



## Rassegna stampa Novembre 2014

11 novembre 2014 – **La Gazzetta del Nord Barese**, pag. 36 – *Lumache, dalla Murgia con sapore dopo le piogge tutti in caccia nel Parco*

# Lumache, dalla Murgia con sapore dopo le piogge tutti in caccia nel Parco

Una tradizione contadina che ha contagiato anche i palati più raffinati

### LA CURIOSITÀ

TOMMASO FORTE

● È il piatto contadino tipico della Murgia barese. Povero per la verità, ma ricco di gusto. Le pietanze e le ricette a base di lumache provengono, quasi sempre, dalla tradizione agricola, poiché facilmente reperibili nelle estese coltivazioni murgiane. Tante le testimonianze di braccianti che trovano le chiocciole attaccate ai fionocchi selvatici, vicino a grossi massi o a steli di grano. La Murgia è ricca di tradizioni e per questo, ogni domenica, quando piove soprattutto, il rituale è sempre lo stesso. Siavvia, quindi, la raccolta delle lumache per preparare lo squisito sugo con pomodorini fre-

schi o il delicato piatto gratinato.

In Terra di Bari, le lumache sono ancora preparate dalle famiglie di tradizione rurale seguendo i piccoli segreti della cucina, tramandati dalle antiche donne di campagna. La chioccia può essere gustata in umido con olio di oliva, con il pomodoro, alla brace ed anche con i legumi. È un prodotto dietetico, ricco di proteine (13,4%) e una percentuale minima di grassi (1,7%). Una porzione di lumache senza condimento fornisce poco più 80 calorie. Quindi, un alimento tra i meno calorici, con livelli interessanti di acidi grassi polinsaturi, che si rivelano estremamente utili per contrastare il colesterolo. Infine, la raccolta è consentita anche all'interno del Parco dell'Alta Murgia, con regole ben precise, come disposto dall'art. 15 del regolamento a tutela della fauna.

**L'ESPERTO** - «Le lumache sono buone se, ovviamente, raccolte in zone umide - spiega Piero Carlucci, 51 anni, cultore di lumache-

e in aperta campagna. La località incide sulla qualità del frutto. Attenti, però, ad evitare di mangiare quelle che provengono da zone in cui sono presenti canali di fogna. È una zona in cui è forte la presenza di chiocciole ma, ovvio, si tratta di un prodotto contaminato, poco adatto alla tavola e, ovviamente, pericoloso per l'uomo. Nella Murgia le specialità sono le monacine, le cozze e i cervoni, prodotti di ottima qualità che hanno un costo che varia dai 7 euro ai 20 euro. Chi raccoglie le lumache deve avere una dote: amare la terra e le sue peculiarità. È bello, infatti, ammirare il paesaggio, i colori della natura e raccogliere lumache ancora attaccate alle foglie,



parco nazionale<sup>®</sup>

## Rassegna stampa Novembre 2014

dell'alta murgia

bagnate dalla pioggia appena ca-duta». Carlucci è appassionato di tradizioni contadine ed esperto di erbe naturali. È «corteggiato» dai più importanti ristoratori dell'hinterland barese, che gli chiedono di rastrellare i frutti per clienti, amatori e palati raffinati. E lui a richiesta va a «caccia». «Molte sono le richieste che mi giungono e, spesso, non riesco ad esaudire. La gioia più grande è quella di conoscere turisti che giungono ad Altamura con l'intento di gustare i piatti della murgia e la prelibatezza della lumaca. Io, ovvio, contribuisco, affinché i sapori antichi possano essere

esaltati con l'arte della cucina». Conclude: «Le chiocciola vanno raccolte sempre dopo la pioggia e dopo circa due settimane. Le nostre specialità si stanno riducendo a causa degli sciacalli che, purtroppo, dimenticano di rispettare l'habitat naturale. Infine, conoscere le modalità di riproduzione è indispensabile per coloro i quali amano la raccolta in campo aper-to».



**GOURMET** - «Mia figlia preferisce le lumache in umido, rispetto al ragù domenicale». Parole di Domenico Lonigro, 58, pensionato e padre di una ragazza di 26 anni. «Da piccola ha sempre gustato i piatti della nonna e la lumaca era tra i suoi preferiti. Di tempo né è passato e il sapore non si è mai allontanato dal palato di mia figlia che, come sempre, predilige la gustosa chiocciola. Que-

stione di gusto, ovvio. La lumaca è una prelibatezza che coinvolge tutti e in settimana, al mercato cittadino, chi acquista sono quasi sempre le giovani coppie».

### DOVE TROVARLE

**Chiocciola sui fichi d'India; nell'Alta Murgia si trovano attaccate ai finocchi selvatici e vicino a grossi massi Nel riquadro a destra Piero Carlucci**