

Boom degli allevamenti di lumache, dal piatto alla cosmesi

Dalla tavola alla cosmetica è aumentato del 325% negli ultimi 20 anni il consumo di lumache degli italiani che ha raggiunto una produzione record annuale di 44mila tonnellate, tra vive e conservate. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati dell'Istituto Internazionale di elicoltura di Cherasco.

Contestualmente all'aumento dei consumi è cresciuto molto anche l'interesse per l'allevamento in Italia che riesce ormai a soddisfare poco meno della metà della domanda interna, anche per la capacità di innovazione, la qualità e le caratteristiche specifiche del prodotto Made in Italy. Le importazioni arrivano soprattutto dalle industrie di trasformazione francesi, che con i loro stabilimenti in Turchia e soprattutto nell'Africa del Nord, esportano in tutto il mondo conserve di lumache con il famoso nome, di "escargot".

Dalla raccolta spontanea del passato, che caratterizza ancora alcune realtà della Penisola, si è passati all'allevamento specializzato. La lumaca, non è buona solo in umido, alla griglia o alla bourguignonne ma in Italia la produzione indirizzata alla gastronomia fa registrare l'arrivo, accanto all'offerta più tradizionale, di specialità sempre più raffinate, dal salame al liquore fino al caviale di lumaca. Si tratta di uova perlacee dal profumo delicato con sentore di sottobosco, foglie di quercia e funghi alle quali vengono attribuite caratteristiche antiossidanti ed afrodisiache, che può arrivare a costare 100 euro per una confezione di 50 grammi.

Un vero boom si registra però nella cosmetica con la valorizzazione della bava di lumaca (in gel o in crema) nei trattamenti di bellezza. La particolare composizione della crema a base di bava di lumaca, riuscirebbe a idratare e lenire la pelle contribuendo a contrastare i radicali liberi e a sollecitare la proliferazione cellulare. La crema a base di bava di lumaca agirebbe come un antibiotico naturale eliminando acne e altre impurità. Nella sua composizione, la crema annovera tra l'altro, anche il più comune collagene che promette di mantenere la tonicità dei tessuti. Per le sue caratteristiche, la crema a base di concentrato di bava di lumaca promette di ammorbidire le smagliature, rimuovere acne e attenuare cicatrici e contrastare le rughe.

In Italia si registra la nascita di nuove imprese di allevamento spesso condotte da giovani da nord a sud del Paese con esperienze di avanguardia anche a livello internazionale. Attualmente non esiste una legislazione nazionale che regoli l'elicoltura che è una attività agricola che insieme alle tecniche di allevamento richiede particolare cura al benessere degli ortaggi, agli attacchi degli insetti che possono portare un'alta mortalità, alla selezione e alla spurgatura che sono le fasi più importanti, per dare al cliente un prodotto di alta qualità. Una sola persona può gestire un impianto di 5000 metri quadri con una produzione media di 4-5 tonnellate l'anno.

Da nord a sud del Paese le aziende giovani che hanno creato un vero e proprio business con le lumache sono tante. Molto originale è l'idea di Elvira Garsia che nel Lazio attraverso una particolare alimentazione delle lumache con piante rarissime trasforma i derivati (bava, polpa e

Giovanni Marra giovane agricoltore campano che produce un singolare liquore di lumaca ricavato da un antica ricetta della nonna, molto apprezzato dai palati più raffinati. E per finire la virtuosa azienda di Andrea Rinaldi di Modena che ha ben 1,2 milioni di lumache destinate prevalentemente alla vendita diretta con ristoratori e clienti privati ma che sta avviando anche la trasformare con sughi, paté e cosmetici a base della miracolosa bava.