

STORIA DELLA LUMACA

DI CORRADO BARBERIS

“Leonardo da Vinci iniziò la propria carriera lavorando part time come chef in un ristorante intitolato a «Le Tre Lumache». È probabile che Leonardo parlasse per esperienza diretta quando in alcune note di cucina distingueva le lumache selvagge e quelle di allevamento”.

Il cucchiaino parla così: “Mi hanno chiamato coclear perché servo/astrar fuori le chioccioline dal guscio/Ma servo anche per albume e tuorli/Perché allora non mi han chiamato oveal?” Questo epigramma di Marziale traduce le ambiguità dei figli di Romolo nei confronti di un cibo amatissimo ma con l'andare del tempo ritenuto troppo vile per i dominatori del mondo.

In verità le chioccioline appartengono alla più pura tradizione mediterranea. Il nome (“kochlías”) è di origine greca e aveva saputo attirare l'attenzione di uno dei grandi saggi ellenici, Dioscoride, che riteneva il prodotto buono ma di difficile digestione. Sicilia, Sardegna, le Alpi Liguri e l'isola di Chio erano ritenute le aree di maggior diffusione della varietà *Helix pomatia*.

La passione popolare per questo cibo non mancò di avere importanti risvolti storici. Sallustio (“La guerra giugurtina”) racconta come un soldato semplice romano di origine ligure (“quidam ligus”) riuscisse, in virtù del proprio amore per le lumache, a scoprire un passaggio segreto verso l'inespugnabile castello ove i Numidi custodivano il tesoro di Giugurta.

Avido di chioccioline il soldato si era inerpicato su per un dirupo continuando a farne provvista una dopo l'altra, finché si era reso conto che il dirupo dava esattamente sull'accesso al castello.

Questo episodio si apre a due considerazioni. La prima riguarda l'agricoltura dell'area che ancora oggi chiamiamo Liguria: un'agricoltura che, al dire di Posidonio e Strabone, non era tanto ottenibile arando o zappando la terra, ma tagliandola, ossia coltivandola a terrazze, come si faceva fino a poco tempo fa e in qualche caso si fa tuttora. In un ambiente così difficile il contributo proteico delle lumache doveva essere particolarmente appetito e apprezzato. La seconda considerazione è che la Liguria di un tempo tralicava i confini di oggi. Senza arrivare alle esagerazioni rinascimentali per cui Pier Candido Decembrio, biografo di Filippo Maria Visconti, lo definiva duca dei liguri, “ligurum dux”, è indubbio che la Liguria comprendeva tutta la parte dell'attuale Piemonte meridionale, al di sotto del Po. L'area, cioè, dove ricadono Cherasco e Borgo San Dalmazzo, ancora oggi capitali della elicicoltura italiana: spe-



cie Cherasco, dalla inconfondibile desinenza ligure onde il "quidam ligus" di Sallustio può ben essere rappresentato quale il capostipite di una famiglia gastronomica approdata oggi a Giovanni Avagnina col suo Istituto di elicicoltura. Né Annibale, né i Longobardi, né i saraceni, né, più tardi, i franco-spagnoli hanno divelto un rapporto di amorosi sensi che unisce i liguro-cuneesi alle lumache.

Tanto popolare il consumo di chioccioline presso i Romani da suscitare un mercato assai vasto e qualche inevitabile contraccolpo ideologico. Secondo Plinio ("Naturalis historia") risalgono a tale Fulvio Lippino attorno al 50 a.C. i primi allevamenti industriali, sia di cinghiali nella sua proprietà di Tarquinia, sia di lumache: nutrite con sapa, farina e altri generi alimentari affinché, così ingrassate, spingessero anche al consumo di vino (Plinio).

Erano quelli gli anni in cui Giulio Cesare stava per marciare dal Rubicone a Roma e in cui, grazie a tale Sergio ribattezzato Orata, ingenti quantità di pesci e di ostriche - di acquacoltura - vengono immesse sul mercato. Gli anni in cui Varrone testimonia nel "De re rustica" l'apertura di veri e propri agriturismi lungo le vie consolari ("tabernae deverso-

riae"), pur rifiutando di inglobarne i redditi in quelli dell'azienda agraria. Quanto a Fulvio Lippino, fu proprio il passaggio dalla raccolta spontanea all'allevamento a consentire una certa specializzazione: separando le chioccioline bianche, di origine reatina, dalle illiriche, famose per la grandezza, e dalle africane, celebri per la fecondità, nonché dalle solitane (o iolitane, il testo non è chiaro), particolarmente nobili. Alle africane Orazio attribuiva anche un valore medicamentoso, tale da rimettere in sesto gli stomaci inaciditi dal vino ("Sermones") e del resto le chioccioline non sono sempre state considerate, per la loro viscidità, un eccellente rimedio antiulcera?

Furono i sapori massificati delle chioccioline d'allevamento a deprezzarne la considerazione sul mercato? Una testimonianza in questo senso - non però decisiva - è costituita da un altro epigramma di Marziale: "Finché avrò una grossa tortorella/tieniti pure ogni lumachella". Di qui le sommesse lamentele del cucchiaino. Non condivise, in ogni modo, da Leonardo da Vinci. Il quale, come non molti sanno, iniziò la propria carriera lavorando part time nella bottega del suo grande maestro, il Verrocchio, ma anche come

chef in un ristorante intitolato a "Le Tre Lumache". Un'attività in fondo mai dismessa perché la sperimentazione gastronomica lo intrigò ancor più, a beneficio dei suoi signori, che la progettazione ingegneristica e non era dunque per assistere alla messa a punto di macchine volanti ma di imprevisti sughetti che Francesco I di Francia si era fatto scavare un passaggio segreto dal suo castello alla antistante casetta del genio toscano.

È probabile, dato il titolo del ristorante fiorentino, che le chioccioline godessero di una buona presenza sui piatti serviti in tavola e che quindi Leonardo parlasse per esperienza diretta quando in alcune note di cucina distingueva le lumache selvagge e quelle di allevamento, sottolineando che a queste ultime bastavano soli tre giorni di spurgo, mentre le altre abbisognavano di due settimane, pena il pericolo di avvelenare i commensali attraverso l'assunzione di residui erbacei non commestibili dall'uomo. All'epoca le chioccioline, unte di miele, venivano sfasciate con un martelletto, come oggi si fa con le aragoste, e intinte in una salsa di aglio con burro e foglie di prezzemolo.

(da "Elicicoltura")

L'ACCADEMIA SULLE PAGINE DELLA RIVISTA "A TAVOLA"

A TAVOLA

La bella rivista mensile "A Tavola", diretta da Werther Gorni, è una delle più quotate e interessanti pubblicazioni del settore gastronomico, con una larga diffusione rivolta a un pubblico particolarmente sensibile e qualificato. Questa rivista si occupa ogni mese della nostra Accademia che, in tal modo, si affaccia su un mondo vario e numeroso, illustrando volta a volta la propria attività e i propri obiettivi. L'iniziativa s'inquadra perfettamente nelle direttive del Presidente Dell'Osso intese a far conoscere l'Accademia a un pubblico sempre più vasto, più qualificato e più attento.

Il fascicolo di marzo 2005 di "A Tavola" pubblica un testo sull'antica coltivazione del riso nelle Marche, scritto dall'Accademica Carla Chiaramonti.

La rivista "A Tavola" concede agli Accademici l'abbonamento annuale a 20 € (invece di 49,56). Basta scrivere o telefonare a: redazione "A Tavola", via Santa Sofia 27 - 20122 Milano - Tel. 02/58431536, fax 02/58431571.

Quando il riso cresceva nelle Marche



Non sapete che nel Quadrilatero della Marche sono coltivate il riso, soprattutto dai marchigiani che sono sempre stati i produttori di riso italiano. Più sorprendente, invece, è che nel Sistema Ibrido coltivato nella regione, una serie di colture e nella realtà diverse caratteristiche delle varietà e i paragoni, nel libro di Carla Chiaramonti pubblicamente conosciute.

La prima testimonianza della coltivazione di riso nella Marche sono gli

che si ripete fino a oggi, coltivate in il sistema Ibrido coltivato dopo una coltivazione lungo la frontiera, si producono diversi effetti (colture, prezzi e consumi), che con il coltore moderno (sistema Ibrido) gli prezzi e consumi, mentre, grazie al contributo dell'arte della sapa, il lungo coltore (sistema Ibrido) produce un riso di qualità superiore, rispetto al riso di sapa.