

MalpensaNews

Una domenica per scoprire le lumache di Busto Arsizio

Marco Corso · Wednesday, June 19th, 2019

Domenica 23 giugno, in via Canale a Busto Arsizio, dalle 11.30 si terrà la prima edizione dell'evento "Lumachiamo". Filo conduttore e motivo trainante dell'evento sarà l'inaugurazione del primo allevamento biologico a ciclo completo di lumache, Lumapiù.

L'Amministrazione comunale ha concesso il patrocinio alla giornata «per sottolineare l'importanza dell'iniziativa e per augurare alla nuova attività di poter raggiungere tutti gli ambiziosi obiettivi che si prefigge –osserva l'assessore al Marketing Paola Magugliani-. Come sempre l'Amministrazione è vicina alle aziende e in particolare a quelle che accettano la sfida di avviare la loro attività sul territorio, dimostrando che Busto è una città attrattiva e accogliente per chi vuole fare impresa anche in settori innovativi e insoliti, ma di tendenza, come quello in cui si stanno impegnando i proprietari di Lumapiù. Sono certa che la sensibilità green che l'azienda dimostra sia un plus vincente».

L'allevamento è suddiviso in due zone, una per la riproduzione e una per l'ingrasso: ciò consente di selezionare ogni anno i soggetti migliori, che per caratteristiche morfologiche sono più adatti ad essere consumati, che vengono utilizzati per il ciclo riproduttivo e contribuiscono al costante miglioramento genetico della specie. **Vengono allevate solo lumache Helix Aspersa, le migliori e più pregiate per il consumo:** gli animali sono allevati in campo aperto, senza l'utilizzo di serre, capannoni e sono protetti in recinti all'interno dei quali ogni anno è seminata la vegetazione necessaria alla loro alimentazione. **In questo modo le lumache si nutrono sempre con un alimento fresco, naturale (come la bietola da costa) e l'accrescimento è ottimale, garantendo carni più morbide e prelibate rispetto alle lumache raccolte in natura.**

Questa attività è praticata nel completo rispetto dell'animale, riducendo al minimo l'impiego di tutto ciò che può nuocere alla salute delle chioccioline. Tutte le chioccioline allevate e vendute sono quindi sane, cresciute e si sono riprodotte sempre nello stesso habitat, all'interno della Lumapiù e per questo motivo sono sane, hanno carni compatte, morbide, un sapore raffinato e sono particolarmente indicate per essere trasformate in squisite pietanze. La raccolta delle lumache avviene dalla primavera all'autunno: di notte, rigorosamente a mano e pezzo per pezzo.

[Clicca qui per tutti i dettagli dell'evento](#)

Lumachiamo, una giornata nel verde della tua Città

This entry was posted on Wednesday, June 19th, 2019 at 2:40 pm and is filed under [Tempo libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.