**SUPERFOOD. SUPERGREEN. SUPERCOOL.**

***La ricetta dello Chef Maurilio Garola con le chiocciole Metodo Cherasco,
ingrediente straordinariamente goloso.***

Cherasco – **È sana:** 14% di proteine, 0,7% di grassi, naturalmente ricca di sali minerali. **È green**: per produrne un 1 kg servono solo 150 litri di acqua, contro gli 11.000 litri necessari per la stessa quantità di carne bovina. Non crea reflui e rigenera il suolo, oltre ad essere uno dei rari casi in cui il prodotto allevato offre una qualità superiore rispetto a quello raccolto in natura**. È cool**: un ingrediente straordinariamente goloso e versatile per ricette originali.

**Questo l’identikit della Chiocciola Metodo Cherasco che conquista le tavole italiane** ed è semprepiù presente nei menu dei ristoranti, come ad esempio la **Ciau del Tornavento a Treiso** (CN) dove lo Chef **Maurilio Garola** suggerisce una intrigante preparazione: *Chiocciole di Cherasco ai porri di Cervere su fondente di patate con lamelle di foie gras affumicato*. Un piatto dove, in primo piano, ci sono proprio le chiocciole Metodo Cherasco, di cui lo chef è Ambassador, stufate con i delicati porri di Cervere, sfumate con vino bianco e impreziosite da burro e Parmigiano Reggiano. Ad accompagnarle, un fondente di patate, con sottili lamelle di foie gras d'anatra affumicato e un tocco di pesto e sale Maldon.

### **Ci sono gusto**, **fragranza** e **qualità** in questa ricetta - a base di chiocciola - allevata secondo il **Metodo Cherasco** sviluppato **dall'Istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco** e dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Un disciplinare di allevamento naturale - il ciclo Naturale Breve - che si basa sui cinque fondamentali: inserimento baby snails, allevamento all'aperto, alimentazione vegetale, agricoltura simbiotica e rete protettiva Helitex. Allevata secondo un’agricoltura che rientra totalmente nei parametri della **Green Economy**, l'Italia è il primo paese produttore al mondo della chiocciola da gastronomia **Helix**, la varietà più pregiata.

E se le chiocciole sono uno degli alimenti più antichi - avevano in Greci e Romani grandi estimatori - fino a rientrare, all’inizio del XIX secolo, a pieno titolo nei ricettari francesi che ne hanno sublimato la preparazione, ancora oggi la domanda di chiocciole è in continua crescita, ma la produzione ne copre solo il 15%. Nel mondo il 90% della domanda viene soddisfatta dalle chiocciole raccolte in natura nei paesi che ancora lo consentono tra aprile e giugno, come ad esempio la Turchia, la Polonia, la Lituania e i Balcani. Ma, a causa del cambiamento climatico in atto, le chiocciole in natura stanno progressivamente sparendo. Così come è avvenuto per le rane, si prospetta che nei prossimi 7-8 anni mancheranno, almeno, 100.000 tonnellate di chiocciole.

*"Sono un alimento straordinario, sano, gustoso, “pulito” -* chiosa **Simone Sampò**, Direttore dell'istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco*. Oltre alle loro intrinseche proprietà naturali, le chiocciole sono campioni di adattamento e versatilità. A seconda delle zone di allevamento, con clima e terreni diversi, il Metodo Cherasco dà prodotti con sentori differenti: al nord sanno di nocciola, mentre al centro-sud tendono al miele*".

Una caratteristica che apre a infinite possibilità e abbinamenti gastronomici.



**CHIOCCIOLE DI CHERASCO AI PORRI DI CERVERE,**

**FONDENTE DI PATATE, LAMELLE DI FOIE GRAS AFFUMICATO**

*Ingredienti per quattro persone*

**Per le Chiocciole di Cherasco stufate ai porri di Cervere**

300 g di Chiocciole Metodo Cherasco spurgate e bollite in court-bouillon
50 g di porri di Cervere
40 g di vino bianco
brodo vegetale
30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
30 g di burro
olio extra vergine di oliva
sale

**Per il fondente di patate**

100 g di patate
100 g di brodo vegetale
100 g di latte
50 g olio extra vergine di oliva sale

**Per la presentazione**

150 g di foie gras di anatra affumicato, tagliato a lamelle

30 g di pesto
sale Maldon

**Procedimento**

Pulite e stufate i porri di Cervere con un filo di olio, sale e il brodo.
Aggiungete le chiocciole, quindi sfumate con il vino bianco, coprite con del brodo e lasciate cuocere per dieci minuti. Regolate di sale. Mantecate con il burro e il Parmigiano Reggiano. In una pentola, fate bollire fino a completa cottura le patate con l’olio, il brodo e il latte. Salatele e frullatele con un frullatore a immersione.
Impiattate le chiocciole con il fondente di patate a specchio e qualche goccia di pesto.
Collocate le lamelle di foie gras sopra le chiocciole e aggiungete alcuni chicchi di sale Maldon.