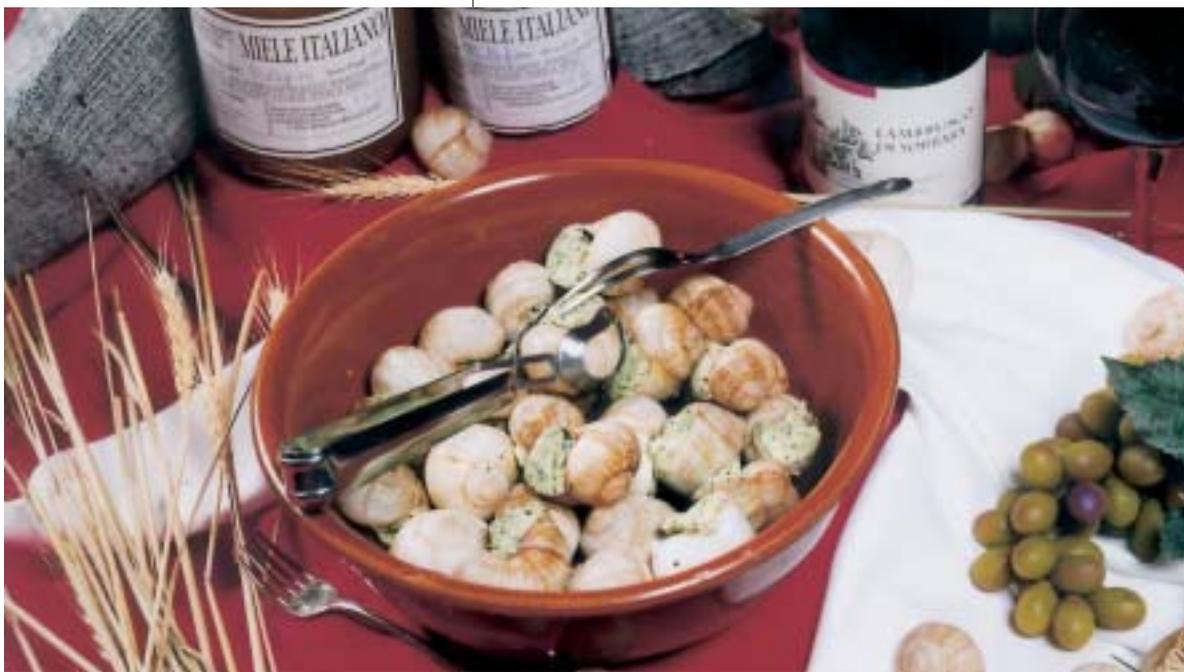


CLAUDIO FERRI

Una
nuova
produzione
si sta
affermando
nel modenese:
le lumache



LUMACHE DA TAVOLA

Fino a qualche decennio fa non se ne parlava nemmeno. Poi è diventata, nel modenese, fonte di reddito e soggetto degno di una sagra culinaria. Se Nonantola è stata proclamata città della lumaca il merito è anche di Dante Grenzi che ha scelto con la moglie Derna Carpanelli di intraprendere un'attività decisamente insolita per le terre della Partecipanza: l'elicicoltura.

Allevare 'bio lumache' da semplice passione è diventato un vero e proprio lavoro che nel giro di pochi anni ha lasciato alle spalle l'hobbismo. "Ho iniziato con 3mila metri quadrati d'allevamento, racconta Grenzi, poi ho allargato la superficie, e dalla vendita diretta delle chioccioline mi sono anche occupato della loro trasformazione".

Ma le lumache sono impegnative e pulirle a mano assorbe troppo tempo che viene sottratto ad altri lavori dell'azienda agricola, a pochi passi dall'oasi "Torrazzuolo". Così, Grenzi inventa una macchina per la pulizia e da 35 chilogrammi passa ad oltre un quintale e mezzo di chioccioline sgusciate in un giorno.

Alleva le *Leucorum* e l'*Aspersa* ed ha frequenti contatti con l'Università di Parma che studia le malattie delle chioccioline, mentre l'ateneo torinese ricerca nelle sue lumache principi attivi da utilizzare nella farmacologia.

Da alcuni anni l'azienda, sei ettari coltivati con tecniche di agricoltura biologica, con produzione di ortaggi, frutta e uva biologica è anche agriturismo (si chiama Casa Carpanelli e la specialità sono naturalmente le lumache preparate in diversi modi) e fattoria didattica. "L'azienda è in continua evoluzione - spiega Grenzi - e con la collaborazione dei nostri figli Eugenio ed Enrico alleviamo animali da cortile e teniamo a scopo didattico cavalli, asini ed altre specie da

far conoscere ai bambini". Lo scorso anno gli alunni delle elementari, circa una cinquantina di classi, hanno potuto vendemmiare, pigiare l'uva con i piedi nudi, visitare il bosco della Partecipanza su un carro agricolo appositamente attrezzato e vedere come si faceva un tempo la tela grazie ad un vecchio telaio funzionante. "La cosa più difficile di questo mestiere è portare tanta pazienza con i ragazzi - commenta con tono ironico Grenzi - anche se mi danno grandi soddisfazioni, specialmente quando mi rivolgo a loro con espressioni dialettali, che apprezzano e capiscono".

L'azienda tra un po' sarà in grado di dare anche alloggio agli ospiti in comode camere, ma ciò che 'attizza' l'imprenditore è l'ennesima idea che vuole concretizzare. "Vorrei ricostruire un villaggio medioevale nei minimi dettagli con finalità didattiche, - spiega infine Grenzi - in modo da poter proporre ai bambini una nuova attrazione".



LUMACHE IN GUAZZETTO DI POMODORO (PER 4 PERSONE)

Ingredienti:
Polpa di lumache 300 gr
Sedano, carota, cipolla 50 gr
Passata di pomodoro 500 gr
Prezzemolo
1-2 spicchi di aglio
sale e pepe (quanto basta)
un cucchiaino di olio d'oliva extra vergine

Preparazione
Soffriggere il battuto di verdure con olio e a metà cottura aggiungere la polpa di lumache.
Salare, pepare e aggiungere la passata di pomodoro. Quindi aggiustare di sapore e, a seconda dei gusti, aggiungere peperoncino rosso piccante.
Tempo di cottura: 45 minuti.
Servire in tavola con una spolverata di prezzemolo tritato.



Azienda agricola 'Barchetta' e azienda agrituristica 'Casa Carpanelli' (via Oppio n° 6, in località Via Larga a Nonantola, tel. 059.548001) sono raggiungibili da Nonantola percorrendo la SP 255 S. Matteo della Decima in direzione San Giovanni Persiceto.



AMBASCIATOR TARTUFO

Più una merce è rara più diventa preziosa, è la legge del mercato. Nel modenese quest'anno, a causa della situazione meteorologica altalenante con intensa siccità seguita da lunghi periodi di pioggia, il tartufo non è facile da trovarsi, anche se si profila una raccolta sicuramente migliore (sia per quantità, pezzatura e prezzo) di quella dello scorso anno.

Il tartufo non è quotato in borsa (come noto il suo mercato è quasi esclusivamente in "nero" e caratterizzato da ampi guadagni), ma il suo prezzo, a novembre sull'Appennino modenese, va dai 500 ai 1500 euro al chilogrammo. È possibile trovare

piccole pezzature a cifre di poco inferiori ai 200 euro, come è possibile acquistare tartufo bianco di ottima pezzatura, il tuber magnatum pico, sopra i 2500 euro.

A testimonianza di quanto possa incidere la situazione climatica su questo prezioso tubero, nel centro Italia, il 2002 passerà agli annali come una stagione da record: la produzione è raddoppiata rispetto al 2001 e i prezzi sono quasi "popolari" (si viaggia comunque attorno ai 1.500 euro al chilogrammo).

Questo fungo ipogeo, già noto al tempo dei romani, fa spesso capolino nella letteratura che ne ha declamato la sua prelibatezza in cucina e nel favorire i rapporti diplomatici tra diversi potentati.

Oltre al suo indiscusso ruolo di primo attore in cucina, il tartufo non ha abbandonato la sua vocazione di "ambasciatore" del territorio in cui abbonda.

La legge delle tre "T" - territorio, tipicità e tradizione, alla base di una nuova concezione di fare promozione e marketing territoriale - con il tartufo diventa a quattro "T". Se è vero che ancora oggi il tartufo è un elemento importante per la gastronomia tradizionale - in grado di migliorare enormemente la qualità di tagliatelle, tortelloni, polente, arrostiti ripieni, carni alla griglia, omelette e sfornati vari - non si può dimenticare la sua funzione di traino per il territorio.

Nel modenese il binomio gastronomia-territorio si riscontra a Montefiorino e nel comprensorio montano dell'Alta Valle del Secchia. Alla fine del 1996 la Comunità Montana Modena Ovest è entrata ufficialmente nella Associazione nazionale "Città del tartufo" in compagnia di Norcia, S. Miniato, Alba ed altre cittadine e Comunità montane italiane. Un prestigioso riconoscimento alla qualità del tartufo prodotto e una grande opportunità per il territorio dell'Alta Valle del Secchia.

Tra gli obiettivi dell'Associazione nazionale "Città del tartufo", costituitasi ad Alba nel 1990 associando luoghi la cui produzione del tartufo raggiunge determinati standard di qualità, quelli di valorizzare il tartufo italiano, promuovere manifestazioni collettive e convegni tecnici e favorire l'attività di ricerca sulla produzione in collaborazione con il Cnr, l'Università e il Centro nazionale tartuficoltura di S. Angelo in Vado.

L'accoppiata "Tartufo & turismo" rappresenta un ottimo veicolo di promozione, anche a livello nazionale, del territorio (montano) come dimostra la mappa italiana dei tradizionali luoghi di produzione: l'importante è non fermarsi solo ed esclusivamente al business dei cercatori e dei commercianti.

GIANNI BOSELLI

Prelibato
in cucina,
carta di
presentazione
di un
territorio.
Il tartufo,
un prezioso
peccato
di gola



POLENTA AL TARTUFO (PER 4 PERSONE)

Ingredienti:	
farina di mais	350 gr.
burro	40 gr.
Parmigiano Reggiano	40 gr.
Tartufo Bianco	40 gr.
Tartufo nero	40 gr.
Sale e pepe (quanto basta)	40 gr.
noce moscata (quanto basta)	

Preparazione

Conservare per diversi giorni la farina di mais assieme ai tartufi in un vaso di vetro. Cuocere la farina in un litro e 250 centilitri d'acqua per 30 minuti. Tritare finemente il tartufo nero e inserire, poco prima del termine di cottura della polenta, con il Parmigiano Reggiano, burro, sale e pepe: lasciare cuocere ancora per 10 minuti. Servire nelle scodelle la polenta completamente ricoperta di tartufo bianco tagliato a lamelle.