# CASUMARO (FE), LA SAGRA DELLA LUMACA D'ÉLITE METTE IN TAVOLA TRADIZIONE E QUALITÀ



**Categories:** Enogastronomia News, News

A **Casumaro**, Frazione di **Cento**, la **lumaca**, leggendaria per la sua lentezza, non ha rivali nella tempestività nell'organizzazione della prima sagra eno-gastronomica del periodo primaverile Così, in questo grazioso paesino della provincia di Ferrara, la prima sagra della stagione è proprio dedicata alla "**Lumaca d'élite**". L'appuntamento è fissato per due fine settimana consecutivi, dal 10 al 12 e dal 17 al 19 marzo 2017, nel corso dei quali provetti cuochi locali sono pronti a deliziare i visitatori proponendo piatti ricercati, ricette nuove ed abbinamenti sorprendenti.




Ad attendere i visitatori gourmet all'interno della Sala Polivalente "Don Alfredo Pizzi", aperta nel giorni feriali a cena e nei festivi anche a pranzo, sarà un ricchissimo menù che spazia da specialità a base di lumache a piatti tipici della tradizione delle terre degli Estensi. Il piatto principe è rappresentato, ovviamente, dalle "lumache alla casumarese"



preparate con verdure, passata di pomodoro, burro e formaggio grana; ma non mancheranno le lumache all'olio, con radicchio al forno, con rucola e grana, come condimenti dei primi e ancora fritte, in guazzetto, alla Borgogna ed al tartufo in letto di polenta. Mentre, nel menù tradizionale, grande spazio verrà assegnato alla gastronomia locale, dai cappellacci di zucca ai bigoli al torchio, dalle tagliatelle al ragù tradizionale ferrarese ai tortellini al tartufo, fino alla tagliata ed al filetto.

La lumaca di Casumaro è famosa in tutta Italia per la sua carne tenera e gustosa, simile a quelle delle cozze e delle vongole, altri prodotti tipici della provincia ferrarese, ma molto più saporita; una vera e propria delizia che in cucina può essere utilizzata in

molteplici varianti, dagli antipasti fino ai contorni, in umido, fritta oppure all'interno di un sugo corposo.
In questa località della pianura ferrarese, la lumaca rappresenta da tanti secoli uno dei fondamenti della cucina ed ogni famiglia custodisce gelosamente le proprie ricette segrete per un legame talmente radicato che nel 1999, Casumaro è stata insignita del titolo di "Città della Lumaca" dall'Associazione Nazionale Elicicoltori.

www.facebook.com/SagraDellaLumacaDElite/

(i.c.)