

BOGONI DI BADIA CALAVENA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bogoni di Badia Calavena, lumache.



La storia

La tradizione alla quale si lega il consumo di lumache ("bogoni") in Veneto deriva da usanze tramandate dai Cimbri, antica popolazione di origine germanica. Sant'Andrea di Badia Calavena è considerato da sempre terra di lumache; documenti risalenti al 1160 testimoniano l'esistenza in questa zona di una fiera con bestiame, granaglie e derrate alimentari, durante la quale venivano commercializzate anche le lumache.

Molte cose sono cambiate, ma ogni anno ritorna l'aria di quei tempi durante la "Fiera dei bogoni" che si tiene in dicembre, durante la quale si possono degustare piatti preparati con le lumache.

Descrizione del prodotto

La lumaca del veronese appartiene alla stessa specie di quella caratteristica dell'arco alpino, l'*Helix pomatia*, dalla quale non si differenzia molto. L'animale è un mollusco dal corpo molle, protetto dal guscio che può essere di colore molto vario, in ogni singolo "bogon", in quanto dipende dall'alimentazione e dal tipo di ambiente circostante, sicché, anche a distanza di poche decine di metri, possiamo rinvenire lumache con sfumature molto differenti fra loro.

Processo di produzione

L'allevamento dei bogoni avviene all'aperto, in particolari recinti chiamati "corgnolare", delimitati da lamiere zincate e suddivisi in settori più piccoli da reti metalliche.

In questi recinti viene preparato un letto di sabbia, 30-40 cm di spessore, in cui vengono sistemate le chiocciolate alimentate con erba fresca, zucca e altri vegetali. In tale recinto avviene l'ambientamento che precede il letargo con il conseguente interrimento della chiocciola. La raccolta è consentita solo nel periodo estivo ed è fatta generalmente a mano o con l'aiuto di un attrezzo per prelevare le chiocciolate interrate.

Usi

Dei "bogoni", in cucina, si utilizza solo il mollusco che viene estratto dalla conchiglia dopo essere stato bollito. La carne viene quindi condita ed è apprezzata soprattutto in abbinamento alla polenta.

Reperibilità

Gli allevamenti hanno il principale obiettivo di integrare i redditi familiari e la produzione viene assorbita sia dalla ristorazione che dal consumo diretto. Dal tardo autunno a dicembre il prodotto è reperibile nella zona di produzione e in quelle limitrofe.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Badia Calavena e Selva di Progno in alta Valle d'Illasi (Vr), Vestenanova nell'alta Val d'Alpone (Vr).

