

CORNGNOI DE CRESPADORO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Corgnoi di Crespadoro, Cornioli di Crespadoro, lumache di Crespadoro.



La storia

La consuetudine di raccogliere questi molluschi è molto antica ed alcuni vi riconoscono usanze alimentari dei Cimbri, il popolo di origine germanica che colonizzò queste montagne nel Medioevo. La tradizione della raccolta e vendita di chioccioline nel comune di Crespadoro è infatti antichissima e risale sicuramente all'età medioevale quando era attivo, in loco, uno dei mercati principali del nord Italia. Vi sono pubblicazioni del 1600 in cui si riferisce di nobili vicentini che inviavano la loro servitù a far provvista di "corgnoi de Crespadoro", considerati una vera leccornia.

Descrizione del prodotto

I "corgnoi" sono chioccioline selvatiche, raccolte ed allevate prima della vendita, appartenenti alla specie "Helix pomatia" varietà opercolata, l'unica che chiude con un opercolo il proprio guscio. Tale procedimento le permette di svernare e permette ai raccoglitori/allevatori di trasportarla facilmente nei mesi freddi.

La chiocciola è un mollusco con corpo molle che è protetto dal guscio, il cui colore varia molto in quanto dipende dall'alimentazione e dall'ambiente circostante.

Processo di produzione

La raccolta è consentita solo nel periodo estivo ed è fatta generalmente a mano o con l'aiuto di un attrezzo, il "raspa-corgnoi", per prelevare le chioccioline interrate. Queste, dopo la raccolta, vengono sistemate nella "corgnolara", un piccolo recinto di rete metallica, collocato in luogo protetto dalla luce diretta del sole, in cui è stato preparato un letto di sabbia di 30-40 cm di spessore, dove vengono alimentate con erba fresca, zucca e altro. La commercializzazione si effettua nel tardo autunno.

Usi

La carne dei "corgnoi" è ricca di proteine e minerali, e povera di grassi. Si consumano tradizionalmente dopo una lunga bollitura in un tegame, speziate e abbinate alla polenta.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile dal tardo autunno direttamente presso i produttori nella zona oppure nei ristoranti e durante le sagre e le manifestazioni locali.

Territorio interessato alla produzione

Alta valle dell'Agno Chiampo, in particolare il comune di Crespadoro, in provincia di Vicenza.

