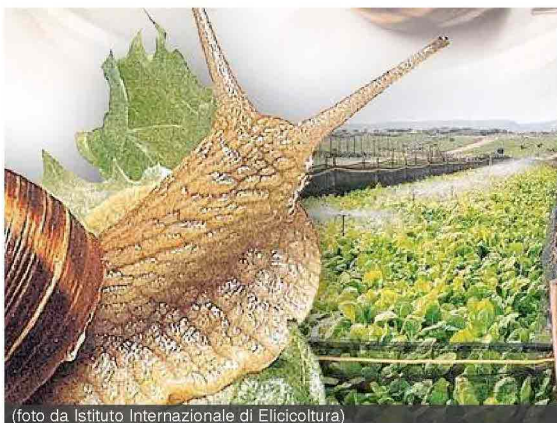


News > Cronaca > Lumache di terra... in tavola, dalla tradizione alle ricette da top chef

Dalla 'lumacata' romana ai 'crastuni' siciliani, passando per il Festival della Lumaca di Cherasco

Lumache di terra... in tavola, dalla tradizione alle ricette da top chef



(foto da Istituto Internazionale di Ellicoltura)

ultimo aggiornamento: 27 agosto, ore 07:57

Roma - (Ign) - **Lo chef Antonello Colonna** racconta la ricetta classica con il pomodoro: "La carne della lumaca, che è abbastanza grassa, si unisce alla salsa in un intingolo da 'scarpetta'". Il **cuoco siciliano Filippo La Mantia**: "Io ho una ricetta che faccio con le lumache biologiche della Val di Noto dove ci sono allevamenti straordinari..."



commenta  0 vota  3 invia stampa



Roma, 27 ago. (Ign) - Aveva visto lungo la "Lumachella de la Vanagloria" di Trilussa che guardando la propria "bava" disse "già capisco che lascerò un'impronta ne la Storia". Tra antiche sagre e nuove blasonate creazioni culinarie, ancora oggi, la **lumaca di terra**, prodotto antico della gastronomia italiana, conquista un posto d'onore sulle nostre tavole.



Antonello Colonna, chef dell'esclusivo Open **Colonna** a Roma, spazio gastronomico del Palazzo dell'Esposizioni, spiega che la lumaca "appartiene alla categoria di prodotti legati alla tradizione". La sagra della lumaca, racconta a Ign festata on line del Gruppo Adnkronos, "è tra le più antiche". "Roma - spiega - vanta una grande tradizione, quella della 'lumacata' che si tiene il giorno di San Giovanni, il 24 giugno". In quei giorni, "dopo dei periodi piovosi - racconta lo chef - si raccolgono infatti le lumache che escono fuori".

E i momenti della raccolta si fondono con quelli della gastronomia. **Così la ricetta classica**: "Si fanno spurgare, cioè si mettono in un piccolo recinto, qualcuno aggiunge della lattuga in modo che loro mangino e si purifichino il ventre e poi vengono cucinate". Si fa il "soffritto aglio, olio e peperoncino, si aggiunge del pomodoro, si fa sobbollire per 10, 15, 20 minuti, e poi si immergono le lumache. Così la carne della lumaca, che è abbastanza grassa, si unisce alla salsa in un intingolo da 'scarpetta'", assicura **Colonna**. Lui stesso propone piatti con le lumache per delle "serate a tema" su richiesta del cliente.



Filippo La Mantia ha una personale ricetta che presenta anche nella carta del suo ristorante al primo piano dell'hotel Majestic a Roma. "Io ho una ricetta che faccio con le lumache biologiche della Val di Noto dove ci sono allevamenti straordinari. Io preparo questo ragù di lumaca con pesto di limone, prezzemolo, capperi e basilico", racconta a Ign il cuoco siciliano. Ma come reagiscono i clienti a questa proposta culinaria? "Ovviamente bisogna consigliare loro di provare - osserva -. I curiosi ci sono. E la lumaca riscuote un successo straordinario, inoltre viene prima fatta al vapore quindi diventa morbida poi viene passata in tegame con tutti i profumi".

Anche in Sicilia la lumaca ha una lunga storia. "E' una tradizione antichissima e popolare, nata nei quartieri poveri. Era un rito mettersi in strada... **Ancora oggi nei mercati c'è il venditore con una zuppiera enorme piena di lumache** con prezzemolo e aglio cotte in tegame nei pentoloni e la gente va a comprare 'coppettini' pieni di lumache e mangia mentre cammina oppure si siede e mangia lumache e pane caldo". Questo alimento, prosegue lo chef, "viene consumato per le feste patronali soprattutto in estate, quando vengono raccolte le lumache fra i cespugli, in giro nelle campagne, e vengono servite con il prezzemolo, l'aglio che - precisa - io ovviamente non uso (niente soffritti nella sua cucina, né aglio e cipolle, ndr)". Insomma "tutte tradizioni con cui siamo nati e cresciuti". Tanto da entrare a far parte del linguaggio colloquiale. "Giochiamo sempre con il termine 'lu crastuni', che sono le lumache grosse che escono quando piove che hanno corna lunghissime. Così per dire 'cornuto' a uno noi lo soprannominiamo 'crastuni'", spiega La Mantia.

Per chi volesse accostarsi ad un gusto nuovo e per gli appassionati del genere l'appuntamento



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Adnkronos su facebook

Mi piace   Piace a 36369 persone. Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

I PIÙ POPOLARI | ATTIVITÀ DEGLI AMICI

TV IGN ADNKRONOS

 ULTIM'ORA	 METEO
 SANTI E LUOGHI DI CULTO	 SALUTE
 WEEKLY NEWS	 LAVORO
 OROSCOPO	 PROMETEO

TV IGN ALL CHANNELS

in evidenza



Il Libro dei fatti 2011, il bestseller che racconta l'Italia e il mondo



Festival delle Nazioni, omaggio ai 150 anni dell'Unità d'Italia



150° anniversario Unità d'Italia



Al via il Meeting di Rimini 2011



E' on line il nuovo numero della newsletter del Gme



La FIT contro l'aumento delle tasse sul tabacco







Al via la campagna 'BCD - Buon compenso del diabete'



Adnkronos Web Sms, quando l'informazione è a portata di mano

è a Cherasco, Cuneo, per il Festival della Lumaca che si terrà dal 17 al 19 settembre prossimi nell'ambito del 40esimo Incontro Internazionale di Ellicicoltura (allevamento della chiocciola). Tra frittate, paté, spiedini la lumaca sarà la regina delle tre giornate gastronomiche.

pubblica questa notizia su:   Mi piace segnala questa notizia su:    



Callipo, buoni prodotti dal mare



Professioni, il punto su Ordini e Casse previdenziali



Questionario Adnkronos: partecipa e vinci. 5000 € in palio

TAG

lumache - gastronomia

articoli correlati

tutte le notizie di [cronaca](#)

Non ci sono articoli correlati.

[commenta](#)  [invia](#) [stampa](#)

INSTALL THE LATEST VERSION OF FLASH TO WATCH FREE DAILY SPORT VIDEOS ONLINE

[CLICK HERE TO INSTALL FLASH](#)

servizi

- ▶ [gruppo adnkronos](#)
- ▶ [contattaci](#)
- ▶ [palazzo dell'informazione](#)
- ▶ [ticker delle ultime notizie](#)
- ▶ [plugin di ricerca per Firefox e Internet Explorer](#)
- ▶ [feed RSS](#)
- ▶ [rassegna stampa - Senato della Repubblica](#)



Polizia di Stato

▶ [I fatti del giorno](#)

[ADNKRONOS.COM](#) | [AKI ARABIC](#) | [AKI ENGLISH](#) | [AKI ITALIANO](#) | [SALUTE](#) | [LABITALIA](#) | [PRONTOITALIA](#) | [MUSEI ONLINE](#) | [IMMEDIAPRESS](#)

© 2010 GMC Giuseppe Marra Communications S.p.A. unipersonale, partita IVA 01145141006

Ign Testata giornalistica registrata. Registrazione numero 478 del 7 dicembre 2004 presso il Tribunale di Roma. Direttore responsabile Giuseppe Pasquale Marra