



Slow Food tutela la lumachella: un Presidio per evitare la standardizzazione

La lumachella orvietana, uno dei prodotti da forno radicati nella memoria alimentare dell'Umbria, entra a far parte dei Presidi Slow Food con l'obiettivo preciso di preservarne qualità e autenticità

La **lumachella orvietana** è un nuovo Presidio Slow Food. L'antica pagnotta arrotolata, tra i prodotti più identitari della gastronomia umbra, potrà beneficiare di questa autorevole protezione e promozione ma il riconoscimento va oltre la valorizzazione della ricetta. Si mira, infatti, a proteggere l'identità di un lievitato sempre presente sulle tavole regionali che, proprio per la sua popolarità, rischiava di perdere il legame con il territorio e la qualità originaria delle materie prime.

«La lumachella non è a rischio estinzione ma c'era bisogno di **ristabilire l'autenticità del prodotto** e di metterla al sicuro dal rischio di standardizzazione, effetto anche dei flussi turistici in crescita nella città», spiega **Alessandra Cannistrà**, referente del Presidio.

L'iniziativa si è così concentrata su un doppio fronte: ricostruire la ricetta tradizionale e

selezionare con rigore gli ingredienti, a partire dalle farine.

Lumachella orvietana: un antico pane di recupero

La storia della lumachella è legata alla cucina contadina del Novecento. Nata come **preparazione di recupero nei giorni della panificazione**, si otteneva dall'impasto avanzato del pane arricchito con ciò che si aveva a disposizione: pancetta, guanciale, ritagli di prosciutto, pecorino, pepe, olio e strutto. Modellata in piccoli rotoli avvolti su sé stessi, diventava un pratico cibo da tasca per chi lavorava nei campi.

Come è successo a tantissime altre ricette, con il tempo, quel prodotto nato dalla necessità è diventato un **classico della gastronomia locale e regionale** nonché delle tavole da aperitivo.

«Io ho iniziato a lavorare nell'attività di famiglia dal 2001 – dice **Francesco Notazio**, uno dei produttori che aderiscono al Presidio – e uno dei miei primi compiti nel laboratorio fu proprio quello di impastare la lumachella. Da quel che ricordo, ha sempre fatto parte del nostro accompagnamento all'aperitivo in tutte le declinazioni possibili, ripiena a tocchettini e persino frita».



Il nuovo Presidio Slow Food si concentrerà anche nella selezione delle farine (Foto © Andrea Ruggeri).

Nel corso degli anni, a fronte di una sempre maggiore produzione e distribuzione capillare, si è registrata anche una minore attenzione alle materie prime e alla qualità.

«Si sono cominciate a usare farine generiche e ingredienti slegati dal territorio – aggiunge **Cannistrà** –. Il Presidio Slow Food nasce da questa riflessione e dalla volontà di tornare fedeli alla tradizione: oggi i produttori del Presidio utilizzano varietà di grani utilizzate già un tempo, come il Gentil Rosso, il Verna, il Senatore Cappelli. Per arrivare a questo punto, c'è stato un percorso collettivo di apprendimento, perché parliamo di farine che reagiscono in maniera diversa rispetto a quelle industriali: abbiamo dovuto fare prove, tentativi ed esperimenti per mettere a punto i dosaggi corretti».

Il ritorno ai grani antichi

La nascita del Presidio ha **attivato un lavoro collettivo di ricerca e formazione**. I produttori coinvolti hanno scelto di utilizzare varietà di grano storico come Gentil Rosso, Verna e Senatore Cappelli, selezionando con attenzione anche i fornitori di salumi e formaggi ovini. Lavorare con farine non raffinate ha richiesto studio e sperimentazione, soprattutto per trovare il giusto equilibrio nell'impasto.

«Questo percorso ci ha uniti come comunità – sottolinea **Notazio** –. Il lievito madre e i grani antichi ci hanno riportati alla lumachella di un tempo, restituendole voce e identità».



Il Presidio coinvolge due forni, un'azienda agricola con locanda e otto tra bar e ristoranti (Foto © Andrea Ruggeri).

Un cibo locale che parla al territorio

Oggi il Presidio coinvolge due forni, un'azienda agricola con locanda e otto tra bar e ristoranti. Per **Vittorio Tarparelli**, referente dei produttori, «è anche un'occasione per dare spazio ai giovani agricoltori della zona, che hanno ricominciato a coltivare grani antichi. La lumachella è un cibo familiare, profondamente legato al territorio, ma poco conosciuto al di fuori di Orvieto. Questo la rende ancora più preziosa».

Il progetto, sostenuto dal **Comune di Orvieto** e dal **GAL Trasimeno-Orvietano**, è anche un invito a riconsiderare pratiche quotidiane, a riflettere sull'origine delle materie prime e sul senso di ciò che si mangia.

«Quando un prodotto diventa scontato, smette di parlare – osserva **Tarparelli** –. Con questo Presidio vogliamo che la lumachella torni a raccontare la sua storia, che diventi narrante».

Maggiori informazioni: www.fondazioneSlowFood.com

Data di creazione

29/05/2025

Autore

redazione