a cancellare.

LA LUMACA ALIMENTO STRAORDINARIO

prodotto con un'alimentazione esclusivamente vegetale

Grassi	1,2*	SCARSO
Proteine	13*	BUONO
Sali Minerali (calcio-ferro)	1,9*	ECCELLENTE
Calorie	95-100*	BASSO

* Su 100 grammi di prodotto.

Un alimento molto leggero, facilmente digeribile e pronto per qualsiasi tipo di ricetta.

LUMACA HELIX PROPRIETA'

La carne di lumache è molto ricca di proteine (13,4%), hanno una bassa percentuale di grassi (1,7%) e contiene una ricca varietà di sali minerali (calcio e ferro). Gli aminoacidi che costituiscono la base della carne sono presenti su larga scala e concorrono a una corretta e sana alimentazione. Questo alimento può essere paragonato a un piatto dietetico, è leggero e digeribile. Una dozzina di lumache forniscono solo 80 calorie. Grazie a queste proprietà le lumache sono indicate in caso di disfunzioni quali la glicemia e la colesterolemia. E non dimenticatevi sono pure buone! Le Lumache si differenziano per razza, dimensione e consistenza delle carni per gustarle al meglio è utile applicare i tempi corretti di cottura altrimenti risulteranno gommose e la ricetta è fondamentale per valorizzarle. Io ne ho raccolte circa 120 molte le ho pubblicate nel Web.



L'Az. Agr. Chiocciola Tecnologica la trovate in rete digitando WWW.CHIOCCIOLATECNOLOGICA...

SEDE: Via Monte Baldo, 23 27029 Vigevano PV - PRODUZIONE: Strada per Olevano 27020 Cernago PV

AZIENDA AGRICOLA CHIOCCIOLA TECNOLOGICA DI LORINI MARCO

Allevo "lumache"!!! (per la precisione "Chioccioline", hanno il guscio) in Lomellina terra di nebbia afa e zanzare perfetto per "Gasteropode" preferito. Il mollusco chiamato in tanti modi, "lumaca" il più comune e tante forme dialettali non meno buone Cais, Cai, Bovolo, Bogon, Scios, Caparo, Cucciola, Cantarina, Maruzza, Caracola, Caracòiu, Babaluci, Vavaluci, Stuppateddu, Iurisca, Monzetta, Gioga minuda, Szigorru il vero nome è "*Helix Aspersa Muller*" la regina del "*Lumachificio*" per un peso poco superiore ai 10 grammi, 400 giorni è il tempo naturale per diventare perfetto per il nostro palato. Mio impegno è di mettergli a disposizione un ottimo pascolo, limitare i predatori e riprodurre l'ambiente umido a loro favorevole e tantissimi piccoli e grandi accorgimenti che completano il ciclo biologico completo che unisce molti allevatori nell'"Associazione Nazionale Elicicoltori" di Cherasco. Ottenendo un prodotto di qualità assoluta, con le dovute garanzie di provenienza, di allevamento e spurgatura. Spesso mi sento dire "Lumach son Lumach" mai sentita stronzata più originale!! Il sapore e la consistenza è



differenti fra le varie specie e provenienza. Sono estremamente differenti i tempi di cottura, la preparazione e la ricetta è fondamentale per valorizzare il gustosissimo mollusco. Questo è il mio allevamento visto dal satellite, situato a Cernago per la peculiarità del microclima particolarmente umido e dalle caratteristiche acide del terreno che evitano la presenza dei lumacconi senza guscio che sarebbero antagonisti del cibo alle Chioccioline evidenziato in verde nella mappa della Lomellina. In Giallo ho



indicato Vigevano che è la sede legale nonché la città dove sopravvivo. Le lumache sin dall'antichità sono state raccolte in natura, le prime indicazioni di allevamenti arrivano dai Romani che per migliorarne il sapore le recintavano e alimentavano a dovere per poi disporne al bisogno. Oggi di tecniche di allevamento se ne conoscono diverse io ho scelto di seguire e adattare alle mie esigenze quella divulgata dall'Istituto Internazionale di Elicicoltura con sede in Cherasco (CN) presieduto da Gianni Avagnina che in oltre 35 anni di esperienza è riuscito a valorizzare la carne di Lumaca e l'allevamento del simpatico mollusco. Ci differenziamo perché non utilizziamo mangimi per l'ingrasso e questo impone dei tempi molto più lunghi per

l'accrescimento e una serie di lavorazioni di preparazione e semina del pascolo cadenzato nei 2 anni di permanenza dall'accoppiamento alla raccolta delle nostre lumache. Una parte dell'allevamento (destra della foto) è dedicata alla riproduzione con l'introduzione dei riproduttori a fine maggio, selezionati fra i migliori esemplari della zona di ingrasso (Sinistra della foto), si accoppieranno felicemente e deporranno sottoterra circa 50 uova per esemplare. Dopo il ferragosto fino a ottobre appaiono sulle foglie gli esemplari della nuova generazione di circa un millimetro e raddoppieranno il loro peso ogni settimana (Straordinario!!!). La zona d'ingrasso seminata in modo adeguato in primavera prevede di raccogliere gli esemplari maturi in maggio e giugno se eccedenti come riproduttori e da settembre si raccolgono gli esemplari bordati con il guscio sufficientemente duro ed i riproduttori. Le lumache raccolte iniziano il percorso per la spurgatura, la selezione per calibro e l'asciugatura. Solo ora sono commerciabili ed edibili, una parte la consegno al laboratorio per le lavorazioni necessarie per il confezionamento, una parte stoccata in cella frigo pronta per la vendita del prodotto fresco. Semplice no! Che buone le mie LUMACHE ...