Sapori e profumi di mare

Ricette con i Molluschi

Lumache di mare e di terra

3

Recipes with Clams

Seasnails and landsnails

Flavors and scents of the sea

Sapori e profumi di mare, ricette con i molluschi: Lumache di Mare e di Terra

Flavors and scents of the sea, recipes with clams: Sea and Land Snails

"The Grandparents Workgroup"
members of the Team of the
International Teaching Malacology Project

version 1.0

Premessa – Premise

Abbiamo pensato che tra i materiali didattici dovesse entrare a pieno titolo anche l'alimentazione con i molluschi. E' noto che l'uomo primitivo trovava facilmente il suo sostentamento nei molluschi in quanto animali non dotati di capacità di fuga o di difesa. I bambini erano probabilmente i "raccoglitori" e i "traportatori" di questa importante fonte di grassi e proteine. Nel libro delle "Curiosità" viene descritto questo argomento nella scheda 006 che potete trovare nella prossima pagina.

Riteniamo essenziale "educare i bambini" a questo tipo di cibo che riteniamo possa diventare di grandissima importanza nel prossimo futuro. Per questo nel quarto volume inseriremo ricette adatte ai gusti dei più piccoli, ma anche argomenti correlati all'alimentazione con i molluschi. Le prime informazioni ci dicono che le lumache possono essere allevate con grandi risultati, con tecniche semplici e costi molto bassi. Oggi si allevano alcune specie di bivalvi marini e di acqua dolce ed esclusivamente gasteropodi terrestri. La sfida "educativa" di questo argomento sarà quella di ampliare studi, ricerche e metodologie per affrontare la grande sfida che questo secolo dovrà affrontare per una "sufficiente alimentazione di tutte le popolazioni del nostro pianeta Terra".

Nella prima edizione 1.0 mostreremo solo le copertine dei lavori che saranno implementati nel tempo con la collaborazione di tutti i membri del Progetto.

La collana è stata così organizzata:

vol. 1 – ricette con Cefalopodi
vol 2 – ricette con Bivalvi
vol 3 – ricette con Gasteropodi terrestri e marini
vol 4 – ricette per bambini

We thought of teaching materials were to become a full member even food with shellfish. E 'it is known that primitive man was easily his livelihood in shellfish as animals that do not have ability to escape or defense. The children were probably the "gatherers" and "conveyors" of this important source of fat and protein. In the book of "Curiosity" discusses this topic tab 006 that you can find on the next page.

We consider it essential "to educate children" in this type of food that we believe will be of great importance in the near future. For this fourth volume we insert recipes to suit the tastes of children, but also topics related to food with shellfish. The first information we are told that the snails can be reared with great results, with simple techniques and very low costs. Today they breed some species of marine and freshwater bivalves and exclusively terrestrial gastropods. The challenge "educational" this subject will be to expand studies, research and methodologies to address the major challenge that will face this century for a "sufficient supply of all the peoples of our planet Earth."

In the first edition 1.0 show only the covers of works to be implemented in time with the cooperation of all members of the Project.

The series has been organized as follows:

vol. 1 - recipes with Cephalopods
vol 2 - recipes with Bivalves
vol 3 - recipes with terrestrial and marine Gastropods
vol 4 - recipes for kids

curiosity number 006

Cibo Preistorico - **Prehistoric food**

Nel nostro immaginario comune vediamo l'*Homo sapiens sapiens* che caccia impavidamente per procurare cibo alla sua tribù mentre la donna accudisce i figli e cura la casa. In effetti è molto probabile che la maggior parte del cibo fosse procacciato dai bambini. Di età compresa tra i 2 anni e non più di 7 erano i "raccoglitori" che assaggiavano le bacche, a rischio della loro vita, e procuravano la maggior parte delle proteine necessarie alla sopravvivenza. Mi piace immaginarli mentre "giocano", in un mondo decisamente molto ostile, facendo correre le loro lumache fino ad un ipotetico traguardo. Un grosso molluscho terrestre può pesare anche 100-200 gr e molto di più alcuni di quelli marini. Prede facili e abbondanti che non occorreva rincorrere con sassi, bastoni, lance o frecce, dopo lunghi appostamenti da parte dei "guerrieri". Inoltre ai bambini spettava il trasporto, almeno nel periodo del nomadismo, di fagottelli di lumache molto nutrienti e appetitose.

In our imaginary we see *Homo sapiens* who fearlessly hunt to provide food to his tribe and the woman takes care of the children and the care of home. In fact it is very likely that most of the food was procured by children. Aged 2 years and no more than 7 they were the "pickers" who tasted the berries at the risk of their lives, and provided the major part of the proteins needed for survival. I like to imagine them "playing" in a decidedly hostile world, running their snails up to a hypothetical goal. A large landsnail mollusk can weigh a few pounds and a few more the marine species. Easy prey abundance and that there was no need to chase with stones, sticks, spears or arrows, long after stalking by "warriors". In addition to their incumbent transport, at least in the period of nomadism, width a bag of snails very nutritious and appetizing.

Caviale di Lumaca

Difficoltà: alta	
Tempo di Preparazione: 18 0re	**Tempo di Cottura:** 4 ore

Ingredienti:

320 g linguine,
45 g olio extravergine d'oliva,
150 g pomodoro datterino,
1 spicchio d'aglio fresco,
80 g filetto di coniglio,
4 cucchiaini di caviale di lumaca,
10 g sale di Cervia,
2 g zucchero,
trucioli d'olivo,
timo,
serpillo fresco,
peperoncino qb.

Preparazione :

In un sacchetto sottovuoto aggiungere 10 g di sale e 2 di zucchero e il filetto di coniglio. Chiudere e lasciare marinare per una notte.

Al mattino, tamponare e affumicare con i trucioli di ulivo per 4 ore. In una pentola capiente portare a bollore acqua e sale per lessare la pasta. In una padella versare l'olio e rosolare lo spicchio d'aglio, aggiungere i pomodorini tagliati, scaldarli per un minuto a fuoco vivace, coprire con la pellicola in modo da riscaldarli senza stracuocerli. Tagliare il coniglio, condirlo con un filo di olio e timo, cuocere la pasta molto al dente e mantecarla nel pomodoro, unire il coniglio e un pizzico di peperoncino. Aggiungere il caviale di lumaca e servire.

Costo caviale di lumaca euro 1600 al Kg.

Dallo chef-ingegnere Giuseppe Iannotti (ristorante Kresios di Telese Terme, in provincia di Benevento)