

A CACCIA DI LUMACHE

All' imbrunire ci incamminammo con le lanterne, alla ricerca delle lumache. L'odore acre della terra bagnata e delle piante umide inebriava il nostro passaggio. La nonna in testa frugava nei cespugli e noi tutti (eravamo i nipoti primogeniti) con la testa nei cespugli la copiavamo, facendo una gara fra di noi a chi ne trovava di più. In ottobre si andava alla ricerca di funghi, di castagne e di lumache (anzi di *monacelle*). C'erano alcune lumache striate, grosse, ed altre più piccole di color marroncino. Ognuno di noi quando ne trovava una la mostrava alla nonna per essere elogiato. A fine sera si ritornava a casa, ognuno di noi svuotava il suo sacchetto, le contavamo per proclamare il vincitore. La nonna prendeva tutte le lumache, anche quelle che cercavano di allontanarsi lentamente e con indifferenza dal tavolo e le metteva in un vasetto di terracotta chiuso con un coperchio per farle spurgare; cioè, rinchiuso cacciavano una schiuma gelatinosa che si posava sul fondo del vasetto. A volte qualcuna arrivava per prima sotto il coperchio facendolo muovere, e così dopo tutte le altre la seguivano, e ad una ad una venivano prese e passate in un altro vasetto. Dopo alcuni passaggi erano pulite, avevano esaurito la viscida schiuma e quindi potevano essere cucinate. Generalmente si preparavano di domenica poiché eravamo tutti riuniti, e noi eravamo soddisfatti perché avevamo dato il nostro contributo per il pranzo domenicale.

Ora questo non avviene più, anzi solo il pensiero di mangiare una lumaca ci fa rabbrivire. Nell'età adulta abbiamo sentito parlare di cibi pregiati francesi molto rinomati nel mondo fra cui *les escargots* che io non mangerò mai. Forse quando eravamo piccoli apprezzavamo di più la cucina prelibata e non lo sapevamo.

MARIELLA - Amalfi 2007