

## *Lumache di Crevoladossola*



Grazie all'intraprendenza di due imprenditrici di Crevoladossola, località alle porte di Domodossola, la *Helix pomatia*, viene allevata con ciclo biologico ai piedi delle Alpi, in un appezzamento all'aperto di oltre 7000 metri quadrati.

L'impresa dell'allevamento delle lumache in Ossola è stata realizzata da Paola e Gemma in un ambiente ideale, in orti seminati con le migliori erbe in cui crescono e si moltiplicano ogni anno circa 140000 lumache.

La loro alimentazione consiste in biette, broccoli, radicchio, ravizzone, coste, e girasoli. Un fiore, quest'ultimo, che gli animaletti divorano con avidità. All'arrivo dei primi freddi, le lumache si preparano per il lungo letargo invernale scavando una buca nel terreno e formando l'opercolo, una calcificazione che esse autoproducono e chiude ermeticamente il guscio.

La *Helix pomatia* è considerata la migliore tra le varietà, sia per le sue dimensioni (ogni mollusco pesa circa 20 grammi), sia per la raffinatezza delle carni ed è ottima se preparata alla Borgogna, all'Ossolana, alla Romana, frita o al pomodoro.

Per uso gastronomico, la lumaca d'allevamento è preferibile a quella raccolta allo stato libero. Infatti nei vivai (elicicoltura) viene nutrita con vegetali selezionati e rimane all'interno di recinti, in condizioni igieniche ed ambientali controllate.

Le lumache sono un alimento straordinario dall'eccellente contenuto di sali minerali e proteine, al contrario contengono pochi grassi e niente colesterolo. Si tratta quindi di un piatto magro per eccellenza, leggero e adatto agli stomaci più delicati, molto apprezzato per il sapore aromatico e per la consistenza elastica delle sue carni.

Presso l'azienda di Paola e Gemma che si chiama "**La lumaga**", situata a Crevoladossola in via Valle Vigezzo, è possibile acquistare il prodotto vivo ma già spurgato, lumache al naturale sia in vaso che in scatola, sugo di lumache e un delizioso patè.

Ogni anno, nel mese di agosto, il gruppo alpino organizza la "**Sagra della lumaca**" per tutti coloro che vogliono conoscere il loro prodotto cucinato in vari modi.

Una ricetta suggerita dalle allevatrici di Crevoladossola:

1 scatola di lumache al naturale (900 grammi)  
5 gherigli di noce  
4 scalogni  
5 pomodori maturi  
pane grattugiato  
farina bianca  
grappa

togliere le lumache dalla scatola e passarle sotto l'acqua corrente, farle scolare bene e infarinarle. Passarle poi nel pane grattugiato unito ai gherigli di noce tritati e farle rosolare in un po' di burro ed olio.

Aggiungere uno spicchio d'aglio intero da togliere alla fine della cottura.

Quando le lumache sono ben rosolate inaffiare con un po' di grappa e far evaporare.

A parte preparare un sughetto con lo scalogno e i pomodori.

Dopo una breve cottura, circa 10 minuti, unire le lumache al sughetto... e gustarle come si preferisce... ad esempio con una gustosa polenta.

*Martina 3A e Giulia 2A*

