



Per il nostro settore è necessaria una informazione corretta Un'esplosione di interessi per l'elicicoltura

Nell'ultimo anno e in particolare modo nei primissimi mesi del 2014 si è assistito, nel nostro settore, ad una vera e propria rivoluzione. Migliaia e migliaia di persone hanno deciso di buttarsi a capofitto nell'elicicoltura, troppo spesso senza essere consapevoli e a conoscenza delle realtà dell'attività e tutti, quasi presi da una pericolosa frenesia di investimento con l'assoluta certezza che le poche molto superficiali, talvolta tendenziose notizie, raccolte sul web siano sufficienti a risolvere tutti i problemi.

La spinta per lo straordinario fatto, crediamo sia causato da un certo affollamento in TV di servizi sull'argomento e in particolare da certe "sparate sulla redditività per mq di allevamento" apparse qua e là da sempre più numerosi siti internet, che invitano la gente a fare recinti, a comperare lumache, a offrire consulenza molte volte a pagamento, per visite, progetti, preventivi ecc. ecc.

Alla segreteria dell'Istituto di Elicicoltura di Cherasco le 50 richieste di informazioni giornaliere del 2013 sono diventate anche 200-250 quotidianamente: la cosa sorprendente provenienti da persone che hanno molta urgenza, che due-tre giorni dopo la richiesta già richiamano per sollecitare la risposta.

Molta gente, che senza adeguate informazioni, già hanno preparato schemi di allevamento e che confermano di conoscere la strada da percorrere.

Persone che non hanno mai vista una lumachina, non hanno alcuna produzione, che tuttavia a tutti i costi vogliono produrre la bava delle lumache, per creare nuovo business. Fatti molto negativi, forieri di disastri economici futuri per spese e investimenti che magari non dovevano avvenire per i

Edizioni Elicicoltura

Redazione e Direzione Via Voersio, 13
12062 Cherasco (Cn) - Tel. 0172.489382 - Fax 0172.489218
www.lumache-elici.com • e-mail: helixelici@tiscali.it
infoelicicoltura@lumache-elici.com

Direttore Responsabile: **GIOVANNI AVAGNINA**
Autorizzazione Tribunale di Cuneo N. 6 - 1983

Giornale di Elicicoltura N. 2 - Luglio 2014

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB/CN

In caso di mancata consegna, si prega di restituire al mittente,
che si impegna a pagare la relativa tassa

Una copia € 3,00

Viene inviato gratuitamente ai soci ANE

Stampa Stampatello - Cherasco
Grafica Della Torre Beniamino - Fossano

CONTIENE I.R.



Una delle tante opere pittoriche che l'artista Giuseppe VIGNANI ha donato all'Associazione Elicicoltori.

"Sporcarsi le mani": tornare alla terra.

Qualche decennio fa sembrava sentimentalismo campestre, utopia bucolica per sciocchi romantici. Oggi, mentre vanno in crisi con i mercati finanziari le condizioni di vita e l'equilibrio mentale di tante persone, si torna a riflettere sulle idee di "low living", di terra verde.

luoghi sbagliati o perché portati avanti da persone non adatte alla lenta, lentissima biologia di questo nostro mollusco. È giusto parlare nell'informazione dei risultati ottenibili, è positivo sottolineare lo sviluppo del mercato in Italia e nel mondo, la crescita delle prospettive per nuovi utilizzi, non gastronomici, del mollusco ma nell'informazione mediatica è assolutamente necessaria la correttezza e la serietà nell'indicare tutti gli aspetti dell'attività, non solo quelli positivi, ma anche e soprattutto le numerose problematiche e criticità.

Invitiamo quindi tutti a "stare calmi", e metterci un po' di pazienza: se ci saranno le condizioni potranno diventare elicicoltori, se le condizioni non saranno quelle necessarie "allevare lumache non è obbligatorio" perché di moda o altro ancora.

Si ricorda ancora una volta che essere elicicoltori veri e soddisfatti, non è "costruire e allestire l'impianto", bensì è "gestire l'attività con lentezza, pazienza e perseveranza per lunghissimi tempi".

GIOVANNI AVAGNINA



43° Incontro Internazionale di Cherasco

È confermato per i giorni **26 - 27 - 28 - 29 settembre 2014** il **43° Incontro Internazionale di Elicicoltura** a Cherasco (CN).

Sarà una manifestazione, a carattere internazionale, di notevole importanza per il numero di partecipanti e per tutti gli argomenti tecnici, economici e produttivi che saranno trattati dai vari esperti, professori universitari ed operatori presenti. Il Raduno infatti è da sempre la più importante manifestazione elicicola annuale in Europa. Sarà preceduta venerdì 26 dal convegno *“La Lumaca nel piatto: chi va piano va sano e va lontano”* organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Anche per il 2014 grande interesse e attenzione saranno dedicati alla Bava di Helix, questo straordinario prodotto del mollusco per le applicazioni in campo bio - medico e farmacologico.

Una seria e concreta nuova possibilità economica per gli allevatori che presto potranno veramente avere dall'allevamento due prodotti: le lumache per la gastronomia e la bava delle stesse, estratta in forma artigianale, con l'utilizzo di piccole macchine non automatiche, ma di accessibile costo.

Non ultimo, attraverso le attività e le manifestazioni del **9° Festival della Lumaca**, vi sarà tutta una serie di idee e situazioni sul mercato della lumaca, sulla sua gastronomia, per un marketing sempre più incisivo e redditizio.

L'incontro nelle sue varie parti, e in particolare la giornata di domenica 28 settembre, saranno momento di fondamentale aggiornamento conoscitivo per tutti gli aspetti del settore. Una buona occasione di nuovi incontri e nuove conoscenze. **NON MANCATE!!!** Troverete allegato il depliant con il programma completo delle due Rassegne.



2 Lumache d'oro 2014

Anche quest'anno, nell'ambito del 43° Incontro Internazionale di Elicicoltura verranno assegnate le tradizionali *“Lumache d'oro”*.

ITALIA

Per il nostro paese il premio 2014 è assegnato ad una giovane azienda elicicola del Friuli

Azienda “Che Lumaca!” di Bravin Consuelo: una giovane e dinamica coppia che ha attivato un impianto di 10.000 mq. con grande serietà di gestione e che nonostante i problemi climatici dell'inverno 2013/2014 non si è abbattuta, ma ha saputo continuare e credere nell'attività intrapresa.

Il premio è assegnato anche per la particolare correttezza e serietà che questi allevatori utilizzano nel dare informazioni a nuovi adepti.



MATTEO VENUTI (cell. 328 2481053)

CONSUELO BRAVIN (cell. 334 3838130)

via Solaris, 87

33030 BUJA (Udine)

consuelo.bravin@yahoo.it

ESTERO

Per il grande lavoro di organizzazione dell'elicicoltura con *“metodo naturale”* in Libano, paese in cui le lumache sono state sempre sconosciute e con territori difficili sotto l'aspetto sicurezza, il premio va al dott. **Naufal Daou**

Lo stesso ha saputo coinvolgere in breve tempo, con grande capacità le autorità politiche e le associazioni sociali - agricole del paese, in un progetto globale di produzione e di investimenti economici che interessano anche l'intero mondo arabo.



Dott. NAUFAL DAOU

The Lebanese Treasures Land (LTL) srl

Mar Maroun Street

Edward DAOU building - 3rd floor

Haret Sakher - Jounieh - LIBANO

tel.: + 961 3 558881

e-mail: naufaldaou@hotmail.com



MERCATO

I dati definitivi dei consumi e delle vendite totali delle lumache (vive, conservate, lavorate) in Italia nel 2013, naturalmente di tutte le specie, sono:

TOTALE CONSUMI	40.850 tonnellate
di cui	
VIVO - FRESCO	78%
SURGELATO	14%
CONSERVATO	8%
VALORE GLOBALE VENDITE	circa 265 milioni di Euro
VALORE QUANTITÀ	+ 5% circa sull'anno precedente
VALORE FATTURATO	+ 3,8% sull'anno precedente

Il valore del fatturato indicato è legato al primo passaggio commerciale, in prevalenza quindi all'ingrosso con prodotto venduto come è stato raccolto. Sono quindi da aggiungere, nel conto globale utile di lavorazione, commercializzazione e altre operazioni valutate in oltre 200 milioni di Euro.

Importazioni e prezzi

- Nel 2012 le importazioni avevano rappresentato il 61% del venduto. Nell'anno 2013 è vero è aumentato il consumo, ma è cresciuta purtroppo anche la percentuale di importazione, circa il 3%, percentuale più alta del tasso di crescita. Ciò vuol dire che si parla e si straparla (forse troppo) di lumache, ma la produzione cresce meno velocemente della forza della propaganda sul consumo.
- E' aumentato il numero degli allevamenti, ma troppi allevamenti non sono ancora gestiti in maniera completa e corretta, ottenendo così una produzione inferiore in Kg per metro quadrato.
- Esiste ancora un grande numero di elicicoltori che pur partendo con progetti di estensioni economicamente sostenibili, al momento operativo riducono di molto le estensioni stesse gestite, riducendo molto al basso la produttività e l'esistenza futura dell'allevamento.
- Nell'ultimo periodo in particolare i paesi extraeuropei e anche europei (Grecia) a causa della crisi economica persistente, per necessità finanziarie e sotto la spinta delle popolazioni povere che raccolgono in natura il prodotto, hanno abbassato i prezzi sul mercato internazionale, riducendo però la qualità del prodotto. Cioè non ha portato vantaggi, ma confusione sulle caratteristiche di qualità (asciugatura, calibratura, ecc. ecc.). In certi casi il prodotto è stato offerto anche a 3,00 Euro, 1,00 Euro al di sotto delle vecchie quotazioni.

Urgente necessità dell'etichettatura obbligatoria

La necessità urgente che il Ministero della Salute, di concerto con il Ministero delle Politiche Agricole, obblighi all'etichettatura e alla tracciabilità delle lumache destinate al consumo umano, si fa quindi sempre più pressante. Finché ogni singola partita non avrà l'obbligo dell'indicazione dell'origine, della specie e del luogo di produzione si continuerà a prendere in giro i consumatori a scapito della qualità, molto più elevata che solo gli allevatori a ciclo completo possono offrire, con la piena tracciabilità del tipo di alimenti utilizzati e i metodi produttivi. Senza etichette e indicazioni stanno riversandosi per esempio dall'estero (extra CEE), sui nostri mercati, centinaia di tonnellate di Helix Aspersa allevata con mangimi concentrati, che alla cottura presentano gusti certamente non invitanti e soprattutto hanno stravolta e modificata la composizione delle cellule della carne. Le lumache ingrassate in fretta con mangimi industriali valgono sul mercato la metà del prodotto cresciuto lentamente e naturalmente, ma senza alcuna indicazione per gli occhi inesperti del consumatore comune può instaurarsi anche una truffa commerciale.

Il prodotto di allevamento

Fortunatamente la quotazione ingrosso delle partite dei regolari allevamenti controllati, dotati (solo loro) del marchio d'origine "LUMACHE ITALIANE" non ha subito contraccolpi della situazione descritta, benché la problematica esista, specie in Sicilia e in Sardegna, regioni che importano da Tunisia e Algeria. Sono purtroppo le regioni di maggior consumo italiano, (insieme rappresentano oltre il 30% dell'intero quantitativo nazionale) a vivere più direttamente questi problemi, aiutati anche da compiacenti situazioni locali. Prezzo Helix Aspersa di allevamento (primi mesi del 2014) asciutta: da 4,20 Euro a 4,50 Euro ingrosso



Per il Sud Italia - Le attività di "Parco Cocle"



Continua l'attività dell'azienda COCLE' di Piana di Monte Verna (Caserta) rivolta in particolare nei confronti dei territori del Sud Italia.

Dopo l'intelligente iniziativa dell'anno scorso riguardante la produzione di "Elicicoltura in video" che sta ottenendo un importante successo per la ricchezza di informazioni contenute, Giovanni Romano, dinamico e giovane responsabile dell'azienda ha lanciato una nuova interessantissima iniziativa: per appuntamento ogni due-tre settimane, nella sede di Piana di Monte Verna, si organizzano incontri tecnici - informativi per nuovi operatori del settore.

Anche questa seconda idea ha ottenuto un lusinghiero successo, con numerosa partecipazione ai meeting e alle visite programmate.

Alla manifestazione cheraschese di settembre Cocle' presenterà anche la nuova edizione del video, con traduzione per l'estero e con interessanti aggiornamenti.

Ultima, ma non meno importante novità: **nei giorni 6-7 dicembre 2014 si svolgerà sempre a Piana di Monte Verna, la 2° edizione della rassegna "PIAZZE delle LUMACHE"**, con le due giornate dedicate all'informazione con conferenze e relazioni tecniche e aggiornamenti nel teatro comunale, il tutto piacevolmente unito alla gastronomia popolare del mollusco servita per l'intero evento nelle piazze del paese.



Giovanni Romano



Parco Cocle'

ROMANO GIOVANNI

Via Progresso - Largo Ferrari, 35
81013 PIANA DI MONTE VERNA
(Caserta)

Cell. 392 1511447

romano.g@hotmail.it

www.cocle.it

4

Convegno di Elicicoltura in Sicilia

Si parla molto spesso in questi ultimi 2 anni di elicicoltura in Sicilia, certamente una terra ideale dal punto di vista climatico e ambientale per l'Helix Aspersa, chiamata nella regione "Crastuni".

La Sicilia è inoltre regione di grandissimi consumi interni e anche di grandi e consistenti importazioni dalla vicinissima Tunisia: talvolta queste importazioni sono anche troppo utilizzate per far passare in Italia una specie molto simile all'Helix Aspersa Muller italiana.

Il convegno in Sicilia "L'elicicoltura: una opportunità per fare impresa" è promosso da ACLI - Terra Sicilia e si terrà a CHIUSA SCLAFANI (Palermo) il giorno sabato 28 giugno 2014, alle ore 16,00 presso il complesso monumentale Badia.

Partecipa come relatore il presidente nazionale A.N.E. Giovanni Avagnina

La manifestazione dovrebbe rappresentare un'opportunità di conoscenza e chiarezza necessarie per il settore in Sicilia.



Per info: info.agrofiera@gmail.com



Zone geografiche fredde Mortalità dei piccoli nati nell'allevamento

Come ogni stagione invernale, anche in questa ultima, se pur si sia trattato di un inverno non particolarmente freddo, ci sono stati non pochi casi di allevamenti al nord in cui, specialmente il primo anno, le molto numerose e molto visibili chioccioline ad ottobre-novembre non abbiano passato indenni l'inverno.

La triste sorpresa ad aprile con il trasferimento di numeri molto limitati di soggetti e la necessità di ricominciare da capo.

Attenzione: il fenomeno va controllato in profondità al fine di verificare le reali cause della mortalità.

Molto spesso queste alte mortalità riscontrate sono casi isolati: magari a distanza di 5 Km, nelle stesse condizioni del terreno, con la stessa specie, con le medesime condizioni climatiche, uno ha trasferito circa 500.000 chioccioline nei recinti d'ingrasso, l'altro con lo stesso numero di riproduttori non ha superato i 50.000 pezzi.

All'esame analitico e approfondito dei due casi si evidenziano comunque delle piccole differenze nella gestione che incidono in qualche maniera sulla protezione sotto terra delle chioccioline.

È fondamentale, in qualunque caso, che in tutte le regioni ove, in inverno si possono raggiungere temperature notturne da -4°C / -5°C si rispettino queste regole:

- Nel recinto è indispensabile la presenza di una sostenuta baulatura del terreno, con altezza centrale di almeno 20 cm, al fine di non avere mai ristagni di acqua.
- A metà novembre, la vegetazione residua venga tagliata ad un'altezza tra 8-12 cm da terra, non di più e non di meno.
- Quando la temperatura raggiunge lo zero gradi e, dopo attento controllo, si verifica che non ci sono più soggetti piccoli in giro e tutti sono interrati, è buona cosa coprire il terreno dei recinti con "tessuto non tessuto" grammi 17/20 per ogni metro quadrato. Questa copertura comunque deve avvenire, dopo aver attentamente fatte le operazioni prima indicate. Il telo dovrà essere tolto a fine febbraio, primi di marzo, quando serve per coprire la semina dei recinti di ingrasso.

Riceviamo e pubblichiamo

Helix Pomatia: il primo amore non si scorda mai!

Ci viene di ricevere, di tanto in tanto, qualche telefonata con la quale ci viene chiesto se siamo ancora operativi con il nostro allevamento di Helix Pomatia a ciclo biologico completo, inclusa la fase finale di opercolamento. Risposta: certamente e poiché dopo aver compiuto i 40 anni di operatività la vita è appena incominciata. Battute a parte la domanda non è priva di logica in quanto il mondo elicicolo di 40 anni fa è molto cambiato. Agli inizi la tipologia prevalente dei soggetti con i quali si tentava l'allevamento a ciclo biologico completo (eravamo agli inizi dell'elicicoltura) era prevalentemente rivolta alla specie Helix Pomatia. Con il tempo e l'esperienza si è capito che detta specie è particolarmente difficile da allevare, per vari motivi ormai noti e quindi l'elicicoltura si è rivolta gradatamente alla Helix Aspersa specialmente nelle regioni del centro e sud dell'Italia, ed in molte aree europee ed extra europee, visto l'enorme sviluppo nazionale e internazionale di questo settore.

Da parte nostra, in coerenza con il titolo della comunicazione e nel mantenimento della pluricentenaria tradizione gastronomica delle nostre zone abbiamo tuttavia proseguito nella sfida con Helix Pomatia.

Sarebbe troppo impegnativo in un breve articolo, illustrare tutte le problematiche relative a questa specie. Indichiamo invece alcune criticità, che complicano sensibilmente il raggiungimento di risultati concreti ed economicamente sostenibili pur affermando, con cognizione di causa, che tali criticità sono superabili a condizione di rispettare i tempi e le esigenze del mollusco e non i nostri desideri.

Mi spiego meglio indicando alcuni aspetti significativi e le criticità relative a questa specie.

- Parco estensivo non inferiore ai 10.000 mq
- Creazione in allevamento di riproduttori autoctoni ovvero animali nati e cresciuti nell'allevamento stesso (quelli immessi dall'esterno hanno vita breve e servono solo per iniziare il ciclo)
- Corretta gestione dell'irrigazione
- Sistema estensivo autoalimentante con sfalci a rotazione
- Densità limitata ad una media non superiore a 5 molluschi per mq.
- Durata media del ciclo, ovvero nascita/adulto: 3 anni
- Lotta ai predatori, principalmente topi e uccelli ma anche molti altri.
- Fase dell'opercolamento in ambienti separati, sempre all'aperto, con trasferimento nel tardo autunno e con densità molto più elevata.

Ovviamente quanto sinteticamente indicato, non esaustivo, deve essere applicato nei tempi e modi che solo l'esperienza, la passione, la perseveranza e la conoscenza del proprio territorio consentono.

Se qualche appassionato (incosciente) di questa specie vuole approfondire sul campo l'argomento siamo sempre disponibili presso la nostra azienda previo appuntamento telefonico.

Azienda Elicicola "La Bisalta" di Cavallo Passerini
Via Tetti Re, 5 - 12012 Boves (Cn)
Tel. 0171 388782 - 3486974753



Nuove aziende al femminile



Come già annunciato nei numeri precedenti stanno crescendo notevolmente aziende elicicole create e gestite da donne. L'elicicoltura è un lavoro che sta interessando sempre di più la gente che vede nella terra e nelle qualità del cibo un futuro di lavoro e di vita: molte donne seguono questa strada.

Vogliamo segnalare l'iniziativa sviluppatasi proprio a Cherasco, dove, come ovunque, nessuno è "profeta in patria" fino da ora non erano nati allevamenti sul territorio al di fuori di quelli legati all'Istituto di Elicicoltura.

Ora ecco che due brillanti e simpatiche signore, che hanno la fortuna di vivere in campagna e non aver paura del lavoro della terra hanno strutturato con capacità e quasi perfezione un allevamento a pochi Km dal centro della città. Hanno assegnato alla nuova attività un bel nome "Il giardino della lumaca" e sono entrambe pronte a lavorare affinché queste nuove lumache di Cherasco siano all'altezza del nome che portano.

Il giardino della lumaca

FISSORE MONICA

Frazione Veglia 122

12062 Cherasco (Cuneo)

Tel. 328 1835341 - 0172 490266

fabryemonica@alice.it



Un nemico importante

Lo stafilino

Senza dubbio l'insetto più pericoloso nell'allevamento è lo stafilino: è alla continua ricerca di lumache da uccidere, essendo un formidabile carnivoro. Viene eliminato con la iniziale doppia disinfestazione del terreno, ma può arrivare anche dopo per qualche piccola apertura della recinzione perimetrale o transitando all'interno quando la porta dell'allevamento è aperta.

Per fortuna si può eliminare abbastanza facilmente con il Clorpirifos al 7,5% anche in presenza di lumache.

La dose consigliata, quando ci sono molluschi, che elimina l'insetto e non danneggia le lumache è 10 grammi di prodotto granulare per ogni metro quadrato.



CLASSIFICAZIONE SCIENTIFICA

Dominio	Eukaryota
Regno	Animalia
Sottoregno	Eumetazoa
Ramo	Bilateria
Phylum	Arthropoda
Subphylum	Tracheata
Superclasse	Hexapoda
Classe	Insecta
Sottoclasse	Pterygota
Coorte	Endopterygota
Superordine	Oligoneoptera
Sezione	Coleopteroidea
Ordine	Coleoptera
Sottordine	Polyphaga
Infraordine	Staphyliniformia
Superfamiglia	Staphylinoidea
Famiglia	Staphylinidae
Genere	Ocypus
Specie	O. olens





Lavori nell'impianto

Operazioni importanti e fondamentali da attuare

Al momento attuale l'elicicoltura ha raggiunto ormai punti operativi standard, utilizzabili con minime variabili, in tutti gli impianti. Il consiglio quindi è seguire le indicazioni scritte di seguito: nessuno dia per scontato di conoscere tutto, spesso piccoli inconvenienti, facilmente superabili possono salvare o migliorare situazioni talvolta nuove e sconosciute, e permettere di giungere ad un raccolto soddisfacente.

MESE DI LUGLIO

1. Ogni 2 settimane verificare che non si siano prodotte aperture nel recinto perimetrale e che non siano intervenuti particolari problemi di carattere generale (rottture, aperture, allagamenti ecc. ecc.). Attorno alla lamiera (all'esterno) lasciare sempre un passaggio pulito e diserbato di circa 1 metro.
2. Durante i giorni molto caldi, può anche presentarsi, nonostante l'irrigazione, una limitazione dell'attività biologica delle chioccioline, a causa del fenomeno della "ESTIVAZIONE".
3. Soprattutto nei recinti di ingrasso è necessario procedere all'apporto di alimentazione o frutti di supplemento allo strato vegetale seminato. Il girasole è l'alimentazione di supplemento più diffuso.
4. Si noteranno le prime mortalità, soprattutto dei riproduttori; non allarmarsi: fino al 10 - 15% è tutto nella norma.
5. Continua la riproduzione delle chioccioline e la normale attività biologica.
6. Tenere i passaggi tra i recinti e il perimetro esterno alla lamiera costantemente pulito dalle erbe infestanti che si sviluppano continuamente. Questa operazione può avvenire:
 - a) Azione chimica - con il diserbo totale effettuato con un prodotto liquido a base di Glifosate (cioè un dissecante totale) da irrorare in un momento di sole sulla vegetazione alta 10-15 cm.; lasciare poi che il prodotto faccia effetto per 20-30 giorni;
 - b) Azione fisica - con una motozzappatura superficiale, effettuata ogni 25-30 giorni.

MESE DI AGOSTO

1. Proseguire nelle attività che abbiamo effettuato nel mese di luglio.
2. In questo mese inizia la raccolta del prodotto per la vendita. Si devono raccogliere (sulle reti o all'interno dei recinti) soltanto i molluschi che presentano il bordo conchigliare duro e che abbiano anche l'insieme della conchiglia resistente.
3. Continuare a seminare il girasole per l'alimentazione supplementare.
4. In questo mese incominciano a nascere concretamente le prime chioccioline. Ricordarsi che durante i mesi caldi vi è una attività biologica delle chioccioline più limitata, a causa del fenomeno della 'ESTIVAZIONE'. Questo fenomeno è variabile: può, in particolari annate, anche superare i 30 giorni.
5. Poiché la vegetazione incomincia a scarseggiare è ora indispensabile effettuare un'integrazione alimentare verde, sfalcando la vegetazione seminata a parte (girasoli). Questi vegetali saranno maggiormente appetiti e daranno i migliori risultati di crescita dei piccoli, perché trattasi di vegetazione tenera in fase di maturazione e soprattutto non coperta dalla 'bava' delle chioccioline. I girasoli vanno tagliati e portati nei recinti soltanto quando sono fioriti, perché solo in queste condizioni sono mangiati. Controllare che la quantità di alimenti integrativi siano adeguati al reale consumo. Troppa vegetazione o frutti non utilizzati, nei recinti, portano a pericolose marcescenze e fermentazioni, con parassiti che si sviluppano velocemente.





segue da pag. 7

MESE DI SETTEMBRE

1. Da questo momento la principale attenzione dell'allevatore deve essere posta nella raccolta del prodotto per la vendita. Se l'alimentazione è stata adeguata sotto tutte le forme e l'irrigazione ha accompagnato il ciclo di vita, la maggiore parte delle chioccioline trasferite ad aprile dovrebbe aver raggiunto la forma e il peso commerciale.

Dopo la raccolta va organizzata l'asciugatura e lo spurgamento: altro momento fondamentale per dare giusto valore al prodotto e di conseguenza adeguata remunerazione al lungo e faticoso lavoro svolto.

2. Continuare nel taglio della vegetazione. In questo periodo e nei mesi seguenti il taglio deve essere fatto ad un'altezza di 20 cm dal suolo.

8 3. Continuare nei controlli generali, nella pulizia e nel diserbo dei passaggi dell'allevamento.

4. L'irrigazione deve essere attuata a seconda dell'umidità dell'ambiente e del numero dei temporali, della pioggia caduta, diminuendo progressivamente gli interventi.

5. Continua la riproduzione e incomincia la crescita delle chioccioline nate.

6. Continuare con l'integrazione alimentare, come indicato ad agosto. In questo mese l'alimentazione di supplemento deve aumentare perché sono in aumento i soggetti nati e soprattutto sta diminuendo la vegetazione disponibile, la quale se pur ancora rigogliosa è ormai carica di bava e quindi poco appetita. Portare la vegetazione di supplemento ogni 2 - 3 giorni.

7. Alla fine del mese di settembre **RACCOLGIERE TUTTI I SOGGETTI RIPRODUTTORI INTRODOTTI**, spurgarli adeguatamente per 10 giorni circa e venderli come prodotto per l'alimentazione.

MESE DI OTTOBRE

1. Terminare la raccolta dei riproduttori rimasti e **CONCLUDERE ENTRO** il 15 del MESE.

2. Diminuire anche di molto, a seconda delle condizioni climatiche, i tempi e le modalità di irrigazione, fino a fermarla del tutto.

3. Nella zona di alimentazione supplementare, dove prima c'era il girasole, motozappare il terreno e seminare il **COLZA**, da utilizzare in primavera prossima. E' consigliabile seminare in 2 turni a distanza di tempo di 2-3 settimane.

MESE DI NOVEMBRE

1. Le temperature basse avanzano nelle zone a nord. E' necessario che i piccoli nati sentano il freddo e vadano ad accucciarsi sotto il terreno, soprattutto sulla parte alta della baulatura del recinto. Per agevolare questa fondamentale operazione da novembre bisogna progressivamente tagliare l'erba fino ad arrivare a 12 - 15 cm. da terra.

2. Occorre iniziare fin dall'autunno a preparare il terreno della zona di ingrasso, poiché prima della neve e del freddo forte occorre aver sistemato il terreno dei recinti in cui a marzo-aprile effettueremo il trasferimento delle chioccioline per l'ingrasso. Il terreno pronto permette la semina anticipata a fine febbraio. Per diminuire l'effetto del gelo sul terreno sopra questi futuri recinti è utile stendere dei fogli di nylon (tipo quello usato per le serre), posto direttamente sulle zolle riuscirà ad evitare gelate forti e permetterà la semina alla data indicata.

3. Si incominciano anche i lavori di manutenzione delle strutture (pali rotti, aperture eventuali, problemi riscontrati).

MESE DI DICEMBRE

1. Nelle zone dove l'inverno è molto freddo, con temperature mediamente a -6°C / -15°C quando le chioccioline sono andate tutte



sotto terra e non prima, si può stendere sul terreno del recinto il "Tessuto non Tessuto" di gr. 17-20 per mq. Il "Tessuto non Tessuto" va posto sulla residua vegetazione dei recinti e va coperto ai lati lungo la rete con un po' di terra o dei pezzi di legno pesanti, per evitare che il vento lo porti via.

Attenzione! Questa operazione può essere effettuata soltanto se tutti i soggetti nati sono sotto terra.

Dove invece l'inverno può presentare spesso dei periodi in cui la temperatura si alza improvvisamente di molto al di sopra dello zero è meglio evitare l'uso del TNT.

2. Continuare con i lavori di manutenzione dell'impianto (pali rotti, aperture eventuali ecc).
3. Procedere alla derattizzazione. I topi in questo periodo incominciano ad essere invadenti e anche pericolosi se ci troviamo in luoghi in cui si registrano nell'inverno temperature che vanno a - 5°C e oltre.

IRRIGAZIONE

Porre attenzione all'irrigazione a pioggia quotidiana o periodica di non grandi quantità di acqua. Il terreno deve essere continuamente fresco, anche in piena estate, ma non deve mai essere inzuppato. L'irrigazione va effettuata esclusivamente dopo il calar del sole, mai al mattino. Troppa acqua produce fermentazione,



con la bava lasciata sul terreno dai molluschi, all'habitat con conseguente insorgenza di forme di parassitismo, anche massiccia. Naturalmente dopo un temporale o una giornata di pioggia occorre fermare per un giorno o due l'irrigazione.

ALIMENTAZIONE SUPPLEMENTARE

In questo periodo estivo curare con attenzione l'alimentazione supplementare. In questi ultimi mesi il mollusco ha bisogno di chiudere il suo ingrasso, ha bisogno di indurire la sua conchiglia e soprattutto aumentare il proprio peso senza soccombere nel nanismo. Quindi senza fare del recinto una discarica si consiglia di non lasciare mai senza alimentazione di supplemento le zone di ingrasso. Se il terreno lo richiede curare anche l'apporto di carbonato di calcio. Nell'ultimo periodo aumenta per il mollusco anche questa necessità. Una lumaca piena, che ha mangiato adeguatamente è più forte, più sana, si asciuga più facilmente e in maniera adeguata, senza mortalità elevata. Non conviene utilizzare alimenti supplementari troppo ricchi di acqua (meloni, zucchine, angurie e simili) in quanto oltre ad essere poveri di sostanza, insieme alla bava, ormai accumulatasi, aumentano il rischio di maggiori fermentazioni che portano allo sviluppo di innumerevoli parassiti, dannosi alla vita dei molluschi concentrati nei recinti.

INTEGRAZIONE SECCA

L'uso esclusivo di mangimi concentrati in farine o pellet è sconsigliato per il costo del prodotto e, come ampiamente già visto, per lo scadimento della qualità della carne.

Si può invece effettuare una marginale integrazione all'alimento fresco, soprattutto negli ultimi tre mesi, prima della raccolta, con l'utilizzo di alimenti naturali, senza auxinici e altri componenti chimici.

Tra questi ricordiamo lo "sfogliato di cereali" vale a dire quei fioccati di mais, di orzo, di soia o in formula mista che vengono portati agli animali superiori in allevamento intensivo (conigli, cavalli, ruminati e altri).

Il principale vantaggio di questi fioccati è che non essendo una farina è facilmente impastabile al terreno, vengono totalmente mangiati e utilizzati dei molluschi.

Altro fatto positivo è che la forma appiattita e larga è facilmente aggredibile dalle lumache. Terzo aspetto è il costo abbastanza accessibile e certamente più basso della 'vergognosa' quotazione dei cosiddetti mangimi per lumaca. il fioccato è reperibile in tutti gli esercizi commerciali di prodotti per agricoltura e allevamento.

Dose consigliata: continuando naturalmente con l'integrazione di girasole o altri frutti freschi per il fioccato si può prevedere un utilizzo settimanale di 25/35 Kg. di prodotto ogni 1.000 metri effettivi di recinto di ingrasso.



Esempio di "sfogliato" di cereali misti, reperibili ovunque presso i rivenditori di alimenti per animali



LIBANO

Il Presidente della Repubblica e otto Ministri alla nostra manifestazione

Nella ormai lunga (oltre 40 anni) storia dell'elicicoltura italiana non era mai successo....!!!

L'Istituto di Elicicoltura di Cherasco ha preso parte in oltre 40 paesi esteri ad incontri internazionali per fare conoscere il metodo di produzione italiano, con sempre grande partecipazione di pubblico e di vari enti territoriali, ma quello che è successo in Libano veramente sfiora l'incredulità.

Su invito di varie organizzazioni libanesi, il fondatore dell'elicicoltura italiana a ciclo biologico completo e promotore dell'allevamento elicicolo "al naturale"

senza utilizzo di mangimi industriali, Giovanni Avagnina, ha tenuto due importanti conferenze e lezioni per la diffusione in quel paese della produzione delle lumache *Helix*, nel mese di febbraio 2014. La manifestazione più importante si è tenuta nella Sala d'Onore dell'Università Cristiano-Maronita del Libano con la presenza eccezionale del Presidente della Repubblica Generale Michael Sleiman, di 8 ministri in carica, di circa 150 sindaci, del colonnello RIVA, comandante dei 1.000 militari italiani in servizio per l'ONU in Libano, di oltre 800 imprenditori agricoli, numerosi docenti della Università e con la ripresa in diretta di 6 televisioni nazionali.

Il convegno, che fa seguito a numerosi incontri avvenuti, in Italia, tra la struttura cheraschese e alcuni responsabili di organizzazioni agricole libanesi, è stato il motivo per presentare ufficialmente il progetto di collaborazione tra l'Italia e il Libano per produrre lumache della specie *Helix Aspersa* in quel paese. E' ferma intenzione infatti del governo libanese e delle organizzazioni umanitarie lì presenti spingere in particolare la popolazione della valle della BEQA' a sostituire le attuali produzioni di piante oppiacee con allevamenti di questi molluschi seguendo il metodo naturale italiano e ottenendo così una esportazione legale di prodotti verso l'Europa.

Il mattino seguente ben 6 quotidiani del martoriato stato mediorientale, riportavano in prima pagina la notizia e parlavano ampiamente del progetto italiano di cooperazione.



10



Lumache d'autore

Si svolge a Cupra Marittima (in provincia di Ascoli Piceno), presso il famoso Museo Internazionale di Malacologia, un'interessantissima mostra di lumache di terra, in varie forme artistiche (ceramica, legno, plastica, nuovi materiali...).

Centinaia e centinaia di soggetti in tutte le forme elaborate da artisti e artigiani di mezzo mondo.

È un fatto nuovo e interessante e che dimostra il crescente interesse per il mollusco che una struttura scientifica quale quella dell'ente organizzatore, dedichi una mostra anche a questa sezione del tutto particolare.



Grandi cuochi e le Helix

Da qualche anno le lumache, che noi predichiamo come prodotto popolare, di consumi famigliari e prodotto di sagre e feste paesane, hanno fortunatamente superato questo recinto e interessano sempre di più il mercato della piccola e grande ristorazione. Questa nuova strada è stata percorsa grazie soprattutto alla nostra Helix Aspersa, specie con carne gentile, delicata e di alta qualità.

Già abbiamo scritto delle migliaia di nuovi ristoratori che hanno inserito il mollusco nei loro menù: se utilizzano prodotto certificato e sanno valorizzare le ricette nazionali al posto delle troppe sfruttate "lumache alla borgogna", piene di burro e certamente non alimento dietetico, hanno ottenuto e ottengono sempre grande successo con incremento di interesse. Se per mera speculazione sui costi, vogliono invece cucinare lumache estere, magari di grossa taglia e quindi più scadenti, oppure prodotto a costo inferiore il risultato non sempre è assicurato e certamente non si ottiene la crescita auspicata. Consumare lumache al ristorante non è obbligatorio: deve essere la qualità, la leggerezza, la fantasia, anche il prezzo giusto del piatto a far proseguire e incrementare un consumo che per ora non è ancora quotidiano e di routine.

Vogliamo però sottolineare un fenomeno recente di grande importanza: l'attenzione di un grande numero di cuochi italiani pluristellati e di grande fama anche internazionale nei confronti delle nostre Helix, non più acquistate in confezioni già pronte, di origine francese, bensì gestite in diretta partendo dall'eccellenza del prodotto fresco proveniente dai nostri allevamenti.

Un altro fatto nuovo è che questi grandi maestri della cucina amano in maniera preponderante l'Helix Aspersa, che nei loro menù chiamano "vignaiole": la specie ormai del 95% degli allevamenti italiani.

Ciò è importante perché viene valorizzato l'alto valore e la indiscussa raffinatezza delle carni di questa specie, anche a scapito della pezzatura del mollusco.

Utilizzano Helix Aspersa nei loro piatti Scabin di "Combalzero", Vivalda della "Antica Corona Reale", Camia della "Locanda del Borgo Antico", Garola della "Ciau del Tornavento", il famoso

"Villa Crespi" di Antonino Cannavacciuolo, Uliassi di Ancona e altri famosi chef stellati italiani.

Massimo BOTTURA



L'ultimo grande onore lo ha fatto agli allevatori italiani Massimo Bottura, chef e proprietario dell'Osteria Francescana, ristorante con tre stelle Michelin a Modena.

Bottura nel 2014 si è classificato tra i tre migliori ristoratori del mondo secondo la lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards.

Questo grandissimo chef ha introdotto da un anno straordinarie "Lumache sotto la vigna" tra gli antipasti del suo ricco menù e per questo piatto, che chi scrive ha avuto la fortuna di consumare, utilizza vere Helix Aspersa Muller di origine italiana, presentate e servite con una leggerezza ed eleganza unica.

Non tutti i ristoranti possono essere all'altezza della Francescana di Modena, naturalmente, ma dall'esempio di tale straordinario maestro può venire l'insegnamento a tutti i ristoratori a crescere nella diffusione delle chioccioline.





Le decorazioni alle torte

Nell'ambito del 43° Incontro di Elicicoltura e del Festival Nazionale della Lumaca in Cucina che si svolgerà a Cherasco nel mese di settembre 2014, viene indetta la 1° edizione del concorso nazionale di **CAKE DESIGN** Les Fabiens. Il concorso e la mostra delle opere partecipanti si svolgeranno dal 13 al 28 settembre 2014 nell'antica Chiesa di San Gregorio, nel centro di Cherasco.

Il tema del concorso è proprio la Lumaca, simbolo di Cherasco, capitale riconosciuta nel mondo di questo mollusco e di questa attività.

Regolamento:

- I partecipanti potranno utilizzare nel loro elaborato qualsiasi tecnica, dal Modelling alla Ghiaccia Reale alla Sugar Flower, ma in ogni opera dovrà esserci raffigurata la lumaca, anche se non si prevede la prevalenza all'interno della torta.
- Iscrizione gratuita.
- La base non deve superare i 40 cm di larghezza.
- Ogni elaborato, dovrà essere accompagnato da una descrizione della tecnica utilizzata e dall'opera stessa, inviando una e-mail a info@lesfabiens.it. Dette informazioni accompagneranno l'opera nell'esposizione.

- Le torte dovranno essere inedite, quindi mai state fotografate e pubblicate su portali web piuttosto che su riviste.

Una novità assoluta, interessante e molto curiosa.

Il mondo della lumaca tocca anche le torte e le loro decorazioni in pasta di zucchero, attualmente molto di moda. Una delle cose da visitare a settembre a Cherasco: questa nuovissima e curiosa mostra.



Non sempre biologico vuol dire piacevole

La parola d'ordine è: organico. A voler fare una *hit parade* dei trattamenti più strani, folli, bizzarri non si sa davvero da che parte incominciare.

La **BAVA DI LUMACHE**: quella contenuta anche nelle nuove linee cosmetiche. Qui si parla di lumache vere e proprie, lumache vive, che coi loro lunghi tempi, ti passeggiano sulla faccia, chi sulla fronte, chi sulle guance, chi sul mento, chi si avventura giù per la vallata del collo... tutte lasciando dove passano la loro pregiata scia argentea di bava *antiage*, *antimacchie*, *antirritazione*.

Nei migliori saloni di Tokyo il *Celebrity Escargot* costa all'incirca 250 dollari a seduta, indipendentemente dal numero (non specificato) di lumache utilizzate.





Ricette della “Fiera Fredda”

Indicazioni per 6 persone

Flan di Lumache con Fonduta di Formaggio

Ingredienti per il flan: 900 gr di lumache precotte, olio extravergine q.b. per friggere; circa un cucchiaio di burro; quattro uova; due mazzetti di erbe profumate; due bicchieri di latte; 50 gr di grana padano grattugiato, sale e pepe q.b.

Ingredienti per la fonduta: 200 gr di formaggio; due tuorli d'uovo; 8 dl di latte; 20 gr di burro

Preparazione: scolare e tritare finemente le lumache con le erbe, aggiungere al composto ottenuto il grana padano grattugiato e il latte. Mescolare il tutto dopo aver salato e pepato. A parte imburrare delle formelle e versarvi il composto preparato in precedenza. Disporre in forno e far cuocere a bagnomaria per un'ora. A cottura ultimata togliere le formelle dal forno e capovolgerle sul piatto di portata. Servire i flan accompagnandoli a piacere con fonduta di formaggio. Per prepararla: tagliare il formaggio a dadini e metterlo a bagno nel latte, lasciandolo per un paio d'ore. Quindi aggiungere il burro e far sciogliere il tutto a bagnomaria. Incorporare i tuorli e lasciar addensare. La fonduta sarà pronta quando avrà assunto una consistenza vellutata.

Ravioli alle lumache

Per la pasta: 400 gr di farina; 200 gr di farina di mais setacciata; cinque uova intere; sale q.b.; un cucchiaio d'olio extravergine

Per le lumache: 30 lumache già sgusciate; una canna di sedano; una cipolla e mezza; una carota; 200 gr di burro; 100 gr di cime di cavolfiore e broccoletti; uno spicchio d'aglio tritato; una foglia di alloro, cinque scalogni tritati; sale q.b.

Preparazione: far bollire in acqua con sedano, carote cipolla e alloro per circa un ora le *Helix* vive poi scolarle. In una casseruola far rosolare lo scalogno con una parte del burro. Aggiungere le lumache, coprirle con acqua, salare e lasciare cuocere molto lentamente per circa 2 ore. Togliere dalla casseruola le lumache, fare raffreddare e temperatura ambiente, poi riporle nel frigorifero in modo che il burro si rapprenda. Per ottenere la pasta, amalgamare tutti gli ingredienti, assottigliare l'impasto come si fa per i ravioli e ricavare dei grossi quadrati di circa 5 centimetri di lato; porvi al centro la lumaca e richiudere. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata a scolarli. A parte, in una casseruola, far fondere il burro rimasto; aggiungere 1 dl di acqua e poco sale. Rimestare energicamente in modo che

si formi una salsa ben montata; adagiare i ravioli e lasciarli per 5 minuti. Poi, disporli sul fondo del piatto versare sopra la salsa e quindi i fiori di cavolo e broccolo dopo averli rosolati leggermente in pochissimo burro.

Lumache con “Bagna Caoda”

Ingredienti per la “bagna caoda”: 100 gr di acciughe spagnole; sette spicchi d'aglio; 50 gr di burro; mezzo bicchiere d'olio; mezzo bicchiere di latte.



Preparazione: lavare per prima cosa le acciughe, quindi diliscarle e metterle da parte. Tagliare finemente l'aglio e metterlo per un'ora nel latte per far sì che sia più digeribile nel contesto della ricetta. A questo punto mettere in un pentolino l'aglio e il latte e far cuocere il tutto a fuoco lento. Nel frattempo iniziare a far scaldare l'olio e il burro in un tegame, possibilmente di coccio, e, quando sarà ben caldo, ma senza bollire aggiungere le acciughe e continuare a mescolare almeno per altri venti minuti fino a che anche le acciughe si saranno sciolte. Una volta sciolte le acciughe, la “bagna caoda” sarà pronta da servire in tavola, possibilmente nel caratteristico “fujot”. Preparare, con il solito procedimento le lumache bollite almeno 2 ore e sgusciate. Intingerle poi nella “bagna caoda” insieme alle verdure di crude e cotte.





Comunicato dell'ANE

L'A.N.E., Associazione Nazionale Elicicoltori, da più di 30 anni lavora a favore dell'elicicoltura e degli elicicoltori. Negli vari anni, piano piano, è riuscita a far riconoscere l'attività dal punto di vista giuridico - fiscale, a permettere che l'elicicoltura fosse riconosciuta ufficialmente come attività economica e, nei casi permessi dalla legge, finanziata dagli enti pubblici, inoltre a far crescere il mercato italiano in quantità e qualità.

Un'altra attività importante che viene attuata è l'assistenza agli allevatori nella informazione e nella formazione tecnica, per non parlare del basilare servizio del ritiro delle lumache prodotte.

Tutto questo grande e lungo lavoro di anni non è mai stato finanziato da alcuna contribuzione pubblica, ma l'unico introito economico sono state le modeste quote sociali annuali (ferme da molti anni).

L'iscrizione può avvenire inviando la somma di 60,00 Euro sul C/C postale, bonifico bancario o assegno. I nuovi soci devono inviare unitamente alla quota anche la scheda aziendale fotocopiando o staccando il modulo da questa pagina del giornale.

Quota annuale 2014: 60,00 Euro

Possono iscriversi all'A.N.E., come soci effettivi, aventi diritto al voto in assemblea, soltanto gli allevatori che gestiscono un allevamento di almeno mille metri quadrati, che hanno seguito completamente il programma di attivazione, gestione e produzione dell'impianto secondo le indicazioni e i controlli dell'Istituto di Elicicoltura di Cherasco.

SOCIO EFFETTIVO: € 60,00

ha diritto a:

- utilizzare il marchio commerciale "Lumache Italiane". (diritto riservato ai soci in regola con il pagamento, che abbiano ottenuto la certificazione di origine dei riproduttori e utilizzino esclusivamente un'alimentazione vegetale);
- utilizzare i vari servizi, in particolare quello del conferimento del prodotto;
- esercitare il diritto di voto di assemblea;
- ricevere il "Giornale di Elicicoltura";
- ricevere gratuitamente le informazioni e le consulenze tecniche - giuridiche e fiscali legate alla produzione e alla commercializzazione.

SOCIO SIMPATIZZANTE: € 30,00

Il socio simpatizzante fa parte dell'organizzazione, riceve il "Giornale di Elicicoltura" ed è informato delle varie attività annuali.



SCHEDA per l'ADESIONE

Iscrizione all'Associazione Nazionale Elicicoltori

SOCIO EFFETTIVO (con diritto di voto in assemblea)

ANNO 2014 - 60,00 Euro RINNOVO NUOVO SOCIO

Cognome e Nome

Via e Numero

CAP Città Tel

Eventuale intestazione dell'Azienda

Luogo di allevamento Specie allevata

Superficie lorda in mq. adibita all'allevamento

(compresa la zona di terreno utilizzata per la semina dell'alimentazione supplementare) = mq.

SOCIO SIMPATIZZANTE

ANNO 2014 - 30,00 Euro RINNOVO NUOVO SOCIO

Inviare questo tagliando (anche fotocopiato) unitamente alla quota da versare con assegno bancario, vaglia postale, versamento in c/c postale n. 11593126

o bonifico bancario UNICREDIT-Cherasco IBAN: IT621020084620000000977446

a: **Associazione Nazionale Elicicoltori - Via Voersio, 13 - 12062 Cherasco (CN)**



248 pagine a colori: 52 pagine in più con gli ultimi aggiornamenti tecnici e le novità sulla coltivazione industriale della chiocciola

Euro 27,00



120 pagine a colori

Euro 12,00

PER FARE IL VOSTRO ORDINE

ritagliare, indicare il vostro indirizzo completo e spedire a:
ISTITUTO di ELICOLTURA - 12062 CHERASCO (CN)

nome _____ cognome _____

indirizzo _____

CAP _____ città _____ provincia _____

Modalità di pagamento _____

Si comunica che per non gravare di costi di spedizione in raccomandata, ora molto alti, le pubblicazioni richieste sono spedite con allegato bollettino di C/C postale, da pagare dopo il ricevimento del plico.

FIRMA _____

PUBBLICAZIONI

• **ELICOLTURA**

ALLEVAMENTO INTENSIVO DELLE CHIOCCIOLE, LA RIPRODUZIONE A CICLO COMPLETO, LA COMMERCIALIZZAZIONE a cura di Giovanni Avagnina, Istituto di Elicicoltura di Cherasco

ed. lingua italiana	Euro 27,00	n..... copie
ed. lingua inglese	Euro 30,00	n..... copie
ed. lingua francese	Euro 27,00	n..... copie
ed. lingua ungherese	Euro 27,00	n..... copie
ed. lingua rumena	Euro 25,00	n..... copie
ed. lingua bulgara	Euro 20,00	n..... copie
ed. lingua greca	Euro 27,00	n..... copie

• **G. AVAGNINA**

La poesia di una cucina popolare

LUMACHE DI TERRA

Istituto di Elicicoltura di Cherasco

Euro 12,00 - n..... copie

Euro 6,00 (solo per soci ANE) - n..... copie

• **Giornale di Elicicoltura**

Arretrati dal n. 15 al n. 87 - Euro 4,00 per copia

n..... copie dei numeri

MATERIALE PROMOZIONALE

n **pacchetti di 200 tagliandi marchio LUMACHE ITALIANE** (in materiale plastificato) per le confezioni commerciali Euro 20,00 al pacchetto

n copie **DEPLIANT a colori "LUMACHE ITALIANE"** con ricette Euro 0,15 cad.

n **VETROFANIE** speciali per i clienti "LUMACHE ITALIANE" Euro 1,00 cad.

CRAVATTA IN PURA SETA

con disegno di lumache

Euro 25,00

Colore: rosso n

Colore: bleu n

Colore: grigio n

GIUBBOTTO senza maniche, colore nero

Euro 30,00

Taglie: M - L - XL

Taglia n

MAGLIA POLO, in puro cotone, color grigio,

con scritta ricamata in rosso

Euro 25,00

Taglie: M - L - X - XL

Taglia n

NOVITA'





ENGLISH SUMMARY OF THE MOST IMPORTANT NEWS

43rd HELICULTURE INTERNATIONAL MEETING

We are pleased to inform you that in 2014, the 43rd EDITION OF THE HELICULTURE INTERNATIONAL MEETING will take place, in CHERASCO as always, on SEPTEMBER the 26th, 27th, 28th, 29th. During the same dates it will also occur the traditional gastronomic country food market (which proposes dishes with edible snails as the main ingredient).

This is an event and an important appointment because it convenes all Italian and european operators of the field of Helicoltura. A final program will follow soon.

Info: helixelici@tiscali.it



ITALIAN MARKET 2013

The final consumption figures and total sales of snails (live, preserved, processed) in Italy in 2013 for all species, are:

Total Consumption: 40,850 tonne

Categories: Live - fresh 78%
Frozen 14%
Preserved 8 %

Total Global Sales: 265 million euro

Total Quantity: Up by approximately 5% from the previous year.

Invoice Total: Increased by approximately 3.8% from the previous year.

The total turnover value is linked firstly to market sales, then predominantly wholesale .

Product is sold upon harvest. Therefore processing, marketing and other operations would be a useful addition.

Imports and Pricing

In 2012, imports accounted for 61% of sales. In 2013 consumption increased, but unfortunately so did imports at about 3 % - higher than the growth rate. This means that we talk (perhaps too much) about snails. Production is growing at a slower rate than the power of propaganda regarding consumption.

The number of farms have increased, but not all of them are managed completely and correctly - resulting in lower production in kilograms per square metre.

There is still a large number of farmers who, despite starting with economically viable expansion projects, make reductions to operations in order to minimise the management operating time – which reduces productivity greatly, and in turn endangers the future existence of farming.

In particular, in recent times, non-European countries and also within Europe (Greece) have lowered the price on the international market due to the persistent economic crisis. Due to financial necessity, and under pressure from the poor population - who harvest the product in nature - the quality of the product has also reduced.

This has brought with it confusion regarding the quality characteristics (drying, sizing, etc.). In some cases, the product was also offered at 3.00 euro (one euro less than previous prices).

LEBANON

The President of the Republic and 8 ministers came to our event.

In the by-now, long history (of over 40 years) of the Italian Elicicoltura industry this has never happened...!!

The Institute of Elicicoltura Cherasco has taken part in over 40 international meetings with foreign countries in order to introduce the Italian production method. Each event has been met with a positive reception and great audience participation – some including a number of local authorities. But what happened in Lebanon really was unbelievable.

At the invitation of various organizations in Lebanon, in February 2014, the founder of Italian Elicicoltura and promoter of the natural complete biological cycle feed-free snail farming industry, John Avagnina , held two major conferences and lectures for dissemination for all the countries in which Helix Snail production takes place.

The most important event was held in the Honour Hall of the Cristian University Maronite Lebanon with the presence of the President of the Republic, General Michael Sleiman; 8 Ministers in charge; approximately 150 Mayors; RIVA Colonel, commander of the 1,300 Italian soldiers serving with the UN in Lebanon; more than 800 farmers; and many of the university professors - and was broadcast live in 6 nations.

The conference, which came after several meetings took place in Italy between the organisation in Cherasco and some of the key leaders of farmers' organizations of Lebanon, was an opportunity to officially present the collaborative project of Helix species snail production between Italy and Lebanon, to the country.

The Lebanese government and humanitarian organizations which were present, are in fact, encouraging in particular the population of the valley of BEQA,' to replace the current opium plant production with the Italian natural method snail farming system, in order to obtain permission for the export of products to Europe.

The morning after the event 6 Middle Eastern newspapers, reported the news – on the front page – explaining in detail the cooperative project with Italy.

