



SCHEDA IDENTIFICATIVA

LUMACHE DA GASTRONOMIA DEL COMUNE DI PROSSEDI

L'elicicoltura, ovvero l'allevamento di lumache a scopo alimentare, nasce agli inizi degli anni Settanta come attività marginale e poco conosciuta, fino a diventare una vera e propria attività agricola diffusa e praticata.

Le lumache da gastronomia rappresentano un vanto della tradizione culinaria prossedana. La lumaca nel dialetto prossedano è chiamata "ciammotta". Alimento sano, con alto contenuto in proteine e povero di grassi, ricco di amminoacidi essenziali e sali minerali. Le lumache da gastronomia maggiormente allevate appartengono alla specie *Helix Aspersa Muller*, che si contraddistingue per il guscio colorato, ben delineato e dalla robusta consistenza. Tale specie di lumaca ha un'elevata resistenza, rapidità di crescita e ottime capacità riproduttive.

L'area di produzione corrisponde al comune di Prossedi, costituito dal borgo e dalla frazione di Pisterzo e con un'altitudine pari a 206 m.

L'allevamento di lumache contribuisce poco all'effetto serra e all'impatto ambientale. Le lumache da gastronomia possono essere alimentate con gli scarti vegetali ed allevate biologicamente.

La specie *Helix Aspersa Muller*, una delle più ricercate in ambito culinario, si presta molto bene per la realizzazione di molte ricette, ottima in umido. Prodotto dal sapore delicato, carne tenera e gustosa. La sua bava ha ottime proprietà per la realizzazione di prodotti cosmetici.

L'area dedicata alle colture e all'allevamento deve rispettare tutte le normative di legge inerenti all'igiene, la purezza degli ingredienti, la sicurezza sul lavoro, metodologia di uso dei macchinari, organizzazione del personale impiegato in tutto il ciclo produttivo, che deve essere formato.

Il pieno rispetto di tali requisiti consente alla produzione di lumache da gastronomia del comune di Prossedi di essere inserita nei prodotti De.Co. del territorio della XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni.