

Le lumache sono spesso presenti in piatti raffinati, riservati ad amatori o inserite in menu importanti, preparate con ricette di cucina francese. La ricetta riferita rappresenta il punto d'incontro di tre cucine limitrofe alla provincia d'Alessandria: la cucina ligure (con la sua ricetta tipica di Finale di lumache cotte nel guscio, senza preventiva estrazione e aggiunta di noci), la cucina piacentina (con la ricetta di Bobbio di lumache cotte e servite senza guscio con verdure e salsa di pomodoro) e infine la cucina franco-piemontese (con la ricetta di lumache rimesse nel guscio originale per la passata al forno con burro d'acciuga, aglio e prezzemolo). La cucina alessandrina, punto d'incontro di queste tre cucine regionali, ci offre una ricetta poco conosciuta e interessante. Dopo la loro raccolta, occorre fare spurgare le chiocchie per alcuni giorni in una scatola opportunamente forata in modo che circoli aria e con un letto di foglie di vite. Tale avvertenza serve non tanto a svuotarne l'intestino, che in ogni modo sarà eliminato, ma a depurarle da tracce di funghi velenosi a loro innocui ed eventualmente presenti nelle lumache non provenienti da eliculture.

Snails normally feature in refined specialist menus and are reserved for aficionados. Furthermore, the recipes for cooking them are usually French. The recipe which follows represents the gastronomical and geographical meeting of three neighbouring regions. The coastal region of Liguria centred on Genoa which mirrors the French style of presenting the snail in its shell (but without prior removal and with the addition of nuts) the North-central region of Emilia centred on Bologna (where, following the classic Bobbio recipe, the snail is served without its shell and is accompanied by both green and tomato based sauces) and last but not least the Northwestern Franco-piedmontese cooking (where the snail is removed from its shell, subsequently put back in and finally receives a brief baking during which anchovy butter, garlic and parsley are added). Due to the fact that Alessandria in South-Eastern Piedmont lies roughly where these three regions meet up, the Alessandrian way of cooking snails was bound to inspire an original and not very well-known way of cooking snails. Once the snails have been collected, they should be left to purge. The snails should be left for two whole days in their shells and placed in a perforated box to provide plenty of ventilation. The box should be lined with vine leaves. This procedure serves not only to clear out their intestines but also to remove any traces of poisonous mushrooms they might have digested to which the snail itself is immune. Should snails be acquired from a snail farm, this step can be avoided.

Lumache alla mandrogna

Snails mandrogna style

INGREDIENTI (per 6 persone)

- circa 60 lumache
- una bottiglia di Cortese di Gavi
- un bicchiere d'aceto di vino rosso
- una cipolla - due coste di sedano
- una piccola carota - un ciuffo di prezzemolo
- una foglia d'alloro - 3 filetti d'acciughe sotto sale
- 2 spicchi d'aglio
- una manciata di nocciole sgusciate (o noci)
- 50 g di burro
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva - sale

INGREDIENTS (serves 6)

- approximately 60 snails
- a bottle of Cortese di Gavi white wine
- a tumblerful of red wine vinegar
- an onion - two stalks of celery
- a small carrot - a few sprigs of parsley
- a bay leaf - 3 salted anchovy fillets
- 2 cloves of garlic
- a handful of shelled hazel nuts (or walnuts)
- 50 g of butter
- 3 tablespoonfuls of extra virgin olive oil
- salt



PREPARAZIONE

Dopo aver fatto purgare le lumache, passatele in un recipiente con acqua fredda, sale e aceto, fregatele con le mani per far emettere abbondante schiuma; scolatele e ripetete l'operazione sino a quando le lumache non emettano più schiuma.

Mettete in una pentola le lumache con abbondante acqua e un goccio d'aceto e fatele lessare per 15 minuti; scolatele ed estraetele dal guscio con una forchettina eliminando il ricciolo amaro della parte terminale.

Risciacquate nuovamente le lumache e rimettetele al fuoco con metà acqua e metà vino bianco per 2 ore. Fate sciogliere in una casseruola di coccio le acciughe e l'aglio tritato nell'olio e burro.

Tritate le verdure, unitele alla casseruola a soffriggere con l'alloro, aggiungete le lumache con poco brodo e proseguite la cottura per un'ora circa. Unite le nocciole tritate, salate e mescolate per alcuni minuti.

Servitele ben calde con crostini di pane o con polenta non troppo densa.



- BARBERA DEL MONFERRATO DOC

PREPARATION

Once the snails have purged, dip them in a pan containing cold water, salt and vinegar. Rub them vigorously between your hands in order to expel the foam like serum from the snail's body. Continue to do so until there is no further emission of foam. Place the snails in a big pan of salted water which contains a drop of vinegar. Boil them for 15 minutes. Drain them and remove the snails from their shells with a small fork. Ensure the small black curl at the extremity of the snail is cut off. Rinse the snails and boil them again in a mixture which is equal parts water and white wine for two hours. Melt down the anchovies and the chopped garlic in oil and butter in a earthenware casserole dish. Chop the vegetables, add them along with a bay leaf to simmer in the casserole dish. Subsequently add the snails with a little stock, leave to cook for a further hour. During the latter stage of the cooking process, toss in the chopped hazel nuts, add some salt and stir for a few minutes. Serve with bread croutons or semi-liquid polenta.



- GAVI DOCG



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	321,7
Carboidrati	
Carbs	8,1 g
Proteine	
Protein	11,6 g
Grassi	
Fat	18,8 g