

CARTELLA STAMPA

L'invito a questo pranzo riguarda una start up - fatta da due giovani - con caratteristiche produttive che rendono eccezionale le lumache.

Si tratta di una scoperta fatta da Marcello Coronini che da trent'anni si occupa di vini e produttori gastronomici e che da dieci anni è ideatore e curatore con Lucia Comuzzi di Gusto in Scena www.gustoinscena.it dove seleziona 30 produttori gastronomici e 50 cantine di grande qualità. Nelle loro continue ricerche hanno scoperto casualmente questa lumaca e dopo averne valutato la qualità e visitato il logo di produzione hanno deciso di occuparsi della loro comunicazione.

Un prodotto unico. Così sono state definite, da tutti gli chef d'Italia che la hanno inserite nei rispettivi menu, le lumache prodotte a Scalea (in provincia di Cosenza, nel cuore della Riviera dei Cedri) dalla **Società Agricola "Lumache & Derivati"** di **Francesco Di Deco** e **Giuseppe Maisto**. Uniche per qualità, genuinità e gusto, oltre che per la cura di tutti quei particolari che fanno di "Lumache & Derivati" un'azienda modello.

Nata nel 2014 (dopo un attento studio del mercato e delle diverse scuole di allevamento), la **Società Agricola "Lumache & Derivati"** si estende su un terreno di circa cinque ettari di superficie e produce annualmente oltre due milioni di lumache delle specie Helix Aspersa Muller e Helix Aspersa Maxima (di dimensioni maggiori), pari a 10/12 tonnellate di peso.

Pur essendo rimasti fedeli alla tradizione italiana che prevede l'allevamento delle lumache all'aria aperta sin dalla nascita, a contatto con qualsiasi agente atmosferico, **Francesco Di Deco** e **Giuseppe Maisto** hanno voluto tuttavia adottare per la loro impresa serre di rete sottile a copertura dei campi, per favorire l'ossigenazione senza creare eccessivi accumuli di anidride carbonica.

All'interno delle serre vengono seminati al suolo gli ortaggi biologici che costituiscono gli unici alimenti delle lumache: bieta, trifoglio nano e insalata, dando vita a un habitat del tutto naturale dove le lumache possono vivere, crescere e riprodursi senza il minimo stress.

La fase di produzione va da marzo a novembre quando la temperatura si abbassa e le lumache vanno in letargo.

Il raccolto viene effettuato quando le lumache hanno raggiunto la bordatura adeguata, ossia il loro guscio è duro e ben formato, con un marcato bordo sull'orlo: la robustezza del guscio evita infatti la rottura durante le varie fasi di spurgatura e conservazione ed è sintomo di gusto ottimale della lumaca.

Prima della commercializzazione, avviene la fase della spurgatura, ossia della pulizia delle lumache, che sono poste su graticci appositamente studiati fatti di legno e rete metallica, risciacquate per dieci giorni con acqua microbiologicamente filtrata e debatterizzata, grazie a un impianto di ultima generazione a raggi UV.

Successivamente, le lumache sono confezionate in sacchi di rete poste in celle frigorifere ad una temperatura tra i 4° e i 6° temperatura che permette loro di andare in letargo. Al momento dell'ordine vengono spedite vive e dormienti ai Clienti (ristoranti e dettaglianti): il trasporto avviene esclusivamente con il furgone aziendale, refrigerato a temperatura controllata e certificata.

Finanziata interamente con capitale privato, la Società Agricola Lumache & Derivati è un progetto che nasce dal desiderio di ritornare alla lavorazione della terra e di sperimentare un allevamento interamente biologico, con l'obiettivo di offrire un prodotto altamente qualitativo e genuino, rispettando il ciclo naturale di vita della lumaca in possesso di tutte le certificazioni.

Entrambi trentenni e provenienti da formazione e attività diverse (Francesco Di Deco è laureato in Giurisprudenza, mentre Giuseppe Maisto con studi economici proviene da una famiglia di imprenditori nel turismo), i titolari di **"Lumache & Derivati"** hanno deciso di investire su sé stessi e sulla propria terra, restando al Sud e avviando un'attività originale e potenzialmente di notevole successo.