

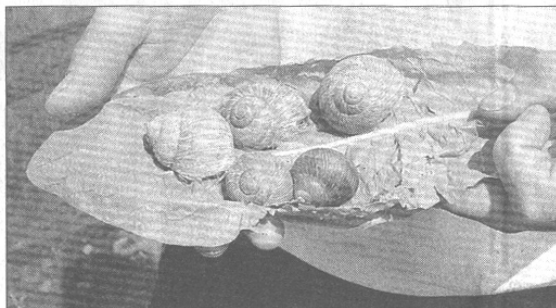
## IL PROTAGONISTA

## L'avventura di Dario allevatore di lumache camune

**DARFO** - Grazie a un intraprendente giovane agricoltore di Darfo, l'allevamento delle lumache sta conquistando il palcoscenico dell'anfiteatro dei monti della Valle Camonica. Infatti, dal 1999 Dario Bonfanti, giovane ventisettenne con origini comasche, ha dato vita all'azienda agricola La Lumaghera, da poco trasformata in agriturismo, dove l'elicicoltura è il piatto forte. Tant'è vero che domenica scorsa all'inaugurazione del nuovo agriturismo, nella frazione Pellalpre di Darfo, sono accorse quasi mille persone, curiose di scoprire La Lumaghera e magari assaggiare le chioccioline cucinate in tutti i modi possibili, dalle sapienti mani della signora Assunta, mamma di

Dario e compagna di viaggio di questa avventura rurale.

«Abbiamo deciso di aprire l'agriturismo - spiega Dario Bonfanti - per ampliare la nostra attività agricola, valorizzando le nostre produzioni. In primis le lumache, che abbiamo iniziato ad allevare nel 1999. Si tratta, in effetti, di una attività che occupa una superficie ridotta e che si addice ad una azienda posta in zona montana - sottolinea Dario - ma che purtroppo con il tempo si è rivelata poco remunerativa sia rispetto al volume di lavoro che richiede sia al prezzo spuntato sul mercato che si aggira intorno ai 12 euro. Poco, per un allevamento che ha un ciclo triennale. Noi - sottolinea Dario - all'anno riusciamo a ven-



dere circa 10 quintali di chioccioline, ma tolte le spese il guadagno è assai risicato sia vendendo al dettaglio il prodotto fresco che conferendolo ad una industria specializzata nel "pronte all'uso" cioè cotte e

conservate in salamoia». «In azienda - spiega il giovane perito agrario - allevo circa 15 quintali di lumache, su di una superficie di quattromila metri quadrati, alimentandole con ortaggi, in particolare ca-

voli e coste. Purtroppo - rileva Dario - il clima e le temperature, in particolare quelle rigide invernali, non ci aiutano: tant'è vero che se normalmente ad una chiocciola corrispondono 20 lumache, nella nostra azienda la media produttiva scende a quattro. Da qui è evidente che se da una parte l'alta qualità è garantita, dall'altra i costi produttivi inevitabilmente si alzano. Così con mia madre abbiamo pensato di aprire l'agriturismo, sia per vendere direttamente le nostre lumache, che per cucinare piatti tipici abbinati ai prodotti rigorosamente del territorio».

Ed in effetti nell'azienda di Dario Bonfanti, forte di una superficie di oltre 30mila metri

quadrati, non ci sono solo le lumache. «Da tempo - ci spiega ancora il giovane Dario - coltiviamo piccoli frutti (mirtillo, lamponi, more e ribes) per la produzione di marmellate, in impianti su trincee di torba, con irrigazione automatica, rispettando i dettami dell'agricoltura biologica; alleviamo animali di bassa corte; coltiviamo erbe officinali che utilizziamo, con l'aiuto dell'Associazione Herbane Camune, per la produzione di creme, tisane e olii essenziali. Inoltre, presto saremo accreditati come Fattoria didattica e potremo aprire le porte dell'agriturismo ai ragazzi delle scuole che vogliono conoscere il mondo dell'agricoltura della valle».

Valerio Pozzi



Dario Bonfanti con la mamma Assunta