

AL VIA LA 40° EDIZIONE DEL FESTIVAL DELLA LUMACA A CHERASCO

di Alfredo Zavanone

La cittadina di Cherasco(CN) si prepara al consueto appuntamento annuale con i 3 giorni del 40° Festival della Lumaca(17 – 19 settembre) organizzato dall’Istituto Internazionale di Elicicoltura e durante il quale saranno consegnati i premi “Lumache d’Oro” ai 4 operatori italiani che nel 2011 si sono maggiormente distinti nella coltivazione ed allevamento delle lumache. Parallelamente sarà possibile assistere a cicli di conferenze e visitare stand per la degustazione gratuita di pietanze tipiche a base di lumache, come la frittata ed il paté e di piatti regionali, mentre il menù tipico sarà composto dai 4 piatti con lumache provenienti dalle 4 “città delle lumache”: Cherasco, Segno(SV), Bobbio(Pc) e Leyda (Spagna) .

Durante il pomeriggio di domenica 18 settembre sarà possibile assistere ad uno spettacolo di folklore e musica nel centro storico della città con la partecipazione del gruppo di percussionisti Timbales, delle Majorettes e delle bande musicali di Vezza d’Alba (Cn) e Cherasco, degli sbandieratori di Alba e Cherasco e del gruppo occitano degli Arbut. Al teatro Salomone saranno invece consegnate le Lumache d’Oro 2011 a Behic Pakyurek , il più importante manager turco ed il primo al mondo per produzione e qualità delle lumache trattate annualmente dalla sua società Pakyurek Dis Ticaret Ltd Sti con sede ad Adana(Turchia); Alessandro Colognesi , al 5° anno di allevamento e coltivazione delle lumache e titolare del maggior stabilimento nella zona di Ferrara; Sergio Canalis, Cavaliere del lavoro di Settimo Torinese e titolare di uno dei primi allevamenti in Romania, seguito poi da un secondo in Piemonte, premiato per aver dedicato tempo ed impegno ad una passione nuova come l’elicicoltura, essendo la sua prima attività dedita alla vendita di impianti idraulici ed elettronici ed infine Mirella Oliveri di Savona, Presidente della Società Mutuo Soccorso Fratellanza Segnese di Segno(Sv) che ogni anno organizza la più grande sagra della lumaca italiana, per due fine settimana ogni anno e che attira persone da tutta Italia per gustare questo prelibato mollusco arrostito a base di vino bianco ed erbe aromatiche

Per informazioni e prenotazioni:

0172/489382 – 335/361984, email: helixelici@tiscali.it – www.lumache-elici.com.