Pizza alle lumache, dai menu gourmet ai locali popolari

pizza-alle-lumache-93bc74e5

Finora relegata ai menu gourmet, la **pizza con le lumache** si candida a diventare piatto di "gastronomia popolare". Il "lancio ufficiale" è previsto il 21 settembre a Piana di Monte Verna (Caserta), sede del convegno internazionale di elicicoltura che lascia la sua sede tradizionale di Cherasco (Cuneo) per approdare in Campania.

L'idea della pizza alle lumache, certificate dal marchio **Filiera Lumache Italiane**, nasce dalla **Confederazione Italiana Elicicoltori**. "La carne delle lumache 'Helix' - spiega l'associazione degli allevatori - è facilmente abbinabile, contribuisce a rendere il piatto molto digeribile, grazie alla percentuale minima di lipidi e assicura nel contempo un adeguato apporto di proteine. E' facile da gestire in cucina, una volta lessata e intenerita, pronta da essere messa sulla pizza in forno senza altri trattamenti".

La quantità necessaria è di **30-35 grammi, 7-8 lumache sgusciate**, con "un costo reale simile ad altri ingredienti tradizionali come prosciutto, formaggio o cozze".