



**> GOLOSITÀ <**

## **Sono lente (ma buone) le lumache della Val Camonica**

**Tre anni in fattoria, allevate a lattuga e verze. Poi in tavola, secondo la tradizione camuna**

► I camuni, intesi come gli abitanti della Val Camonica, sono tra gli italiani più ghiotti di lumache. Sembra che in un anno ne consumino più di trecento quintali. Mettendo insieme questo dato e una superficie agricola non troppo vasta, il giovane Dario Bonfanti, alla cascina Roncadizza in frazione Pellalepre di Darfo, ha impiantato una «lumaghera», (così viene chiamato in dialetto locale l'allevamento di lumache). E ha ottenuto ottimi risultati. Le lumache vengono allevate in recinti coltivati a lattuga e verze, senza alcun intervento, in regime praticamente biologico. Si sa le lumache sono lente e per raccoglierle a piena maturità bisogna aspettare ben tre anni. Le lumache non sono troppo grosse, hanno una bella carne chiara, sono profumate e con la giusta consistenza. Ma la Lumaghera è anche un agriturismo dove le squisite si possono gustare pressoché tutto l'anno, con contorno di cucina tradizionale, ma anche bollite, sgusciate, nettate e commercializzate in vasetti di vetro sotto acqua e sale, pronte all'uso in ogni stagione (basta fare solo la cottura finale). Oltre a ciò, alla Lumaghera si allevano allo stato libero animali da cortile, si coltivano piccoli frutti ed erbe officinali confezionate in bustine come quelle per il tè.

**Francesco Arrigoni**

Lumaghera Roncadizza, Darfo Boario Terme (BS), tel. 0364/532695, [www.lumaghera.it](http://www.lumaghera.it). Una confezione sotto sale da 350 g per 4 persone costa intorno ai 10 euro