

di **NICOLA SORRENTINO**



■ Da qualche anno i nuovi guru sulle mode alimentari sono gli chef stellati protagonisti di vari programmi televisivi seguitissimi dal pubblico. E proprio durante uno di questi talent show ho visto presentare e cucinare un prodotto nuovo e particolare: il caviale di lumache.

Siamo abituati, pensando al caviale, a collegarlo alle uova di pesce, e più precisamente a quelle delle varie specie di storione. È da quest'ultimo

## Il caviale di lumaca corre alla velocità della luce

che viene estratto l'ovario e da esso, tramite un delicato massaggio, si ottengono le uova. Dalla morte dello storione al prelievo delle uova non deve passare troppo tempo. Le uova ottenute vengono lavate a lungo in acqua fredda e successivamente sottoposte al processo di salatura. La percentuale minore di sale in questa fase delicatissima decreterà l'assoluta qualità del prodotto, tant'è che il caviale migliore si chiama proprio «malossol», in lingua russa

«senza sale». Ma esistono anche le uova di altri pesci, dalle quali si ottiene un prodotto che si avvicina al caviale, ad esempio le uova di salmone o di lompo. In realtà il vero caviale è soltanto quello di storione. Tutti gli altri prodotti che gli assomigliano e che si avvicinano come forma e sapore vengono identificati come succedanei del caviale.

Non è correttissimo usare il termine caviale per le uova di lumaca, ma le cosiddette «Uova di chiocciola di Madonita»

(o «Perle delle Madonie») vengono spesso chiamate «Caviale di lumaca», semplicemente perché stiamo parlando di uova e per la preziosità e rarità di questo prodotto.

La lumaca è un animale che da qualche anno ha attirato l'attenzione sulle sue indiscutibili qualità. Dalla sua bava, infatti, si sono ricavati sieri e creme di grande efficacia. Ma se la lumaca è ritenuta il simbolo per eccellenza della lentezza, non si può certo dire che il successo attorno a tutto

ciò che la riguarda sia stato lento. Anzi, il contrario. Le uova di lumaca sono molto ricche di sodio, calcio e potassio. Un'altra importante caratteristica di queste perle di lumaca è che sono completamente prive di grassi. Quindi, a livello teorico, se ne potrebbe mangiare grandi quantità senza paura di ingrassare.

Facciamo attenzione. La moda delle lumache parrebbe essere un enorme business, almeno a giudicare da alcuni dati. Negli ultimi anni gli alle-

vamenti di lumache sono raddoppiati di numero. Le lumache, che piano piano stanno entrando nella nostra dieta quotidiana, vengono impiegate per la produzione di sughi, ragù e paté, come condimenti ai primi piatti o come prelibatissimi prodotti da antipasto.

Ma che gusto ha il caviale di lumaca? Un sapore simile a quello dei funghi, ma più delicato seppur penetrante e con un sapore di coda un po' speziato. Conosciutissimo e usatissimo in Nord Europa e in Francia, è arrivato in Italia alla velocità della luce. Alla faccia della lentezza!