



Il boom dell'interesse per le chioccioline continua

Come scritto negli ultimi due numeri del nostro giornale, prosegue l'eccezionale interesse nei confronti della *Helix* e della sua produzione.

Tutte le non sempre adeguate informazioni sulla rete e il crescente interesse delle televisioni per l'argomento, nei programmi più diversi fanno aumentare, di giorno in giorno, questo fenomeno, che sotto certi aspetti può essere positivo, ma che contiene anche inquietanti risvolti pericolosi per l'eccessivo ottimismo e positività con cui l'argomento viene affrontato.

Esempio tipico è stata la partecipazione straordinaria di persone e di enti all'ultimo Incontro Internazionale di settembre a Cherasco, quando tutti seguivano le relazioni stipati e accovacciati negli spazi liberi del Teatro Salomone e oltre 300 persone erano al di fuori, dove all'improvviso si era dovuto piazzare dei microfoni, nel cortile all'esterno, attiguo ai locali del Teatro, che nella normalità ha ben 420 posti.

Interesse alto, ma qualche volta fenomeni di fanatismo verso l'elicicoltura quasi fosse un'attività che si deve fare a qualunque costo e in qualsiasi condizione (anche negativa). L'Istituto di Cherasco, ogni giorno e in tutti gli incontri che organizza, non cessa di mettere in guardia i tanti e troppi futuri potenziali elicicoltori dalle criticità e i rischi anche numerosi, che l'allevamento presenta soprattutto nella fase di gestione, che segue l'attivazione.

Non si stanca di mettere in guardia che l'elicicoltura ottiene risultati e conti economici accettabili in base al lavoro manuale e operativo che occorre dare nell'intera annata, anzi il risultato è direttamente proporzionale alle ore di lavoro esercitate nell'arco dell'anno nell'impianto.

Organo dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco

Redazione e Direzione Via Voersio, 13
12062 Cherasco (Cn) - Tel. 0172.489382 - 0172.488467 - 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. 1 - Gennaio 2015

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

Viene inviato gratuitamente

Stampa Stampatello - Cherasco
Grafica Della Torre Beniamino - Fossano



Opera pittorica di **SILVANO CAMAROTA**.

Presentata e premiata nella manifestazione elicicola del 6-7 dicembre 2014 a **Piana di Monte Verna** (Caserta), con un alto numero di partecipanti.

La manifestazione si è svolta, sotto l'egida dell'Istituto di Elicicoltura, con l'organizzazione di Coclè - Via Progresso - Largo Ferrari, 35 - Piana di Monte Verna - Tel. 392 1511447, romano.g@hotmail.it, animata da Giovanni Romano, responsabile del centro di elicicoltura casertano.

L'euforia dell'"edilizia" e dell'attivazione dell'impianto dura una sola stagione e molto presto si è costretti a conoscere i problemi, le mortalità, in particolare si devono fare i conti con le necessità di impegno, di lavoro e di fatica fisica e mentale necessaria ad arrivare a quantitativi di prodotto adeguato.

Continuano a nascere tanti allevamenti ovunque, ma tanti sono anche percentualmente, quelli che dopo 2-3 anni chiudono o non vengono più seguiti in modo corretto, fattore che prelude alla veloce chiusura.

Diventa fondamentale il ruolo dell'informazione e della consulenza, che oggi è offerta su internet (a pagamento) da chiunque, spesso da soggetti che non hanno esperienza adeguata o che hanno capito che è più facile, meno faticoso e più remunerativo, far fare un allevamento ad un altro, piuttosto che impegnarsi seriamente nella propria produzione. E' più facile, molto più facile, vendere lumache acquistate, piuttosto che produrle direttamente...

È più gradevole gestire siti internet promozionali che faticare duramente nel campo e lungo i recinti.

Inoltre vendere metodi di produzione senza avere reali esperienze almeno di 5-6 cicli di allevamento, può in buona fede o in cattiva fede, arrecare danni ad operatori che prendono qualsiasi notizia come oro colato, mettendo mano al portafoglio e spesso dilapidando i risparmi di una famiglia, per un sogno che molte volte non diventa realtà.



Nuovo ministro



Il governo Renzi ha presentato una numerosa serie di “facce nuove”. Anche per il Ministro per le politiche Agricole il responsabile del dicastero è una novità: Maurizio Martina, bergamasco, 36 anni.

Seguendo le orme del premier il nuovo ministro è molto attivo e presente sui vari territori italiani, per affrontare i tanti e complessi problemi dell'agricoltura.

Tre le varie sue iniziative merita di essere citato il programma “Campolibero”, un insieme di norme innovative per semplificare i controlli e gli adempimenti burocratici, per creare un sistema di consulenze per le aziende agricole, per far crescere il sostegno del Ministero per il prodotto MADE in ITALY agro-alimentare e la sicurezza alimentare.

Ci sono poi diverse disposizioni a favore delle imprese agricole condotte da giovani (detrazioni d'imposta sull'affitto dei terreni, mutui agevolati) e per l'occupazione giovanile in agricoltura.

Le norme di “Campolibero” sono state inserite nel Decreto Legge n. 91 del 24 giugno 2014 (il cosiddetto “Decreto competitività”) poi convertito in legge, con modificazioni, dal Parlamento (Legge n. 116 dell'11 agosto 2014, pubblicata sul Supplemento Ordinario n. 72 alla Gazzetta Ufficiale n. 192 del 20 agosto 2014). È significativo dell'attenzione del Governo verso l'agricoltura l'avervi dedicato i primi tredici articoli del Decreto sotto il titolo “Disposizioni urgenti per il rilancio del settore agricolo”

Un anno piovoso e troppo umido, su tutte le regioni

Forti mortalità negli allevamenti

Quando si parla delle difficoltà dell'allevamento la mente va in prevalenza ai problemi climatici.

L'estate 2014 sarà ricordata, senza dubbio, per la forte piovosità registrata anche nei mesi estivi normalmente più secchi. Cinque volte in più degli ultimi 10 anni sono stati infatti a giugno, luglio e agosto, i millimetri di pioggia caduti sul territorio italiano, con un danno stimato, a livello generale per l'agricoltura superiore a 2,5 miliardi di Euro, soprattutto per il crollo della produzione dell'olio e per il ridotto consumo di frutta estiva.

Tutta quest'acqua, che al profano può sembrare proficua per le chioccioline apposta invece un grave danno alla produzione elicotica, in cui le lumache sono praticamente relegate nella cattività dei recinti.

I molluschi sono obbligati all'interno dei recinti, a subire l'arrivo di tutta l'acqua con conseguente crescita dell'anidride carbonica che più facilmente si crea con l'aumento dell'acqua sul suolo.

Troppa acqua inoltre favorisce la fermentazione della bava lasciata dei molluschi insieme ai loro escrementi formando così un habitat dove i microrganismi prendono forza, si sviluppano e diventano spesso dei parassiti anche mortali. Anche le uova deposte nel terreno sono insidiate da troppa acqua, con ammuffimento precoce di molte chioccioline in fase di nascita e di conseguenza forte diminuzione della schiusa.

Il fenomeno descritto è stato registrato nel 70% circa degli allevamenti italiani, praticamente è piovuto troppo al Nord e al Centro con perdite consistenti a confronto gli anni precedenti.

Lutto

Due mesi fa si è spento nella sua amata Lomellina, all'età di 85 anni il famoso giornalista **ALFREDO ZAVANONE**, “Lumaca d'oro” nel 2005. Zavanone, da oltre 15 anni era il decano dei giornalisti agricoli italiani, per la sua età e per la sua lucida presenza, fino all'ultimo, nel panorama dei media italiani, profondo conoscitore del mondo agricolo, della gente dei campi e dei prodotti agricoli d'eccellenza. Esperto di televisione e di pubblicità fu, tra l'altro uno degli inventori, del famoso “carosello” TV. Per molti anni è stato a capo di enti e organizzazioni legati al mondo del riso italiano e collaboratore di numerose riviste ed emittenti televisive per gli argomenti agro-alimentari. È sempre stato un grande amico degli elicottori italiani, ci ha aiutati molte volte a varcare certe porte romane della comunicazione e della televisione. Un personaggio squisito, gentiluomo di altri tempi, fortemente conoscitore dei problemi e della storia attuale del prodotto alimentare di qualità Made in Italy e delle fatiche dei suoi produttori.

Ci lascia in eredità la sua grande cultura, i suoi insegnamenti e i suoi esempi di vita, lontani dalla superficialità e banalità di certa comunicazione attuale. Un vero, grande, simpatico amico che ci ha lasciato.

Lo ricorderemo sempre.





L'allevamento può e deve servire soltanto il mercato del fresco

Il valore economico dell'elicicoltura a ciclo biologico completo si basa in prevalenza su un fattore fondamentale: **il prezzo della lumaca d'allevamento deve essere molto più alto del prezzo della lumaca raccolta in natura**, nei paesi in cui questa attività può essere svolta.

Due sono infatti i segmenti di base del mercato del mollusco:

- a) Il mercato del prodotto macellato e conservato (surgelato o inscatolato);
- b) Il mercato del prodotto vivo, spurgato naturalmente e asciugato per una più lunga durabilità.

• **Il segmento a)** viene servito dalla raccolta naturale di lumache di tutte le specie e in particolare di quelle di grossa taglia, che sono portate entro pochi giorni dalla raccolta, senza alcun trattamento, all'industria di macellazione.

Il prezzo pagato ai conferenti (normalmente povera gente rurale) è molto basso (non superiore a 1,00 Euro il Kg), in quanto il prodotto è bagnato, sporco, con percentuali non irrilevanti di soggetti morti e con una capacità generale di rimanere in vita per pochi giorni.

Queste lumache, quasi sempre della specie *Helix Pomatia* (Bielorussia, Serbia e Ucraina), *Helix Lucorum* (Macedonia, Albania, Turchia e Grecia), *Helix Adanensis* (Siria e altri paesi caucasici) sono di grande taglia e vengono macellate, con l'acqua bollente, estratte dal guscio e la loro carne, dopo una seconda breve cottura, viene congelata in blocchi. Le più grandi e potenti industrie di queste lumache sono localizzate in Turchia e Azerbaigian, proprio molto vicine alle zone di maggior raccolta. Nella sola Turchia se ne contano oltre 25, tutte di grandissime dimensioni e capacità lavorativa superiore alle 5.000 tonn. annue.

Il prodotto è destinato quasi interamente alle industrie di conserva francesi, belghe, greche per la preparazione di scatole in latta da 1 Kg., con molluschi conservati al naturale soltanto con acqua e sale. La Francia acquista e trasforma, etichettando con i propri marchi, quasi il 90% di questo prodotto, vendendo in Francia ed esportando nel mondo il prodotto ottenuto con l'altisonante nome di "escargot de France".

Secondo prodotto ottenuto sono i gusci, che quando la stagione di raccolta langue, vengono lavati uno per uno, puliti e sterilizzati per essere venduti quali contenitori naturali per la presentazione gastronomica delle lumache alla Borgogna.

• **Il segmento b)** è quello che interessa noi elicicoltori italiani, in quanto copre la richiesta, per fortuna nella zona Mediterranea, molto rilevante, della *Helix Aspersa* di media misura (circa 10 – 12 grammi per soggetto), venduta viva, con soggetti asciutti e spurgati. Gli acquirenti di questo prodotto si occupano loro della cucina e della preparazione gastronomica. Le *Helix Aspersa* arrivano sulla tavola del consumatore sempre e quasi esclusivamente con il proprio guscio, come avviene per gli altri molluschi di acqua.

Quindi lumache che devono resistere vive per lunghi periodi, oltre i 2 – 3 mesi, devono provenire di conseguenza esclusivamente dall'allevamento e dal trattamento obbligatorio di pulizia ed asciugatura. Questo è il principale motivo della quasi totale utilizzazione della produzione nell'allevamento attuale della specie *Helix Aspersa*.

E' l'unica specie in grado di riprodursi e produrre velocemente in cattività, l'unica che può resistere per 5 – 6 mesi dopo la raccolta nel magazzino dell'elicoltore, anche fuori frigorifero, un prodotto con carne eccellente e di facile cottura. Tutti i fattori per una commercializzazione diretta tra allevatore ed utilizzatore finale, senza il passaggio attraverso industrie e i suoi interessi e i suoi prezzi al ribasso, gestiti e imposti dal compratore.

La forza dell'elicicoltura al naturale che produce quindi lumache diverse anche nella qualità e nella vivibilità dopo la raccolta, sta soprattutto in questo fatto: **l'allevatore è padrone della propria merce, determina lui i prezzi e non è costretto a vendere di corsa e urgentemente a pochi o ad un solo acquirente (macellatore), il quale può determinare, nell'esclusivo suo interesse, la quotazione.**



Le helix Aspersa di allevamento a ciclo completo



segue da pag. 3 - "I segmenti del Mercato"

In base a quanto prima espresso con piacere pubblichiamo di seguito l'interessante lavoro di SIMONE SAMPÒ sulle percentuali dei vari segmenti di vendita registrati in Europa e nel mondo, normalmente in riferimento alle *Helix*. Non siamo in grado per il momento di conoscere dati concreti e precisi sulla *Achatina cinese* od orientale, venduta sotto forma di carne surgelata o in scatola. Dalle tabelle si evidenzia chiaramente la grande differenza esistente tra il mercato francese e altri posti del mondo (serviti per il 90% dalla Francia) e tra il mercato

dei paesi mediterranei (Italia e Spagna in particolare) dove la lumaca viva copre percentuali altissime di consumo.

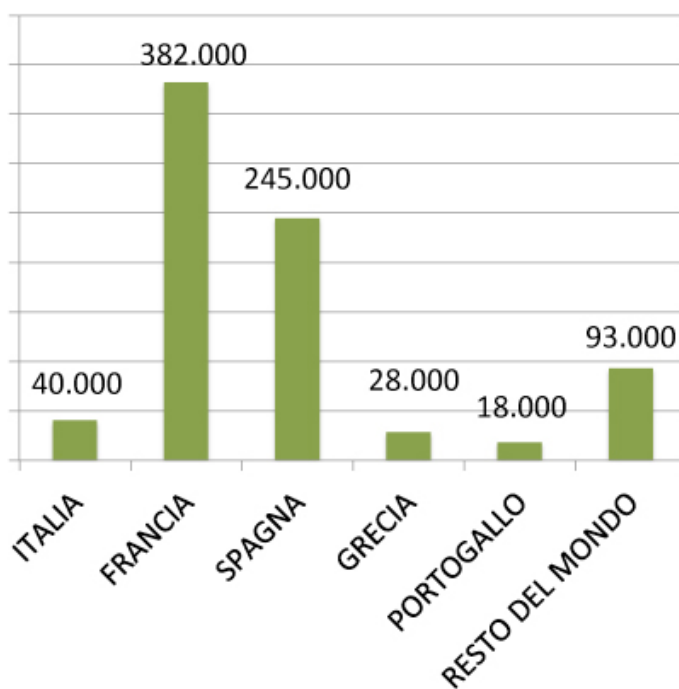
Questi dati ci rassicurano: le lumache dei nostri allevamenti, l'*Helix Aspersa* in particolare hanno il loro grande mercato aperto, che può essere gestito direttamente dal produttore. I prezzi negli ultimi 10 anni, nonostante la crisi economica, sono cresciuti del 3-4% annualmente, con incremento dei consumi, d'altra parte, in certi anni, anche superiori al 5% sull'anno precedente.



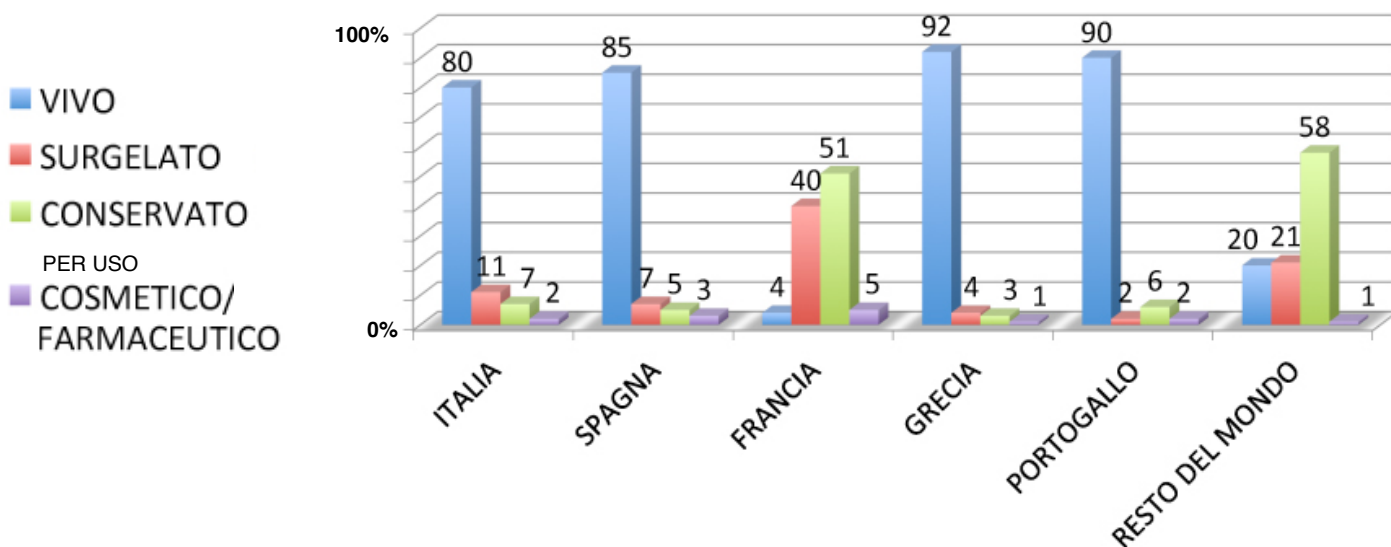
4

SIMONE **SAMPÒ**, si occupa da 15 anni degli aspetti commerciali della chiocciola di allevamento e di importazione. La sua ricerca, durata oltre un anno, evidenzia le importanti percentuali di vendita di lumache vive nelle zone mediterranee, a totale favore della produzione diretta degli elicicoltori.

CONSUMI E VENDITE DI LUMACHE NEL MONDO
(800.000 tonnellate, anno 2013)



PERCENTUALI NEI SEGMENTI DI MERCATO
(anno 2013)





Esterio

LIBANO

L'Università USEK di Beirut, la più importante Istituzione scolastica del Libano con oltre 8.000 studenti, gestita dalla Chiesa Maronita, ha deliberato organizzare e di promuovere nella propria struttura un secondo convegno internazionale sulle chiocciole e la loro produzione nei paesi medio - orientali e arabi.

La manifestazione, che fa seguito al primo incontro nel 2014, cui parteciparono una decina di ministri e il Presidente della Repubblica, si terrà il giorno 20 febbraio 2015 e sarà suddivisa in 3 parti con relative relazioni: l'allevamento al naturale, la raccolta della bava e la qualità organolettica della carne di Helix.

La nostra elicicoltura italiana è, per questo stato, diventata molto importante e insieme alle produzioni e alla promozione di vino, olio e miele, sarà parte integrante di un progetto quinquennale di sviluppo delle risorse agricole libanesi sostenuto dal governo locale.

I primi allevamenti nati nel 2014 in quel paese, hanno evidenziato una grande adattabilità di Helix Aspersa Muller a quel territorio, con prospettive importanti per il settore.

IRLANDA

Nell'ultimo convegno internazionale di Cherasco di settembre era presente una folta delegazione di operatori e funzionari pubblici provenienti dall'Irlanda.

Il clima dell'Irlanda, anche se posizionata a Nord, è molto favorevole alla biologia delle Helix, in quanto il clima risente positivamente degli effetti mitiganti della Corrente del Golfo.

Vive in natura anche l'Helix Aspersa, posizionata in Europa normalmente più a Sud.

L'interesse dal paese per la nostra attività deriva da due fatti fondamentali: in primo luogo l'Irlanda è un territorio ancora fortemente dedito all'agricoltura estensiva (grandi allevamenti al naturale di bovini e di ovini) e in secondo luogo, dal 1° novembre 2014, il nuovo commissario europeo per gli affari agricoli PHIL HOGAN è appunto un irlandese.

L'Istituto di Elicicoltura di Cherasco dovrà presto incontrare alcuni funzionari CE del suo staff, per dare vita ad un protocollo di intesa e di collaborazione per promuovere e valorizzare il metodo di allevamento elicicolo senza l'uso di mangimi concentrati in Irlanda e in Europa.

ALBANIA

In Albania stanno ritornando a nascere numerose iniziative di elicicoltura con il ciclo completo, sistema naturale.

Qualche anno fa erano nate iniziative, anche su estensioni di grande dimensione, ma ben presto era arrivato nel paese la promozione dell'allevamento con mangime concentrato e tutto il lungo e meticoloso lavoro di informazione sul metodo italiano era andato così perduto per lasciare posto ad una informazione e una propaganda selvaggia per vendere subito attrezzature, consulenze e via di questo passo, senza arrivare purtroppo a nulla di concreto e di positivo.

Nel 2013 e 2014 è nata finalmente, da parte di un gruppo misto di imprenditori lombardi e albanesi l'Elix Karavasta, azienda che su una estensione di 2 ettari circa ha messo in atto un allevamento di buona qualità, nella consapevolezza non sempre riscontrabile in Albania che l'attività va effettuata con regole adatte alla produzione di un mollusco che deve andare su un mercato esigente, quale quello Comunitario.

Importante la selezione della specie: troppi elicicoltori albanesi si sono lasciati raggirare da soggetti del luogo e di paesi limitrofi con illusioni, confuse metodologie e soprattutto con il consiglio di usare scadenti riproduttori. Tutte aziende nate e morte o organizzate in breve tempo, nonostante l'intera regione abbia un clima (tipico mediterraneo) estremamente adeguato, sia per l'abbondanza di acqua per l'irrigazione, sostanzialmente siano molto comodi i trasporti in Europa e vi sia molto terreno a disposizione, anche a basso prezzo e in particolare la mano d'opera lavorativa abbia costi accettabili e interessanti.

L'Istituto di Elicicoltura ha visitato recentemente l'azienda, riscontando un perfetto adeguamento della stessa alle regole consigliate di conduzione e gestione, con risultati validi e utili per il proseguimento produttivo. Ha incontrato il presidente della società, l'italiano Rossano Mario Virgilio e i responsabili albanesi Sota Fredi e Sota Olsi e ha dato incarico di rappresentarlo nel paese intero. Nel mese di maggio 2015 si dovrà tenere a Tirana un meeting destinato agli interessati di Albania e anche del Kosovo, Montenegro e Macedonia, con visita all'importante azienda, localizzata a 30 Km a sud di Durazzo, e posta proprio di fronte alla laguna marina di Karavasta.

ELIX KARAVASTA SH.P.K. - RR.NDREC NDUE GJOKA, NR.9 - TIRANE-ALBANIA - CEL: +355697804885 - elixkaravasta@gmail.com

SLOVENIA

Il paese europeo, che in base al territorio e al numero di abitanti, più sta crescendo nel campo della produzione a ciclo biologico delle Helix è la Slovenia.

Paese, compreso nella ex Repubblica di Jugoslavia, da sempre grande raccogliitore ed esportatore di lumache in natura e recentemente molto attento ai problemi dell'ecologia e della cura della natura, da 3 - 4 anni si sta occupando fattivamente del nostro settore, avendo sposato pienamente l'elicicoltura a ciclo biologico completo a ciclo aperto, sistema italiano.

Alla fine del 2014 il numero di allevamenti, sparsi nel piccolo, ma attivo Stato, superava 200 unità: ben oltre 150 ettari, molti in rapporto all'esiguo numero di abitanti e alla parcellizzazione dei terreni.

Il clima è sufficientemente favorevole in quanto buona parte del territorio risente dell'influenza marina dell'Adriatico e vi è una forte disponibilità della popolazione nei confronti della terra, dell'agricoltura, dei prodotti agricoli di qualità e prodotti in forma integrata, senza l'uso della chimica.

A settembre a Cherasco gli sloveni presenti al Convegno erano circa 100, la delegazione più numerosa.



Giornali e televisioni

In questi ultimi mesi ci sono stati molti interventi su giornali, riviste e televisioni sulla nostra attività.

RAI 1 e RAI 2

A distanza di 3 settimane, nel mese di novembre, due importanti servizi sull'elicicoltura, con riprese e interviste presso l'allevamento "Il Giardino della lumaca" di Fissore Monica - Frazione Veglia 122 - 12062 Cherasco (Cuneo) Tel. 328 1835341 - 0172 490266 - e-mail: fabryemonica@alice.it

Il primo nella trasmissione *Buongiorno Benessere*, in onda il sabato e la domenica mattina sulla prima rete, con un ampio servizio sui vantaggi e sui benefici che la bava di *Helix* arreca al corpo e in particolare alla pelle del viso.

Faceva parte del servizio anche un'intervista alla dott.ssa Donatella Veroni, la famosa farmacista di Mantova, la prima in Italia per lo studio, l'utilizzo e la produzione del farmaco.

Il secondo servizio, su RAI 2 durante la storica trasmissione *Sereno Variabile* del sabato pomeriggio, parlava a lungo e con dovizia di immagini dell'allevamento al naturale del metodo produttivo più diffuso nel mondo secondo il sistema dell'Istituto di Cherasco.

TV 9 – Toscana

Un lungo reportage di oltre 30 minuti nell'azienda elicicola toscana **VIGNALI - SOCIETA' AGRICOLA VITA srl** a Marina di Grosseto – Via del Ciclamino, 3 – tel. 3356177586 – 3281483328 e – mail: ortolaiomatto@gmail.com

La giovane azienda, gestita da Giacomo e Sarah, ha tutti i numeri per essere messa in mostra, per la serietà e adeguatezza tecnica dimostrata per l'estensione occupata e in particolare per la capacità di gestione riscontrata nei conduttori dell'impianto.

Molto interessante inoltre l'apertura del nuovo spaccio aziendale, con la vendita diretta della produzione al pubblico e con l'indicazione di origine ("La lumaca maremmana").

La lunghissima e completa rassegna, con le immagini dell'allevamento, i lavori da attuare all'interno dello stesso, le irrigazioni, lo spurgamento e finalmente il prodotto nei sacchetti nel punto vendita, le interessanti interviste ai giovani Giacomo e Sarah, i loro segreti, le loro speranze: tutto nel video trasmesso, ora messo online su youtube.com: "Zonattiva la lumaca di maremma".

Vivi complimenti e congratulazioni ai due giovani e intraprendenti imprenditori toscani.



Giacomo e Sarah intervistati da TV9



Lo spaccio "La Lumaca Maremmana"

Elicicoltura e WEB

Su 40.000 siti internet italiani inerenti aziende agricole italiane che presentano al mondo il vino, l'olio i frutti, gli alimentari di qualità Made in Italy, ben 700 sono dedicati alle chioccioline e all'elicicoltura. Più del 5% del totale: una percentuale altissima in rapporto alla marginalità e importanza del settore nel panorama dell'alimentazione nazionale.

Forse troppi..... numerosi siti sono finalizzati soltanto a sollecitare nuovi allevamenti, fattore che potrebbe anche essere, in qualche maniera, destabilizzante nell'equilibrio della produzione con ripercussioni sul futuro mercato e sui prezzi.



Novità Elicicoltura sotto tendone

Nel 2013 è nato, in provincia di Cuneo, a Lagnasco, il primo allevamento elicicolo di grandi dimensioni sotto i tendoni anti grandine. Si tratta di un impianto costruito su un sito precedentemente destinato alla coltivazione delle pesche nettarine e quindi adeguatamente protetto da moderni tendoni contro le precipitazioni violente.

Vi era inizialmente il dubbio che la struttura potesse creare problemi all'aerazione dell'allevamento: i risultati verificati nel 2014 hanno invece confermato che questo tipo di protezione non è assolutamente in contrasto alle necessità dell'allevamento, anzi, in molti casi è stato di aiuto alla produzione stessa.

L'azienda Mellano, per il coraggio dimostrato nell'utilizzare un metodo non collaudato, è stata segnalata e premiata durante l'ultimo Convegno Internazionale di Elicicoltura.



7

Azienda Agricola: MELLANO MAURO • VIA SAVIGLIANO, 1 B • 12030 LAGNASCO CN
TEL. 3357741245 • mauromellano@gmail.com

Lettere ricevute

Sono un privato che vorrebbe vendere il proprio terreno e chiedo se qualcuno di voi può essere interessato all'acquisto o a qualche forma di gestione che convenga ad entrambi le parti. Si tratta di un terreno di 10.000 mq circa non edificabile in provincia di Savona, a Boissano.

Lo vendiamo perché non abbiamo la capacità diretta di coltivarlo.

Non abbiamo urgenza di vendere.

Sono a disposizione per farlo vedere senza impegno.

Grazie per l'attenzione.

Liliana Ramella - 17025 Loano (Sv)

Tel. 3319564764

Avendo smontato l'allevamento, ho disponibile il seguente materiale usato: 170 metri lineari di lamiera zincata, irrigazione 700 metri lineari di tubo da 1/2 pollice completo di ugelli per microirrigazione, paletti di legno trattati, 6 reti Helitex usate, Tessuto non tessuto circa 1000 mq., gabbie per lo spurgo 2 mt x mt 1, recinzione esterna pali + 200 metri di rete zincata 100 h. 8 fili.

Il tutto permette di costruire un impianto di 2.000 mq circa.

Barberis Alessandro

Cengio (Savona)

Tel. 340 4812902 – 349 1778612



Bava di Helix

A proposito della bava di Helix pubblichiamo l'importante comunicazione della Dott.ssa Donatella Veroni, esperta e vera conoscitrice da anni dell'utilizzo dell'estratto bavoso nella cosmesi e nella medicina riparatrice e curativa della cute.

Gentile Presidente, come anticipato telefonicamente, sono a descriverle il grande disagio commerciale e la limitata responsabilità di molti allevatori di lumache, che presi dall'avidità del guadagno stanno come sempre creando dei seri problemi.

In questo anno trascorso dove abbiamo triplicato l'impegno nel perfezionamento della produzione cosmetica, ci siamo più volte trovati in difficoltà nella commercializzazione e nell'educazione informativa della validità del secreto.

Molte aziende agricole allevatrici e non, si sono improvvisate nell'estrazione del secreto dichiarando (copertura da brevetto) metodologie poco consoni se non devastanti nel rispetto di questo grande valore contenuto nella vera bava di lumaca.

In commercio abbiamo identificato metodi di estrazione tramite radiazioni ionizzate o centrifugazione per ottenere maggior quantità di secreto e automaticamente maggior profitto economico, abbassando notevolmente non solo la qualità del prodotto finale ma bensì l'affidabilità delle capacità di funzione del prodotto stesso.

Bava contaminata: I raggi x, attraverso la materia, producono ioni, perciò vengono chiamati radiazioni ionizzanti: Queste radiazioni dissociano le molecole e, se queste appartengono a cellule di organismi viventi, producono lesioni cellulari. Per questa loro proprietà, i raggi x sono utilizzati in alcune terapie (tumori) vengono usati in diagnostica medica per ottenere le radiografie ed altro inerente al settore. Più la materia che viene colpita è spesso, meno incidenza di trasporto di contaminazione cellulare e trasformazione avviene. E' chiaro che trattando l'argomento lumaca (gasteropode) con materia in essa riconosciuta simile alla pelle umana, il rischio di contaminazione è elevato.

Altro sistema di prelievo della bava è la centrifugazione dell'animale, evito volutamente di descrivere le condizioni delle lumache trattate al termine della lavorazione.

Parliamo della tipologia del secreto che tramite le costanti ricerche dal 1995 ad oggi, hanno riconosciuto in esso due tipi diversi di fluido (bava):

Il primo che la lumaca secerne da ghiandole localizzate a livello del piede, utilizzato per la locomozione ed è progettato per rivestire le parti esterne e mantenere il corpo sempre umido, ma anche lo scorrimento su superfici ruvide. Questo fluido giustifica la funzione ristrutturante della bava necessaria nei farma-cosmetici nella riparazione dei tessuti. Bava traslucida e non appiccicosa.

Il secondo fluido, grazie a componenti proteiche elevate e caratteristiche adesive della bava, permette alla lumaca di aderire a percorsi in verticale e sconnessi.

Questi due fluidi sono molto differenti nella composizione proteica.

L'Helix aspersa rilascia diversi tipi di muco in base alla diversa stimolazione della coclea(chiocciola)

Nelle normali condizioni di prelievo il secreto è appiccicoso e ricco, mentre in stimolazioni costanti e violente il secreto che si ottiene chiaramente è chiaro e schiumoso e povero di ingredienti funzionali.

Ciò ha determinato nelle produzioni italiane ed estere un grave rallentamento nel commercio sia di bava che di prodotto finito (cosmetico). E un disperato rincorrere di acquirenti per la vendita del secreto che ormai ha identificato pochissimi allevatori idonei e professionali.

Il comportamento scorretto e spesso falso di molti allevatori, (vedi la trasmissione Linea Verde in TV) ha fatto scendere il prezzo (valore) e l'affidabilità del paese in Europa.

Ci vedremo costretti ad esaminare ogni consegna e richiedere l'investimento da noi sostenuto in laboratorio chimico a tutti i fornitori di bava.

Noi non temiamo l'esubero della produzione in Europa di prodotti a base di bava di lumaca, anche perché per la serietà di pochi abbiamo conquistato Germania e Svizzera, ma i banditi, così da noi definiti, per la produzione di cosmetici poco utili al benessere della persona e spesso nocivi poiché pieni di allergeni, conservati non idonei e irritanti, questi vanno smascherati e messi fuori dal mercato e dal circuito specifico.

DONATELLA VERONI

Biological Lab Director - G.M.F Medical Beauty - Mantova
info.gmfmedical@gmail.com



In effetti in migliaia parlano di bava, vogliono estrarla senza magari neppure avere disponibilità di lumache e l'allevamento, ovunque su internet e siti vari si mostrano filmati e immagini con gente con bottiglioni in mano di acqua sporca, quale è il prodotto che si riesce a strizzare dalla sollecitazione dei molluschi.

La bava che può essere utilizzata è ben altro: per essere utilizzata seriamente e per poter sfruttare le enormi potenzialità mediche, prima di tutto deve essere "sanificata" in breve tempo in appositi laboratori chimici, deve essere disidratata per eliminare un'alta percentuale di acqua che è soltanto il contenitore delle molecole e degli elementi essenziali e utilizzabili.



Bava di Helix

- Occorre procedere alla conservazione del secreto subito dopo l'estrazione, per evitare veloci fermentazioni che contaminerebbero la sostanza medicamentosa.
- È indispensabile una certificazione ufficiale del prodotto, con le indicazioni delle percentuali e dei componenti determinanti perché lo stesso possa considerarsi un prodotto controllato e valido all'uso: questo passo deve avvenire con la supervisione scientifica e l'esperienza commerciale di Donatella Veroni.
- È importante venga organizzata a favore degli elicicoltori coinvolti anche una struttura in grado di garantire il ritiro della bava prodotta, con la possibilità che la stessa venga pagata e possa remunerare gli investimenti e il lavoro soprattutto di raccogliere i molluschi, portarli nella struttura o

- macchina per l'estrazione, riportarli al momento giusto nell'allevamento per evitarne la mortalità.
- Sia messa in commercio al più presto una macchina di costi accettabili, magari a moduli quantitativi, in grado di garantire velocità nell'estrazione e nel contempo possa garantire sicuro il benessere dei molluschi. La qualità della bava dipende infatti molto anche dalle condizioni biologiche in cui si trovano i soggetti. Quindi subito è da escludere di poter estrarre buona bava da lumache d'importazione stressate e non in buona condizione fisica e sanitaria.

Su tutto quanto indicato esiste la piena totale disponibilità dell'Istituto di Elicicoltura di Cherasco, affinché questo progetto, che riteniamo molto importante e foriero di reddito, diventi realtà concreta e positiva, non sia un sogno o una speranza, non suffragata da situazioni corrette e adeguate, come è purtroppo attualmente.

EVENTI

PIANA DI MONTE VERNA (CASERTA)

Piazze della Lumaca – 2° edizione

Il 6 e 7 dicembre, con la sapiente organizzazione dell'azienda PARCO COCLE' – VIA PROGRESSO - LARGO FERRARI, 35 – Tel 392 151 1447 - romano.g@hotmail.it si è tenuto il 1° incontro di Elicicoltura Centro – Sud Italia, con il patrocinio e la collaborazione dell'Istituto di Elicicoltura di Cherasco.

Piana di Monte Verna, grazie all'attività continuativa di GIOVANNI ROMANO, è diventata una vera e propria succursale dell'organismo elicicolo di Cherasco.

Si tengono quasi tutte le settimane nella sede aziendale delle giornate informative e di formazione, si discute e si promuove principalmente il metodo di allevamento naturale italiano, senza l'uso massiccio di alimenti concentrati e mangimi, metodo di allevamento da molti anni portato avanti dal giovane imprenditore. La manifestazione, nei 2 giorni di convegno e di festa gastronomica, ha visto una numerosa presenza di operatori provenienti da tutte le regioni meridionali.

Il convegno ha registrato la partecipazione con specifiche relazioni del più giovane elicicoltore professionista italiano, geom. MICHELE BERGESE, conosciuto in tutta Italia per la qualità del suo lavoro tecnico e organizzativo nell'allevamento a ciclo biologico completo - Tel. 3482461937 - info@lumacambas.com

EDOLO (BRESCIA)

Sabato 6 dicembre le lumache dello storico elicicoltore di Gabriele Sterni di Costa Volpino in provincia di Bergamo, hanno incontrato l'HOSTARIA la CORTE di BACCO.

Un ricco menù con la carne di Helix Pomatia delle montagne bresciane, unita ai tanti prodotti e ai vini eccellenti di questo territorio, gustato da una allegra e numerosissima tavolata di buongustai, studiosi di alta cucina e rappresentanti della condotta locale di Slow Food.

BOBBIO (PIACENZA)

Nella storica città di Bobbio, posta sulle alte colline piacentine, si celebra ogni anno, la prima domenica di dicembre, l'annuale sagra – mercato delle lumache, giunta quest'anno alla 25° edizione, organizzata direttamente dal Comune.

Anche quest'anno al tradizionale appuntamento del 7 dicembre ha partecipato, con il suo stand informativo, l'Istituto

di Elicicoltura di Cherasco.

Bobbio è una delle "Città delle Lumache" italiane.

FRANCOFONTE (SIRACUSA)

Un secondo convegno di elicicoltura nel 2014 in Sicilia, con la presenza in entrambi del presidente nazionale Avagnina. L'ultimo si è svolto, alla presenza di numeroso pubblico, a Francofonte il 25 ottobre.

La Sicilia è la seconda regione italiana per consumi elicicoli: oltre 6.000 tonnellate tra tutte le specie mediterranee: H. Aspersa (Crastuni), Rigatelle (Babalucci), H. Aperta (Attuppeddu) per 5.400 tonnellate importate dalla vicina Tunisia e Algeria.

La Sicilia è una terra adatta per la qualità del terreno e in particolare per il clima mite e caldo anche d'inverno per questa coltivazione.

La crescita infatti è molto più veloce e può attestarsi anche sui 9 – 10 mesi a confronto i 13 – 14 di tutte le altre regioni italiane.

L'acqua di irrigazione, eccetto poche zone circoscritte, è attualmente abbastanza disponibile, rendendo di conseguenza possibile, praticabile e sicuro l'allevamento a ciclo completo.

BORGO SAN DALMAZZO (CUNEO)

5 dicembre 2014: famosa e storica Antica Fiera fredda, giunta quest'anno alla sua 445° edizione. Manifestazione di grande interesse storico, in quanto trattasi della più antica rassegna italiana dedicata interamente al mollusco Helix. Borgo San Dalmazzo è la indiscussa capitale della Helix Pomatia Alpina, raccolta e allevata, in piccole quantità, nelle vallate alpine della provincia di Cuneo.

L'Helix Pomatia è un'eccellenza nel panorama elicicolo mondiale. Peccato che il suo alto valore economico e commerciale è limitato al periodo delle settimane che precedono il Natale.

Le variazioni climatiche, con modifiche anche sostanziali alle temperature dell'autunno e dell'inizio dell'inverno anche quest'anno (temperature alte e umidità eccessiva), hanno influito negativamente sulla produzione dell'opercolato, prodotto unico e tipico di questa manifestazione.



LAVORI IN ALLEVAMENTO (inverno-primavera)

Una delle fasi più delicate dell'elicicoltura è effettuare nei tempi giusti il trasferimento delle chioccioline, dai recinti ove sono nate, ai recinti di ingrasso.

L'operazione del trasferimento non è così difficile, si può effettuare correttamente e senza troppa fatica con i fogli di carta bianca, messi alla sera e trasferiti al mattino presto nelle zone appositamente appena vegetate.

E' però una operazione indispensabile per arrivare all'ingrasso definitivo dei molluschi per la vendita finale. Girano sulla rete indicazioni di un nuovo metodo "rivoluzionario" dove non viene consigliato questo trasferimento, in base al fatto che le lumache in un anno soltanto riescono a raggiungere il peso e la misura vendibile e quindi possono rimanere nello stesso recinto in cui sono nate, senza ulteriore lavoro.

Dopo 42 anni di esperienza vissuta direttamente con gli elicicoltori italiani ed esteri, purtroppo dobbiamo comunicare che, escluso alcune limitate zone climatiche del Sud (Lecce e zone vicine al mare della Sicilia) in cui il 50 - 60% dei soggetti può arrivare alla maturazione, in quanto l'introduzione dei riproduttori avviene a febbraio, in tutte le altre regioni e zone geografiche i piccoli nati in estate devono affrontare sempre l'inverno e in primavera hanno bisogno di essere spostate su un terreno libero da bava e con vegetazione giovane.

Il trasferimento diventa quindi obbligatorio se non vogliamo trovarci di fronte dopo qualche mese a lumache "nane", cioè invecchiate, ma con conchiglia piccola non cresciuta e di peso basso.

All'Istituto ogni giorno ci sono persone che ci presentano questo problema, avendo impostato l'impianto con un solo tipo di recinto e avendo quindi introdotto i riproduttori sull'intero spazio dell'allevamento.

L'informazione ricevuta non era adeguata, forse troppo ottimistica. Questi elicicoltori, se vogliono proseguire devono quindi raccogliere i soggetti di varie misure, eliminare i soggetti vecchi, rimettere i recinti in pristino con nuova vegetazione e suddividere l'allevamento in zona di riproduzione (40% del totale) e zona di ingrasso (60% del totale).

La delicatezza e l'importanza dell'operazione è legata però, in maniera preponderante al trasferimento dei piccoli molto presto in primavera, entro e non oltre i primi giorni di aprile. La crescita concreta dei nostri nati infatti avviene per l'80% entro giugno, cioè nei due mesi freschi, umidi e con temperatura ideale (18-22°C). Nei mesi seguenti l'ingrasso è più lento e difficile, con risultati quindi rallentati. Ritardare il trasferimento a causa di semine troppo tardive, quasi certamente, compromette il risultato economico dell'annata. Essendo questa una delle principali criticità e difficoltà dell'elicicoltura, soprattutto nei primi anni di allevamento, è quindi assolutamente necessario e consigliato:

- la preparazione del terreno nei recinti di ingrasso va effettuata in dicembre-gennaio e la semina deve avvenire
 - verso il 30 gennaio nelle regioni sud e isole
 - verso il 20 febbraio nelle altre regioni italiane
- a nord questo periodo stagionale è freddo, magari c'è ancora un po' di neve. Per ovviare a questo problema è quindi necessario, nelle regioni ove la temperatura d'inverno è sotto lo zero, preparare fisicamente e strutturalmente i terreni a novembre - dicembre, dopo la raccolta, coprire questi spazi con fogli di nylon (tipo da serre) che al momento della semina in una giornata di sole saranno tolti per effettuare, anche se la temperatura è bassa, lo spargimento dei semi specifici (foto 1). Dopo la semina bisogna coprire i recinti con il "Tessuto non Tessuto" gr 17 per mq. protettivo, al fine di anticipare la germinazione dei semi e preparare la vegetazione ad accogliere le lumachine trasferite al più presto. Con il Tessuto non Tessuto la temperatura sul terreno aumenta di 5 o 6°C e le piante più facilmente riescono a germinare (foto 2).

I tempi e le operazioni indicate sono tassative per il Nord Italia, facoltative per il Centro e non necessarie per il Sud e le Isole, zone a predisposizione climatica naturale per questa attività.





LAVORI IN ALLEVAMENTO



Trasferimento delle lumachine nei recinti di ingrasso, con la carta bianca

MESE di APRILE

Aprile è il periodo di forte crescita in peso delle chioccioline, se nell'impianto si trovano disponibili adeguate situazioni di alimentazione (o seminate e coltivate all'interno dei recinti oppure di supplemento, portate appositamente dall'esterno).

Ad Aprile quindi è molto importante che la vegetazione dei recinti d'ingrasso sia alta almeno 8/10 cm., pronta cioè fin dall'inizio del mese ad accogliere ed alimentare le chioccioline nate l'anno passato e trasferite proprio in questo periodo.

Il fattore fondamentale di crescita è l'alimentazione fresca, insieme alla temperatura tiepida e umida della stagione, insieme naturalmente all'assenza o scarsa quantità ancora di bava sul terreno.

La crescita in questo periodo è molto più consistente. A parità di alimento consumato, a confronto di altri periodi dell'anno, la percentuale di accrescimento è di 6 - 7 volte superiore.

Sembra strano, ma è la pura verità, perché l'umidità relativa di questo periodo gioca un ruolo estremamente importante.

- Terminare la raccolta delle chioccioline nei nuovi recinti d'ingrasso
- Incominciare a seminare la zona parte, esterna all'impianto, fino a tutto agosto, a distanza di 15 - 20 giorni (tra una semina e l'altra) il girasole selvatico: la pianta più diffusa e utilizzata nell'alimentazione di supplemento.
- Entro questo mese bisogna svuotare i vecchi recinti di riproduzione per riseminare la vegetazione dei nuovi recinti di riproduzione per l'anno in corso;

MESE di MAGGIO

Recinti per la nuova riproduzione annuale

Dopo il trasferimento, immediatamente, occorre entrare

dentro i vecchi recinti di riproduzione con la motozappa, preparare il terreno per una nuova semina (che deve avvenire entro il 20 maggio). Essendo recinti per l'accoppiamento e la nascita è indispensabile seminare anche il misto d'insalata (4 tipi di insalata rustiche e resistenti) per ottenere anche le zone di "protezione".

Quando la vegetazione di questi recinti è alta un minimo di 5-7 cm. si possono introdurre i riproduttori per il 2015, scegliendo, tra i soggetti trasferiti nell'ingrasso, quelli migliori cioè quelli che visivamente risultano già più grandi, con conchiglia dura e con crescita più evidente. Questi soggetti, come è avvenuto l'anno precedente, dopo l'attività di riproduzione, a ottobre saranno venduti per il mercato dell'alimentazione, recuperando così questa percentuale di produzione nata nell'anno passato. Questa operazione deve avvenire entro e non oltre il 15 giugno.

CONTROLLO DEL PERIMETRO

Il perimetro esterno in lamiera dell'allevamento va tenuto costantemente sotto controllo. È molto importante prevedere una fascia di terreno, almeno di 70/80 cm, a ridosso della lamiera, perfettamente diserbata e pulita.

Questo per poter facilitare il controllo settimanale del recinto perimetrale, visionando così eventuali accidentali aperture, rotture, situazioni anomale che possono permettere l'ingresso di nemici e predatori o fughe di molluschi.

Pochi sono gli allevamenti che seguono questa regola, molto banale e molto semplice da gestire, ma altamente utile per monitorare ed evitare almeno una parte dei tanti guai dell'allevamento.

Investimenti..... per divertirsi un po'.....

Centinaia di siti, sulla rete web, promettono grossi e facili guadagni con l'elicicoltura.

Secondo noi quello più divertente di tutti è quello di una società cipriota, (TOUCHSTONE SNAILS), che propone l'allevamento elicicolo "Tende di tela". E' un'azienda molto capace a fare i conti economici.....

Il metodo e il SITO parla di una produzione, di ben 26.000 Kg (sic!!!) per ogni unità di 1000 metri quadrati e di un incasso di 60.000 Euro e una redditività sul capitale investito del 130%!!!: certamente favoloso per chiunque possa pensare e credere che su un metro quadrato possano vivere e crescere circa 2.500 lumachine.

Naturalmente la prima consulenza per diventare milionari così in fretta costa 7.500,00 Euro per 1.000 mq, ma è nulla in relazione a quanto si riesce ad ottenere!!! E gli investimenti per la tecnologia e gli alimenti superiori a 25.000,00 Euro..... e via di seguito.....

Questa società apre uffici in giro per il mondo, fa conferenze (a pagamento), promette a tutti questi risultati.... e conosciamo qualcuno che ci è cascato... e anche qualcuno in Italia (purtroppo).



L'elicoltore del momento

Con un bell'articolo a 4 colonne su LA STAMPA di Torino, terzo quotidiano nazionale, è stato presentato quale "personaggio del mese" un nostro elicoltore di Vaglio Serra, in provincia di Asti.

Si tratta di Pier Luigi Laiolo, ingegnere "giramondo", che dopo varie attività in varie parti del pianeta ha deciso di abbandonare la professione per impegnarsi in maniera seria e concreta, nel nostro settore.

Laurea a pieni voti a Torino sulla "corrosione dell'acciaio nel calcestruzzo armato" (poco romantico e poco "nature") dopo il matrimonio e altre esperienze il ritorno alla terra, nella cascina dei nonni, per mettere in piedi e gestire un allevamento di 9.000 metri quadrati di Helix Aspersa condotto in condizioni biologiche e naturali, all'aperto e alimentazione vegetale.

Il bell'articolo di T. Schiffo termina così:

"la vita cambia drasticamente: fare l'allevatore di lumache non è semplice, si è alle prese con animaletti deboli, prede facili, nello scalino più basso della piramide delle specie viventi e per di più soggetti alle varie intemperie, dalla pioggia al gelo, che quest'anno non ci hanno risparmiati.

I primi risultati sono arrivati e dopo un anno la grande soddisfazione dei fiocchi azzurri e rosa. E' nata la pagina facebook (lachiocciolagolosa), ci sono già state le prime ordinazioni "vip", che arrivano da ristoranti stellati del milanese. A volte basta crederci".

Azienda Agricola La Chiocciola Golosa
PIERLUIGI LAIOLO

Via la Serra, 4

14049 Vaglio Serra (At)

Tel. 338 8443825 • lumache@laiolo.it



L'ing. PIERLUIGI LAIOLO

Iniziative di promozione

Si registra un po' in tutte le regioni italiane una forte vivacità tra le nuove aziende elicicole.

Gran parte sono aziende costruite e condotte da giovani al di sotto dei 35 anni, molte aziende sono al femminile e ovunque un gran crescere di iniziative promozionali, di loghi aziendali, di brochure, di Fiere, siti internet e pubblicità alla chiocciola e alla filiera di allevamento.

Tutti sottolineano in particolare la scelta effettuata per una elicicoltura naturale, all'aperto, senza l'utilizzo di chimica e di alimenti concentrati. Il prodotto "naturale", cresciuto nutrendosi di vegetali selezionati, è la comune bandiera commerciale per conquistare mercati, luoghi di vendita e soprattutto gastronomia e ristorazione grazie anche alla straordinaria composizione chimica del mollusco. La lumaca è un alimento dall'alto valore nutritivo, di notevole digeribilità, ricco di amminoacidi essenziali e sali minerali. E' formata in prevalenza da acqua (83,97%), proteine (12,35%), lipidi (1,75% e sali (1,93%). La lumaca contiene inoltre ben il 12,9% di proteine, contro il 13% dell'uovo ed il 18,8% del manzo. La vera ricchezza della carne delle lumache è data dagli amminoacidi e in particolare da quelli essenziali, ben presenti.

Tra le tante immagini commerciali che ci giungono ogni anno dai sempre più numerosi nuovi elicoltori segnaliamo la seguente giovane azienda:

Azienda Agricola AGE di GE' ADRIANO
VIA SANITA', 45 - 12038 SAVIGLIANO CN
Cell. 3382338514 - ge.adriano1977@gmail.com





TRASPORTI PER LE LUMACHE DI ALLEVAMENTO

Grazie all'intervento e all'interessamento del socio ANE "Che Lumaca!" di Buja (Udine) la TNT, grande azienda di trasporti espressi e veloci, presente con un servizio capillare di ritiro e consegne in tutti i territori del nostro paese, ha inserito tra i prodotti trasportabili sui propri mezzi aziendali le "lumache vive" di allevamento.

Attualmente svolge e ha svolto questo servizio soltanto la SDA nazionale.

E' questa una notizia importante e molto utile agli elicicoltori che possono così utilizzare anche il corriere TNT, presente con i propri uffici e magazzini, in tutte le provincie italiane, per spedire ovunque, a ristoranti, clienti privati, anche piccole quantità di prodotto, a costi concordati e interessanti.

Naturalmente è un servizio destinato esclusivamente a elicicoltori che producono e inviano lumache spurgate, asciutte e in fase di letargo creato appunto dallo spurgamento e dall'asciugatura dopo la raccolta in allevamento a ciclo completo e non può essere esteso a prodotti d'importazione mantenuti in frigorifero e provenienti dall'incontrollata raccolta naturale, con le conseguenti situazioni negative di conservabilità (umidità, soggetti morti ecc. ecc.)

Le linee guida dettate per il ritiro e il trasporto della TNT sono:

- Le lumache devono essere asciutte, spurgate e in letargo;
- Le lumache devono essere insacchettate in reti di plastica (rafia) con reticolato che non ne favorisca la dispersione, in alternativa le confezioni devono essere di materiale plastico a scomparti e a perfetta chiusura in modo da evitarne la fuga e con fori di aerazione per mantenerne la vitalità.
- L'imballaggio deve essere di materiale idoneo al mantenimento in vita delle lumache e non deve cedere sue parti al prodotto (scatoloni forati di idonea resistenza).
- Il prodotto deve essere accompagnato da specifica dichiarazione nella quale si certifica che le lumache non necessitano di particolari condizioni di trasporto e pertanto, nei limiti delle temperature presenti sul mezzo, non subiranno danno e/o lesioni. In tale dichiarazione va specificato anche che tali condizioni garantiscono il trasporto delle lumache per almeno 72 ore senza la somministrazione di alcun alimento.
- Le spedizioni potranno avvenire solo dal lunedì al giovedì (sono inoltre vietati i ritiri nei giorni immediatamente precedenti le festività superiori ad un giorno) così da evitare fermi depositi.
- Sul documento di trasporto si dovrà sempre indicare il nome e il cognome di una persona responsabile e i relativi numeri di telefono, fax o e-mail così da poter gestire ogni tipo di problematica.
- Le spedizioni non possono essere assicurate.
- Il trasporto è possibile solo sul territorio nazionale e solo su strada.

Cucina

LUMACHE e PORRI di CERVERE

Si è celebrato a settembre a Cherasco e a novembre a Cervere, sempre in provincia di Cuneo, il gemellaggio tra due prodotti agricoli tipici.

E' risaputo che il porro è una verdura molto utilizzata nella cucina del mollusco, come è ormai conosciuta in tutta Italia la qualità del porro coltivato esclusivamente nella zona di questo piccolo centro piemontese. È nato da anni un consorzio di produttori molto attivo che garantendo e controllando il marchio "PORRO CERVERE", ha permesso a questa speciale produzione un nome e una qualificazione sempre più elevata e conosciuta, per le particolari caratteristiche organolettiche della verdura prodotta in quella terra e con quel metodo.

Nel territorio di Cervere sono recentemente nate due aziende elicicole da parte di 2 coltivatori del famoso porro.

Non si poteva quindi non mettere insieme queste due specialità "LUMACHE ITALIANE" e "PORRO CERVERE", per creare un grande sodalizio gastronomico, ma soprattutto per lanciare in Italia un abbinamento commerciale importante e duraturo tra le 2 specialità, opera della fatica e dell'ingegno del contadino che vuole percorrere la strada della qualità. L'iniziativa, promossa anche presidente del Consorzio Giorgio Maria Bergesio, è stata presentata ufficialmente alle 2 manifestazioni citate.



Porro e Lumache: due alimenti straordinari.



Associazione Nazionale Elicicoltori

Abbiamo ricevuto dal socio "Che Lumaca!", premiato nel 2014 con la "Lumaca d'Oro" per la capacità tecnica e organizzativa della propria azienda, la lettera che volentieri pubblichiamo:

Nel mondo dell'elicicoltura, in questi ultimi anni, si è creata notevole confusione: la televisione, i giornali, e soprattutto internet fanno circolare notizie che dicono tutto ed il contrario di tutto. Non di meno, sull'allevamento di chiocciole a ciclo biologico completo, alle volte, si creano delle confusioni che, se non chiarite, possono portare a delle incomprensioni. Ci riferiamo anche alla sovrapposizione che esiste fra l'Istituto Internazionale di Elicicoltura e l'Associazione Nazionale Elicicoltori. In questi ultimi anni abbiamo avuto modo di parlare con allevatori e per molti l'Istituto e l'Associazione Nazionale Elicicoltori risultano essere la stessa cosa. Non è così, l'Istituto ha come fondatore nel 1972 e direttore il dott. Avagnina ed è un'organizzazione privata; l'Associazione, presieduta sempre da Avagnina, è, diversamente, una associazione tra operatori, riconosciuta dall'A.I.A., che ha il compito di promuovere l'allevamento della chiocciola a ciclo biologico completo ed il suo prodotto. La sede dell'Associazione è ospitata nei locali dell'Istituto: da questa promiscuità può nascere forse la confusione.

Data la scarsa affluenza in questi ultimi anni all'assemblea annuale dei soci che si tiene a Cherasco a fine settembre, ci sentiamo di scrivere queste poche righe per portare alla conoscenza di tutti i soci quanto emerso dall'ultimo incontro. Il Presidente Avagnina, vista la mole di lavoro notevolmente aumentata in questo ultimo periodo e visti anche i suoi problemi di salute, ha accennato al fatto di voler "riformare" un po' la struttura dell'Associazione, in maniera tale da sollevarlo, almeno in parte, da alcune attività. Ci ha chiesto quindi di sondare un po' la situazione, di valutare quanti soci effettivamente tengono all'Associazione e vedere se c'è la volontà da parte di tutti di mantenerla e, perché no, di farla anche crescere.

La missione dell'Associazione Nazionale Elicicoltori è quella di garantire per l'allevatore prima e per il consumatore poi la qualità del prodotto, che si traduce in un miglior riconoscimento economico per i produttori ed in una garanzia di qualità (organolettica, ma anche igienico-sanitaria) per il consumatore finale (pensiamo al manuale di buona pratica agricola presentato al Ministero).

Il marchio Lumache Italiane: senza l'Associazione non esisterebbe o potrebbe essere utilizzato da chiunque. Non meno importante è anche il fatto che tramite l'Associazione gli allevatori possono contare su una rete di assistenza gratuita da parte degli stessi soci e da parte di chi lavora da più di quarant'anni in questo settore.

L'Associazione Nazionale Elicicoltori ha un ruolo anche istituzionale e sindacale: è l'ente che può interfacciarsi direttamente con il mondo legislativo e che quindi può contribuire attivamente alla regolamentazione di questa realtà. L'elicicoltura attualmente risulta ancora poco normata e le norme a cui deve far riferimento spesso sono inadeguate perché emanate per altre tipologie di allevamenti.

L'Associazione è, inoltre, un punto di collegamento con le autorità estere che la vedono come riferimento per avvicinarsi al mondo dell'elicicoltura (all'ultimo incontro erano presenti rappresentanti provenienti da ogni parte del mondo).

Ci chiediamo quindi se esista da parte di tutti noi/voi la volontà di proseguire in questo senso, per non lasciare naufragare tutto

il lavoro che è stato fatto nei decenni scorsi. Vogliamo dar seguito alle richieste di Avagnina?

Speriamo che queste poche righe siano da stimolo affinché nei prossimi incontri ci si possa veramente confrontare in tanti. Ricordiamoci tutti che l'unione fa la forza, ancor di più per questo mondo agricolo, e che avere un ente che ci raggruppa tutti può solo che essere una garanzia per il nostro lavoro.

CheLumaca!

Consuelo Bravin – Matteo Venuti – Buja (Udine)

consuelo.bravin@yahoo.it

CONSIDERAZIONI DEL PRESIDENTE

I ruoli dei due organismi sono sempre stati separati, anche se di fronte all'opinione pubblica la stampa spesso assomma i ruoli dei personaggi e dei luoghi trattati.

Un'associazione di produttori, come deve essere considerata l'A.N.E. deve occuparsi principalmente di proteggere e aiutare i propri soci nella valorizzazione della produzione, attraverso un lavoro di promozione e informazione a riguardo le caratteristiche alimentari e sanitarie delle chiocciole di allevamento, controllare i dati sui consumi, diffondere la gastronomia e l'utilizzo del mollusco.

Un'associazione come l'A.N.E., certamente, non deve occuparsi di far nascere altri allevamenti e propagandare tecniche, materiali, prodotti a nuovi o potenziali elicicoltori, forse il contrario, deve il più possibile proteggere in generale e sul fronte commerciale e fiscale quelli che già si occupano dell'attività, non creare, al limite, nuovi concorrenti.

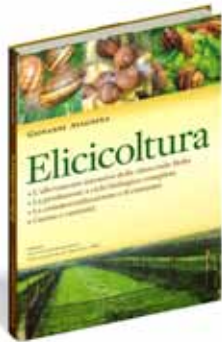
Saranno le singole aziende, in nome proprio, che si occuperanno di vendere e diffondere, nel modo migliore e più remunerativo, il proprio prodotto utilizzando anche il fatto di fare parte di un gruppo nazionale che lavora con regole, tecnologie ed etiche simili e controllate.

Tutte queste iniziative devono essere portate avanti da chi fa parte di questa associazione, nella piena consapevolezza che tutto il lavoro, la fatica e il tempo utilizzato, dalle singole aziende è totalmente gratuito, volontario e senza alcun rimborso economico, come è avvenuto fino ad ora, nello spirito di una grande disponibilità personale.

Le grandi difficoltà e spesso anche i limiti (vedi la scarsa partecipazione lamentata nella lettera) sono legati al fatto che non ci sono soldi o rimborsi da gestire, non esistono più attualmente contributi pubblici su cui contare e con cui affrontare programmi e che l'entusiasmo iniziale dei soci molto spesso viene meno e si spegne, per i tanti problemi della vita di ognuno.

Purtroppo un numero sempre più alto di associazioni di allevatori di altre specie animali, simili negli intenti all'A.N.E. ha chiuso definitivamente oppure ha ridotto molto le attività.

Nel mio piccolo e nei mie limiti, il sottoscritto ha cercato in questi 36 anni di vita dell'associazione, spesso da solo, a sopperire questa difficoltà per l'alta convinzione personale che questa nostra chiocciola può e deve avere uno spazio sempre più importante nel panorama degli alimenti per l'uomo.



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 ELICICOLTURA - 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

• **ELICICOLTURA**

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

MATERIALE PROMOZIONALE

solo per i soci

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.

SCHEDA per l'ADESIONE all'Associazione Nazionale Elicicoltori

SOCIO EFFETTIVO (con diritto di voto in assemblea)

ANNO 2015 - 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 2015 - 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)**





ENGLISH SUMMARY OF THE MOST IMPORTANT NEWS

LEBANON

USEK University, managed by the Maronite Church, is the most important school in Lebanon with more than 8.000 students; This University decided to organize and promote in his headquarters the Second International meeting about snail breeding in Middle Est and in Arabic countries.

The meeting is consequential to the first one, that took place in 2014 and hosted about ten Ministers and the President of the Republic; this year the meeting will take place on 20th of February 2015 and will be articulate in 3 parts: the natural snail breeding method, the slime and his collection, and the organoleptic quality of Helix meat. The italian helieicoltura method is for Lebanon very important and, together with wine, honey and olive oil promotion, will take part in a five-year project about the development of the rural agriculture in Lebanon; the project is favored by the local government. First farms born during the year 2014 in Lebanon have pointed out a big adaptability of Helix Aspersa Muller to the territory, that shows a major growth opportunity for the sector.

IRELAND

During the last international meeting in Cherasco in September was present a delegation of contractors and functionaries from Ireland.

Ireland's climate, in spite of the nordic position of the country, is really favourable to Helix biology, because the climate show traces of the mitigating effects from the Gulf Stream.

In nature you can also find the Helix Aspersa, that is normally living in Europe more to the south.

The Irish interest in our activity springs from two essential facts: first of all, Ireland is a territory dedicated to extensive farming (big bovine and ovine farm, with natural method); secondly, from the 1st of November of the year 2014, the the European Commissioner for agriculture and rural development Mr Phil Hogan is Irish. The Institute of Helieicoltura of Cherasco is planning to meet europeans functionaries of his staff to create a Memorandum of Understanding to promote and increase the value of snail farming (without concentrated animal feeding) in Ireland and in Europe.

SLOVENIA

Slovenia is the European country that, on the strength of his territory and his inhabitants, has the fastest-growing interest in complete biological cycle breeding of Helix.

The country (that is a part of the Ex Yugoslavia) is all along a good harvester and exporter of snails picked up in nature; furthermore Slovenia recently start to take care of environmental ethics and since 3 or 4 years is concretely operating in our field, following the italian method of complete biological cycle, outdoor.

At the end of the year 2014 the number of farms was more than 200 units, that means more than 150 hectares; this is a high number in relation with the population and the fragmentation of plots.

The climate is sufficiently favourable because largely Slovenia shows traces of the marine sway and the population has very good attitudes towards agriculture / farming, and a genuine interest for high quality edible foods that are obtained without chemical products.

In September 2014, during the International Meeting in Cherasco, we hosted about one hundred slovenians, the more copious delegation.

ALBANIA

In Albania numerous initiatives of snail farming with complete biological cycle are rising again.

A couple of years ago some initiative was born, not only about small expanses, but soon the country was overrun by the propaganda of "snail breeding with concentrated feeding" and all the meticulous informational work about the italian method became wasted effort. The country has suffered a wild advertising from different characters, in order to sell tools, consulences, and so on, without any positive or concrete aim.

During the years 2013 and 2014 a group of italians contractors (from the region Lombardia) and Albanian entrepreneur give birth to Elix Karavasta company, a good quality snail farm that take up 2 hectares. The most positive side of this company is the awareness about the necessity to carry out this activity following importants rules, because this kind of food have an exacting market in Europe.

Reproducers' selection is really important: too many farmers in Albania have been cheated by Albanian characters or people from neighbouring countries, wich proposed confused methods, illusions and first of all wrong advises and low quality snails reproducers. These kind of company are born and died quickly, in spite of the good climate of Albania (excellent availability of water, good logistic system towards Europe, and plenty of land, in addition to a interesting and acceptable cost for the labour force).

The Institute of Helieicoltura of Cherasco recently visited the snail farm Elix Karavasta, and found a pefect rules' adequacy about the management of the whole activity,



that bring good results, that encourages the productive continuation. We met the italian Executive, Mr Rossano Mario Virgilio, and the Albanians Mr Sota Fredi and Mr Sota Olsi; we entrust them to represent the Institute in the Albanian country.

In May 2015 will take place in Tirana a meeting for anyone interested, not only for Albanians but also for people living in Kosovo, Montenegro e Macedonia; the meeting will include visits to the snail farm (30km far from Durazzo, very near to Karavasta lagoon)

ELIX KARAVASTA SH.P.K. - RR.NDREC NDUE GJOKA, NR.9 - TIRANE-ALBANIA - CEL: +355697804885 - elixkaravasta@gmail.com