Ecco il gelato alla bava di lumaca: "d'autore" e salutare

gelato-bava-di-lumaca-1d07dce4

Gelato alla bava di lumaca? Ebbene sì. In realtà si tratta di un **sorbetto alla fragola** nel quale l'acqua è stata quasi del tutto sostituita con questo insolito ingrediente naturale al 100%. L'idea è del maestro gelatiere **Alessandro Racca** della **Carpigiani Gelato University** e di **Tania Bosio** di **La Regina del Bosco**, azienda che alleva lumache per uso alimentare in Franciacorta (BS), nel piccolo borgo di Monterotondo.

Bosio, in particolare, cercava un modo per invogliare i piccoli pazienti oncologici ad assumere il prodotto delle chiocciole da allevamento, dotato di **ottime proprietà nutritive** dagli effetti positivi per i disturbi dell'apparato digerente. Racca ha così realizzato l'esperimento del gelato alla bava di lumaca, anche se - spiega - "c'è ancora molto da studiare, perché la ricetta è stata bilanciata sul momento e occorre fare alcune prove sulle caratteristiche chimico-fisiche del prodotto".

In ogni caso, assicura il maestro gelatiere, le proprietà emulsionanti e stabilizzanti di questo prodotto **totalmente naturale e da agricoltura biologica** sono davvero ottime. La bava di lumaca, approvata per uso farmaceutico e cosmetico da una circolare del ministero della Salute nel 2016, ha suscitato grande interesse osservando le mani degli allevatori che, lavorando a stretto contatto con le lumache, risultavano bellissime e prive di ferite, macchie e cicatrici. Diversi studi hanno infatti dimostrato che questo prodotto proprietà calmanti, emollienti e lenitive per le irritazioni, disinfettanti, antisettiche e cicatrizzanti per le ferite e elasticizzati, idratanti e ricostituenti per la pelle.