

# Il buongustaio scrive elicicoltura e legge lumache

**DARFO BOARIO** - Si chiama elicicoltura e significa allevamento di lumache: Dario Bonfanti, un giovane imprenditore perito agrario, ne sa qualcosa da quando, nel 1998, ha realizzato il suo impianto a ciclo biologico completo a Darfo Boario, nella frazione di Pellalepre.

Nel terreno umido e fertile, adiacente alla cascina di sua proprietà, Bonfanti ha creato un habitat naturale per le lumache che qui si riproducono, depongono le uova e vanno in letargo, completando il ciclo biologico di cui Bonfanti è uno dei rari sostenitori. Molto spesso, infatti, l'elicicoltura viene praticata solo per pochi mesi l'anno, quelli autunnali prima di Natale, quando la richiesta di lumache è forte. La pratica più comune è quella di comprare all'ingrosso le lumache già sviluppate verso la fine dell'estate e farle ingrassare fino al periodo della vendita. Bonfanti invece preferi-

sce allevarle, dall'uovo all'adulto e quindi aspettare tre anni di tempo, perché è questo il lasso di tempo necessario alla crescita.

L'allevamento oggi occupa 3500 metri quadrati dove sono stati realizzati numerosi recinti con misure standard, ricoperti da reti a doppia balza, che non consentono ai predatori come topi e talpe di entrare a mangiare le lumache e nel contempo non permettono la fuga degli ospiti. All'inizio della sua elicicoltura, Bonfanti partì con quattro recinti e lumache «fattrici adulte»; oggi produce tra i 10 e i 12 quintali di lumache.

La questione della vendita è il minore dei problemi. Infatti essendo questo un piatto considerato tradizionale soprattutto in

Valcamonica, le lumache di Bonfanti vanno a ruba. La vendita è infatti, a detta dello stesso elicicoltore, garantita; viene effettuata per l'80% a privati e poi a negozi, non riguarda invece la grande distribuzione. Quest'anno Bonfanti le lumache le ha vendute, chiuse, a 14 euro al chilogrammo (l'anno scorso il prezzo si aggirava attorno alle 25mila lire).

Per rendere la carne più dolce, a Darfo le lumache sono nutrite con verdure pre-

libate, oltre al solito cavolo, radicchio, coste e girasole, al punto che gli esemplari arrivano a pesare di media sui 20 grammi.

Una volta giunto il freddo, le lumache vanno in letargo, chiudendo il guscio con un opercolo di calcare; è questo il momento giusto per la raccolta, effettuata



Dario Bonfanti nel suo allevamento

da più persone che scavano nella terra alla ricerca degli animali. Una volta riportate alla luce, devono essere pulite dalla terra e selezionate per poter essere destinate alla vendita.

Questa è stata la prima stagione in cui Bonfanti è riuscito a completare il ciclo completo

triennale: è il compimento di un progetto, senza dubbio una grande soddisfazione.

Nel caso delle lumache il mercato è in continuo sviluppo, merito anche della riscoperta della tradizione enogastronomica bresciana. (ve. ma.)