

Categoria B

2) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: LUMACHE DI CHERASCO (LUMACHE DI PIANURA)

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Si tratta di lumache allevate in aziende generalmente della pianura o di collina. Le lumache devono essere allevate all'aria aperta e alimentate con vegetali freschi, queste condizioni determinano una crescita lenta e un periodo di allevamento lungo delle lumache, aspetti che però si ripercuotono positivamente sulla qualità delle carni rendendole saporite e non flaccide.

Le specie generalmente allevate sono la *Helix pomatia* e la *Helix aspersa* (detta anche vignarola).

Metodiche di lavorazione

Non si segnalano particolari metodiche relative all'allevamento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo e di Torino.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI
--

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

L'Istituto di Elicicoltura esiste a Cherasco dal 1971.

Sui ricettari di cucina piemontese troviamo piatti a base di lumache sin dal Settecento pur non essendo citata la zona di raccolta/produzione.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854

Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*, Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fè (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1995