Aplec del Caragol: lumache, musica e allegria

scritto da Marisan | 6 Dicembre 2025



Un evento dove le lumache sono protagoniste

C’è un posto in Spagna dove **le lumache** diventano protagoniste di una delle **feste gastronomiche** più attese dell’anno: benvenuti all’**Aplec del Caragol**, l’evento che trasforma **Lleida** in un’esplosione di sapori, musica e… gusci!

Lleida, cuore autentico della Catalogna

Situata nella parte occidentale della **Catalogna**, non lontano dal confine con l’Aragona, **Lleida** si trova a circa 160 chilometri da **Barcellona** ed è facilmente raggiungibile in treno o auto dalla capitale catalana.

Antica capitale della regione, vanta un patrimonio culturale notevole: la **Seu Vella**, l’imponente cattedrale gotica che domina la città dall’alto, è il simbolo più riconoscibile di **Lleida**. Salendo sulla collina che la ospita, si gode una vista spettacolare sulla piana del Segre.

Passeggiando nel centro storico, tra piazze tranquille,

edifici medievali e portici animati, si scopre l’anima autentica della **Catalogna** occidentale. Non mancano musei, come il **Museu de Lleida**, e spazi verdi, come i **Campi Elisi**, il grande parco urbano dove si tiene l’**Aplec del Caragol**.

La festa delle lumache a Lleida

L’**Aplec del Caragol** è la **festa gastronomica** più importante di **Lleida**. Ogni anno, nel mese di maggio, per tre giorni la città si trasforma in un’enorme festa collettiva, dove le **penyes** – circoli gastronomici composti da amici, famiglie e colleghi – diventano il cuore dell’evento.

Nel parco dei **Campi Elisi**, oltre **200.000 persone** si ritrovano per gustare **oltre 12 tonnellate di lumache** , cucinate in ogni modo immaginabile. Ma non è solo una questione di cibo: **musica dal vivo, sfilate, fuochi d’artificio, spettacoli per bambini e balli fino a tarda notte** fanno dell’**Aplec** un evento a tutto tondo, dove la tradizione incontra l’allegria contagiosa della gente di **Lleida**.

Dalle campagne di Lleida al cuore di Milano

Martedì 2 dicembre 2025, la sede di **Feeling Food Milano** ha ospitato un gustoso assaggio dell’**Aplec del Caragol**, in occasione del riconoscimento della **Catalogna come Regione Mondiale della Gastronomia 2025**. Un evento che ha portato a Milano sapori autentici, spirito conviviale e un piccolo anticipo di primavera catalana.

Durante la serata, la celebre **caragol** – ovvero la lumaca – è stata protagonista di una degustazione che ha fatto viaggiare i partecipanti fino alle campagne di **Lleida**, tra orti profumati e ricette tramandate da generazioni. Sono state offerte agli ospiti specialità quali salumi artigianali, una selezione di formaggi, **lumache alla gormanda**, lumache

arrostite al forno insieme alle classiche salse, una buonissima **coda di mucca brasata** con salsa di funghi porcini, **pasta di patate e tartufo** e dolci tipici. Per l'occasione, anche cioccolatini e caramelle gommose erano a forma di lumaca! □□

L'Aplec: un rito popolare da vivere □

Dal 1980, l'**Aplec del Caragol** è un appuntamento fisso nel calendario di **Lleida**. Le **121 penyes**, con i loro oltre **16.500 soci**, animano gli stand del parco per tre giorni consecutivi, offrendo ai visitatori un'esperienza gastronomica e culturale unica. Le **lumache**, cucinate alla griglia, in casseruola o alla "gormanda", rappresentano un vero e proprio rito.

Ogni stand è decorato con creatività, ogni gruppo ha il suo abbigliamento personalizzato, ogni momento è un'occasione per ridere, brindare e condividere.

Come si mangia una lumaca (con stile) □

La tecnica è semplice ma precisa: si prende un bastoncino di legno, leggermente più lungo di uno stuzzicadenti, si estrae con pazienza la lumaca dal guscio e la si intinge nell'**alioli** – una salsa di aglio e olio preparata rigorosamente a mano – oppure in una vinaigrette saporita. **Un gusto che resta, come certi ricordi d'infanzia.**

Un evento per tutta la famiglia □□□□□□□

L'**Aplec del Caragol** è pensato per tutti: famiglie con bambini, giovani in cerca di divertimento, curiosi del buon cibo e amanti delle tradizioni. Tra **concerti, laboratori, giochi, artisti di strada e bancarelle**, non c'è tempo per annoiarsi. È

una festa che coinvolge tutti i sensi, e che ogni anno lascia un ricordo indelebile.

Una festa da segnare in agenda

Se l'assaggio milanese vi ha incuriositi, non resta che preparare le valigie per la primavera. L'**Aplec del Caragol** vi aspetta a **Lleida** nel **quarto weekend di maggio**: tre giorni di **allegria, condivisione** e, naturalmente, **lumache** per tutti i gusti .

Un'occasione unica per scoprire il gusto della **Catalogna** più autentica, dove ogni piatto racconta una storia e ogni festa lascia il segno.

Il consiglio del Geco

Se non siete ancora convinti, fatevi guidare dall'istinto… e dal profumo dell'**alioli**! Portate un paio di pantaloni comodi, una buona scorta di salviette e dimenticate ogni formalità: all'**Aplec** si mangia con le mani, si balla con chi capita e si ride anche con la bocca piena. E ricordate: alla fine della festa, anche i più scettici finiranno per dirlo… **viva el caragol**!

Pronti a partire?

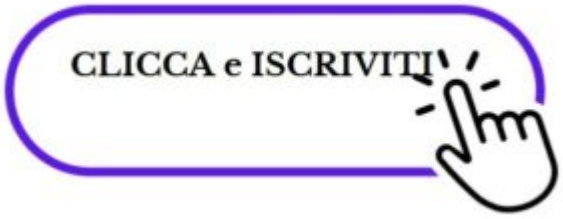
Curiosi di vivere l'Aplec del Caragol in prima persona? Preparate il vostro spirito d'avventura (e il palato): **Lleida** vi aspetta con il sorriso e il mestolo in mano.

Articolo a cura di **Marisan**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l’annualità, per l’scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul “Chi Siamo” alla sezione “FAQ”



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.

– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?

– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?

– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it