

LUMACHE

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Graziano Carta

Sono molluschi di terra, delle specie *Helix adpersa*, *Helix aperta* e *Eobania vermiculata*.

Vengono consumate bollite, o in verde, al sugo, gratinate, arrosto.

Lavorazione e conservazione

Sebbene tutti gli allevamenti esistenti abbiano cominciato a produrre con fattrici selezionate negli stabilimenti di Cherasco (sede dell'Istituto Internazionale di elicicoltura), nessun produttore esclude di poter allevare lumache locali, una volta affinate le tecniche di produzione.



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano curreli

Non è da escludersi tuttavia che l'ambiente, il clima e il tipo di vegetazione offerta influiscano sul gusto della lumaca, rendendo quindi il prodotto unico.

Il terreno, arato e concimato, è circondato da una recinzione perimetrale di lamiera zincata, interrata di circa 30 cm, per impedire l'ingresso ai roditori.

All'interno vengono costruiti dei recinti più piccoli con pali di legno e una rete specifica, dotata di balze antifuga. Le semine all'interno di questi recinti più piccoli (70/80 m di lunghezza, 3/4 m di larghezza) devono essere frequenti e razionali: la vegetazione va mantenuta sempre rigogliosa, poiché, oltre a nutrire le lumache, offre loro riparo dal caldo eccessivo e dalle intemperie.

Le piante più utilizzate sono: carciofi, cardi, girasoli, bietole, radicchio, cavolo, cavolo cappuccio, colza, trifoglio, bietole. Il terreno tra i recinti va sempre tenuto privo di erba. Questi passaggi diserbati sono indispensabili per l'allevatore, che in tal modo non rischia di calpestare le lumache, e può effettuare liberamente tutti le operazioni gestionali necessarie.

Verso maggio-giugno vengono inserite nei recinti le lumache fattrici. Le uova vengono deposte dentro un nido scavato nella terra e cominciano a schiudersi dopo circa 20/30 giorni (i tempi variano a seconda della specie e delle condizioni ambientali). La chiocciolina comincia subito ad alimentarsi e cresce rapidamente di dimensioni.

Verso novembre le lumache vanno in letargo. Al risveglio ricominciano a nutrirsi voracemente, quando

hanno raggiunto la taglia minima commerciale è necessario raccoglierle e venderle. Sono pronte per il consumo verso agosto-settembre.

Una volta raccolte vanno spurgate per almeno 2/3 giorni dentro scatole di legno, così spurgate si possono conservare per mesi. Possono essere confezionate dentro sacchetti di rafia.

Come già accennato le lumache possono essere cotte in molti modi: bollite in acqua aromatizzata con spicchi d'aglio, oppure in verde - cioè bollite e poi ripassate in tegame con olio, prezzemolo, aglio e pepe -, oppure al sugo - cioè bollite e ripassate in tegame con olio, aglio, cipolla, pepe e passata di pomodoro.

I lumaconi vengono gratinati al forno con olio, aglio, prezzemolo, pepe e pane grattugiato. Un tempo si cucinavano come le lumache.

Le monachelle invece vengono raccolte chiuse nel loro opercolo, da qui il nome in sardo di "tuppadas", consumate arrosto, salate al momento e mangiate caldissime.

Storia e tradizione

Nonostante l'allevamento delle lumache (elicicoltura) in Sardegna risalga a pochi anni fa, il consumo di questo mollusco, raccolto al pascolo nelle campagne, fa sicuramente parte della tradizione alimentare della regione.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)