

Bellezza a chilometro zero: arriva la “crema di Lumaca di Varese”

Pubblicato: Lunedì 27 Marzo 2017



Li avevamo già “scoperti” durante il [141 tour a Varese](#): nel rione di Bizzozero una famiglia aveva avviato un particolare “allevamento”: quello delle lumache. Un allevamento destinato innanzitutto a ristoranti e appassionati di un particolare cibo, raro, gustoso e gourmet. Ma ora la famiglia Malnati va oltre: e prepara la prima crema di bellezza “made in Varese” a base di un prodotto molto “à la page”: la bava di lumaca. Ma andiamo con ordine.

COME E' NATO L'ALLEVAMENTO DI LUMACHE DI VARESE

Com'è successo che a varese «Io ho un terreno a Bizzozero sulla strada per andare a Lozza, uno degli ultimi terreni nel comune di Varese – spiega **Giacinto Malnati** – Nel 2012 mio figlio **Alessio** si era appena diplomato in meccatronica, c'era la crisi e non si trovava lavoro. Parlando con lui abbiamo pensato “perchè invece che insistere con la meccanica, non viriamo al settore primario?”. Avevamo 2 ettari di terra, abbiamo sentito parlare di alcuni allevamenti particolari in centro Italia, ci è sembrata una idea praticabile e ci abbiamo provato».

La scelta delle lumache è stata “economica”: «**Era l'allevamento con l'investimento di partenza più limitato** – spiega – Inoltre, le lumache hanno altri interessanti vantaggi, come quello di **non procurare disagio a vicini**: niente puzze, rumori, liquami».

Per iniziare ad allevare lumache servono infatti solo delle reti fitte (che non facciano scappare gli animaletti oltre il proprio appezzamento), delle lumache riproduttive, un piccolo impianto di irrigazione e delle sementi di loro gradimento, come insalata o cavoli. «Il lavoro principale è stato predisporre il terreno all'allevamento: quella è stata una bella fatica. Anche perchè ci tenevo a quei terreni, erano gli orti dei nonni, dove da piccolo raccoglievo le patate».

L'allevamento appassiona Alessio e suo padre, anche se all'inizio c'è molta inesperienza: per colmare, sono stati d'aiuto internet e la posizione di altri allevatori. «Abbiamo cercato di imparare confrontandoci con gli altri allevatori: con questo allevamento non c'è un sistema unico, ma tanti metodi a seconda della posizione e del clima del terreno. E chi ci aveva venduto il kit l'aveva "fatta facile" ma poi non era stato efficiente nell'assistenza. Così abbiamo fatto da soli: mettendoci in collegamento con quelli come noi che davvero volevano mettere a frutto la coltivazione, e ora c'è molta collaborazione tra produttori che puntano sulla qualità. **In parecchi "colleghi" sono venuti a vedere il nostro allevamento:** da Alessandria, Cesenatico, persino dalla Basilicata»

FASE UNO: LE LUMACHE DA GOURMET

Lo scopo iniziale dell'allevamento di lumache è quello della vendita "gastronomica", anche se: «E' un mercato limitato – sottolinea Malnati – I principali acquirenti sono ristoranti: quelle non importate, coltivate in allevamenti come i nostri, interessano principalmente a due soggetti: trattorie tradizionali, che non "temono" di sottoporsi ai trattamenti necessari per cucinarle, o al contrario i ristoranti di alto livello, che mettono a menu piatti particolari e con le lumache non importate assicurano ai clienti un gusto pieno, "come una volta" e non gommoso come quelle di importazione o surgelate. Poi c'è anche qualche privato che ci contatta direttamente perchè vuole rifare un vecchio piatto: settimana scorsa per esempio ci sono arrivati marito e moglie da Milano per comprare due chili di lumache "come Dio comanda"». Ogni anno, **sono una trentina i quintali di lumache** prodotti e rivenduti, per una carne magari difficoltosa da preparare ma piena di qualità: dai sali minerali alle proteine senza grassi.

FASE DUE: ARRIVA LA BELLEZZA A CHILOMETRO ZERO

Ma, da qualche tempo a questa parte, della lumaca sono state scoperte ulteriori proprietà che stanno sempre più rapidamente diffondendosi: quelle estetiche e curative. L'allevamento di Bizzozero è diventato così decisamente "à la page" e ha deciso di portare a una seconda fase la propria produzione: **le creme di bellezza a chilometro zero.**



L'ingrediente fondamentale è la **Bava di Lumaca**, che negli ultimi tempi si è diffuso per le sue proprietà antirughe e antinfiammatorie. «La bava di lumaca serve all'animale per proteggersi, e per rimarginare le ferite dovute al suo lungo strisciare: per questo servono anche a noi» spiega. L'analisi chimica qualitativa della bava di lumaca ha evidenziato infatti una composizione di sostanze attive piuttosto complessa, con presenza particolare di **allantoina, collagene, acido glicolico, acido lattico, anti-proteasi, vitamine e minerali**: tutti ingredienti preziosi per l'idratazione e la riparazione della pelle.

Un "prodotto" che tra l'altro si può raccogliere abbastanza facilmente: «appena si stuzzica la lumaca, l'animale fa la bava» ci spiegano. E, inoltre può trasformarsi altrettanto facilmente in una crema "made in Varese": La bava, dopo che è stata raccolta, viene consegnata in un laboratorio cosmetico che la trasforma in crema, mentre un campione viene mandato ad analizzare. «Volevamo un prodotto certificato, abbiamo dovuto cercare un po' prima di trovare un laboratorio in grado di consegnarci un prodotto come lo volevamo». La crema poi torna a Varese, all'allevamento: per diventare la "crema di lumaca di Varese": «E così, molto semplicemente, il prodotto si chiama».

"NIENTE FRONZOLI, SIAMO VARESINI"

Per quanto riguarda la confezione, la scelta è stata "alla varesina": **niente fronzoli, no packaging accattivanti o "firmati", una semplice etichetta che spiega il prodotto**. «Abbiamo fatto delle confezioni molto semplici, perchè a noi interessa la sostanza – ha spiegato : ci importa avere una qualità alta e non spendiamo quella parte di prezzo per il packaging».

Lo sforzo è dare un prodotto "di prima qualità" agli appassionati del genere: «La nostra crema ha come primo ingrediente sull'etichetta la bava di lumaca: il che significa che quello è **l'ingrediente presente in maggiore quantità nel prodotto**. Ci sono già in giro altre creme di bava di lumaca, ma troverete l'ingrediente al terzo o quarto posto: il che significa che è presente in una percentuale molto inferiore. Il secondo elemento importante è che **la crema viene lavorata a freddo**. Spesso, specie in internet, si trovano grandi quantità di creme, ma **nella maggior parte dei casi lavorate a caldo: il che fa perdere**

loro molte delle proprietà nutritive per cui se ne paga il prezzo».

Un prezzo, intorno ai 30-40 euro, che è contenuto rispetto a quelle di marca ma è comunque per gente che apprezza il prodotto: «Rispetto a creme pari grado di qualità i prezzi sono molto contenuti. Non è roba di basso livello».

La vendita inizia proprio in questi giorni: il primo lotto di “Crema alle lumache di Varese” è di 500 pezzi, e alla crema viso sono abbinati siero e crema corpo. Per chi volesse provare gli effetti di questa crema speciale, per ora non ci si può che [informare on line](#) o di persona: «Ma arrivano già telefonate specifiche, da Saronno a Luino, da erboristerie o centri estetici. Adesso si tratta di trovare la rete di vendita».

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it