

Caviale di lumaca

Forse è un po' prematuro parlarne e soprattutto capire quali risvolti possa avere nel futuro questa prelibatezza che inizia a circolare anche sulle tavole italiane.

L'innovazione in cucina è continua e gli enogastronomi italiani sono sempre lì a fare la loro parte. Così, citando fonti Coldiretti, si scopre che "Tra le tante novità dello scorso anno, sorprendente è la nuova esperienza imprenditoriale di Davide Merlino e Michelangelo Sansone che hanno dato vita a Campofelice di Roccella, nel palermitano, al più grande allevamento di lumache d'Italia, 'la lumaca Madonita' da cui si produce un pregiatissimo caviale, certamente il più 'slow' del mondo, richiestissimo dai buongustai internazionali."



Dopo il prelibato caviale di storione e i suoi succedanei molto meno pregiati (di salmone e di lombo), sta venendo alla ribalta il caviale di lumaca. In realtà la produzione è molto limitata e tra i paesi che lo producono oltre l'Italia ci sono la Francia e la Polonia. Una lumaca produce le uova solamente una volta l'anno e la quantità media è di circa 4 grammi. Questi fattori determinano il prezzo di vendita di queste uova che si aggira intorno alle 2000/2500 euro al chilo.

In Francia, patria dell'escargot il caviale di lumaca si produce da diversi anni e i pochi che possono permetterselo ne parlano come un prodotto adorabile.

Grazie all'avviamento del nuovo allevamento, in Sicilia, questa rarità potrebbe diventare un ingrediente speciale dell'alta cucina italiana.

C'è già una collaborazione in atto tra Giovanni Guarnieri, chef del ristorante Don Camillo di Siracusa e l'allevamento di Merlino e Sansone al fine di concentrare gli sforzi per rendere questo prodotto un'eccellenza della cucina italiana.

Si tratta innanzitutto di capire come ottimizzare tale produzione ed aumentare il numero degli allevamenti e nello stesso tempo studiare gli impieghi in cucina in un numero di piatti sempre crescente.

È un prodotto dal gusto erbaceo e minerale, delicatissimo, del tutto inedito e molto interessante. Una consistenza molto cremosa, capace di donare un tocco di lussuosità alle diverse preparazioni.

Esso si presenta sotto l'aspetto di piccole sfere bianche perla poco più grandi del caviale di storione. Ve ne sono tuttavia anche di colore rosa.

Costituisce un ottimo ingrediente per rifinire piatti a base di tonno, apportando freschezza ed un delicato sapore terroso.

Altri abbinamenti intriganti si è soliti farli con la zuppa di cocomero, di spinaci e la mousse al cioccolato amaro. Ma questo prodotto da il meglio di sé anche su un semplice crostino di pane imburrito.

Il prodotto è ancora difficile da reperire in Italia ma è in vendita da Harrods a Londra, Hediard e la Grande Epicerie a Parigi, House of Caviar and Fine Food in Olanda, la Bocherie du Lumiard e da Plantin negli Stati Uniti.

Franco Tacconelli