



Villa Rugata, "un'agriosteria a metri zero"

FAENZA. E' un nuovo agriturismo, o meglio "un'agriosteria a metri zero", quello creato da Paola Laghi all'interno dell'omonima tenuta risalente al XVIII e XIX secolo. Villa Rugata era stata costruita dai fratelli Guidi di Faenza, all'intersezione tra Russi, Cotignola e Faenza, poi la tenuta arriva in proprietà alla famiglia Laghi agli inizi del '900.

La location è cornice scelta per cerimonie ed eventi, ma oggi ha voluto fare un salto in avanti. Una trasformazione di forma e contenuto che cerca di soddisfare anche il palato di turisti.

A rendere speciale questo viaggio tra passato e presente, in ambito di gusto, c'è un progetto chiaro, che muove le mani dei cuochi Daniele e Rita. Un'idea in cui agricoltura, territorio e materie pri-

me selezionate si incontrano valorizzando la stagionalità e freschezza delle produzioni "a metri zero" della tenuta.

«Sono i ritmi della natura a scrivere il nostro menù - spiega la proprietaria, Paola Laghi -. È l'orto e il giardino di erbe aromatiche a decidere con cosa si misurerà la fantasia dei cuochi. Ogni giorno ed ogni volta. È il nostro piccolo grande segreto».

Villa Rugata costruisce così la sua proposta gastronomica sul "raccolto del giorno", valorizzando il più possibile i sapori naturali del cibo che dal campo giungono sulla tavola.

Per dare corpo e concretezza a questa impostazione molto local e di rispetto del territorio nelle sue declinazioni enologiche e gastronomiche, Villa Ruga-



ta ospiterà il 15 ottobre un evento di cucina che porterà sulla tavola la mora romagnola e la zucca. Il tutto condito con buona musica e soprattutto con i vini della fattoria Zerbina.

Per informazioni: www.villarugata.it oppure tel. 0546 44776 (durante la settimana solo su prenotazione, sabato e domenica anche a pranzo).

Riccardo Isola

PRIMO ALLEVAMENTO

Arrivano le lumache: la bava vale come oro la carne è pregiatissima

di FRANCESCO DONATI

BRISIGHELLA. Novità nella valle del Lamone: un allevamento di lumache avviato a San Cassiano da tre giovani imprenditori. Hanno realizzato un impianto modello, capace di accogliere un completo ciclo biologico. A giorni vi sarà la prima "raccolta": qualcosa come 300 chili di lumache. Si tratta di uno dei pochi allevamenti italiani di elicità per ristorazione, ma non solo: medicina, cosmesi, termalismo.

È una delle nuove frontiere dell'agricoltura nel campo della diversificazione produttiva. Qualcosa di simile esiste soltanto in Piemonte, a Reggio Emilia e in Sicilia. La resa, qualora l'allevamento funzioni, è notevole, forse quanto il tartufo. Non tanto per la carne, ma soprattutto per la pregiatissima bava che vale come l'oro, i cui costi si aggirano sui 60mila euro al kg.



«Avevo un terreno incolto di famiglia a San Cassiano - racconta Giacomo Bausi, che insieme agli amici Alessandro e Giorgio è l'artefice dell'impresa -. Così dopo una ricerca di mercato che ci ha portato ad escludere lombrichi e struzzi, abbiamo deciso di destinare mezzo ettaro a questo tipo di coltivazione. Per partire abbiamo realizzato l'impianto, quindi abbiamo comprato 24mila lumache dall'Istituto nazionale di elicità a Cherasco in provincia di To-

rino, dove converge la massima parte della produzione italiana».

Il terreno che ospita l'allevamento è recintato con lamiera zincata, affinché i molluschi non possano uscire: «Non sembra, ma si muovono parecchio - spiega Bausi - e la lamiera a contatto con la terra produce una piccola scarica elettrica, sufficiente a non farle scappare».

All'interno vi sono due zone distinte: quella per la riproduzione (circa la metà) dove sono coltivati cavoli, lattuga e girasole



Il vasto allevamento realizzato a San Cassiano. I prodotti sono destinati a ristorazione, medicina, cosmesi, termalismo



selvatico, e una per l'ingrasso dove le lumache vengono alimentate a parte.

L'habitat va tenuto costantemente bagnato tramite un efficiente impianto di irrigazione

Per la raccolta non c'è bisogno di cercare tra cavoli e insalate: le lumache tendono a radunarsi in apposite canaline di rete sempre umide da cui è

semplice asportarle.

«La prima raccolta dovrebbe restituirci la quantità di lumache immesse - continua l'allevatore - e considerato che ciascuna nel frattempo ha deposto in media sei uova, abbiamo dato inizio ad un promettente ciclo».

In inverno l'allevamento si ferma perché le lumache vanno in letargo, perciò solo a primavera i-

moltrata vi potrà essere un nuovo raccolto. Allevare comunque non è semplice: il terreno richiede manutenzione e protezione da topi e animali antagonisti.

La resa è sorprendente: «Ristoranti e trattorie le pagano intorno ai 10 euro al kg - spiega Bausi -. Ma è dalla bava che viene il maggior guadagno; ora esiste un macchinario per estrarla e impiegarla in cosmesi, per sciroppi contro la tosse, negli stabilimenti termali».

La carne è pregiatissima, seppure in Italia non sia molto diffusa a differenza di Francia, Spagna e Grecia. Secondo Bausi «ci sono già molte richieste da parte di ristoranti e trattorie». In zona invece è il vicino agriturismo "La corte dei Mori" il primo che dovrebbe averne la disponibilità.