

SITZIGORRU

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

Nome geografico abbinato: Gesico

Sinonimi: Lumaca di Gesico - Rigatella

Territorio interessato alla produzione: Comune di Gesico e Trexenta

La Rigatella (*Eobania vermiculata*), viene comunemente chiamata in lingua sarda, soprattutto nel paese di Gesico ed in Trexenta, "Sitzigorru". Il nome deriva dalla radice "sitzì" o "sizzì", seguita da "corru" o "gorru", ossia corna, e significa "metti le corna", a indicare che gli occhi della chiocciola sono situati all'apice di lunghe appendici popolarmente paragonate a corna.

La carne di questo mollusco è povera di grassi saturi ma ricca di acqua, proteine, sali minerali (abbondano il Calcio ed il Magnesio oltre che al Ferro e al Rame) e Vitamina C. Molto basso è anche il contenuto in carboidrati, tanto da rendere le carni di questo animale simili, sul piano nutrizionale, a quelle del pesce d'acqua dolce.

Gesico è un antico centro rurale della Trexenta, in provincia di Cagliari, che vanta un ambiente naturale ancora incontaminato, prevalentemente cespuglioso ed erboso. È la "capitale sarda" della lumaca rigatella, che rappresenta la principale economia del paese. Le particolari condizioni ambientali di Gesico favoriscono infatti la raccolta in campagna e l'allevamento della rigatella che, nella zona dell'alta Trexenta, assume differenti colori del guscio interno (bianco, giallognolo e rosa).

Il muco delle chioccioline ha importanti proprietà terapeutiche per il trattamento delle bronchiti, delle gastriti e delle ulcere. Tra i suoi componenti attivi ci sono allantoina, acido glicolico, elastina, collagene, proteine e vitamine. La bava è anche utilizzata per la produzione di creme idratanti per pelli sensibili e, in omeopatia, per la preparazione di prodotti medicamentosi antinfiammatori, efficaci nelle affezioni bronchiali e respiratorie, utilizzati in particolare, nell'ambito della medicina pediatrica.

Lavorazione e conservazione

La gran parte della lavorazione delle lumache viene fatta a mano. Le rigatelle vengono raccolte da fine Agosto ai primi di Ottobre, ma anche in Primavera, sotto le pietre o le tegole. Tuttavia mai dopo le piogge autunnali, momento della deposizione delle uova. Le lumache raccolte sono depositate in sacchi di iuta, lasciate asciugare e pulite. Sono poi inserite in apposite gabbie e nutrite con rami di mandorlo e mirto, per essere poi consumate entro due mesi.

Particolare accuratezza viene dedicata alla preparazione delle pietanze. Le lumache vengono dapprima messe per qualche ora in ammollo, in poca acqua, e, successivamente, controllate ad una ad una utilizzando tatto e olfatto (per evitare esemplari morti o con il guscio molle). Dopodiché si cucinano in acqua calda dandogli una precottura ed infine la cottura finale in saporite pietanze.



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Storia e tradizione

Gesico è il paese pioniere per l'allevamento delle lumache fin da epoca romana. L'allevamento era in antichità condotto in recinti ubicati presso le ville rustiche, detti "cocleari". Nel paese, quasi ogni podere aveva un muretto a secco, detto "capizabi", dove venivano concentrate parte delle chioccioline che si raccoglievano nei terreni circostanti. Queste chioccioline novelle, ancora con la conchiglia da calcificare, trovavano nel muretto a secco il loro habitat, coadiuvato dalla collocazione di tegole sarde "tebusage", utilizzate dalle chioccioline come riparo e riparo che garantiva poi più agevole l'introduzione delle mani per la raccolta. Ancora oggi le persone più anziane utilizzano questa pratica manuale che non richiede grosse risorse ed energie.

La tradizione orale prevede che la raccolta sia effettuata fra settembre e ottobre, con il suo culmine alla terza settimana di ottobre, in occasione della secolare fiera (fonti scritte la datano a partire dal 1621, ma se ne ha notizia dal 1560) dedicata a Sant'Amatore Vescovo e Martire africano. Il legame tra i gesichesesi e la chiocciolina è però ancora più antico, visto che da alcuni studi archeologici si evince che la terza domenica di ottobre veniva festeggiata già dalle popolazioni nuragiche a conclusione dell'annata agraria.

La lumaca, a Gesico, ha costituito una risorsa alimentare non trascurabile in periodi di fame, per una comunità che non aveva facile accesso ad alimenti come la carne. Oggi la rigatella è protagonista di importanti progetti di valorizzazione.

Nel 1991 è nata ufficialmente a Gesico la Prima Sagra della Lumaca che da allora si ripete annualmente ogni terzo sabato di ottobre. La manifestazione porta nel paese circa trentamila persone, per le quali vengono cucinati venticinque quintali di lumache nelle differenti e gustosissime ricette locali.

Dal 1996 Gesico può fregiarsi del blasone di "Città delle lumache" e della palma di "Paese Leader" della Lumaca. Le dieci "città delle lumache" italiane hanno un proprio itinerario gastronomico, storico e culturale, legato alla promozione turistica del territorio.

Dal 2001, Gesico, primo in Italia per quantità e qualità delle lumache, annovera la Sagra dedicata alla Lumaca più grande d'Europa.



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.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



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: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

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

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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