

Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: LUMACHE DI MONTAGNA (CHIOCCIOLE DI BORGO SAN DALMAZZO)

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

Caratteristiche

Sono le lumache raccolte e ingrassate nelle zone di montagna, (esclusivamente di specie *Helix pomatia alpina*) e presentate alla “Fiera Fredda” come ultimo prodotto dell’agricoltura” prima della chiusura della stagione dovuta alla pausa invernale. L’attività di raccolta ed ingrasso delle lumache ha fornito da sempre una interessante possibilità di integrazione del reddito alle popolazioni della montagna. Le lumache della specie *Helix pomatia alpina* si presentano generalmente più grosse di quelle delle altre specie. La caratteristica del “pascolo” sui territori montani, e la somministrazione in allevamento di erbe aromatiche prelevate dagli stessi ambienti naturali, le rende eterogenee in termini di dimensioni, di sapore e consistenza delle carni a seconda delle caratteristiche dei vegetali con cui si sono alimentate.

Metodiche di lavorazione

Le lumache, raccolte a mano in ambiente montano, vengono messe in recinti di allevamento e sottoposte a pratiche di ingentilimento delle carni in vista della vendita tardo-autunnale nella fase di opercolatura della conchiglia.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le vallate del cuneese, in particolare nei dintorni di Cuneo.

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

Asportazione di eventuali frammenti di terra o di altre impurità aderenti alla conchiglia, selezionemediante calibratura e sistemazione in cassette rigorosamente in legno.

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

La fiera delle lumache di Borgo San Dalmazzo si tiene da più di 400 anni. 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