

helix Elicicoltura oggi

PERIODICO DI INFORMAZIONE ELICICOLA
DIRETTO DA GIOVANNI AVAGNINA | GIUGNO 2023

12



da Cherasco
verso il mondo
via Piana di Monte Verna
the annual meeting of Heliciculture

Il mercato delle
Helix: nuove
quotazioni
the helix market and new price

La CIE e PMI Italia
Per i nuovi sviluppi
the Cie and PMI Italia for new growth

Allevamenti:
L'estensione ideale
con Consapevolezza iniziale
the ideal extension of the farm

ELICICOLTURA OGGI | ANNO VI - GIUGNO 2023
POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE
AUT. N. 170/4/2020 DEL 18/12/2020 - PERIODICO R.O.C.



Photo Coclè

Editoriale | l'ultima occasione

L'attuale situazione del mondo delle chiocciole Helix è arrivata ad un punto di non ritorno. Continua imperterrita la propaganda spudorata sulla crescita breve delle lumache in allevamento.



Giovanni Avagnina

Con gli ultimi messaggi che girano, **si è arrivati alla promessa che entro 20 settimane, cioè in 140 giorni appena**, i piccoli, chiamati elegantemente **"baby snail"**, posti nella vegetazione dei recinti e superalimentati con farine e alimenti (naturalmente da acquistare fuori azienda), **raggiungono la piena maturità per la vendita.**

Si arriva, nelle eleganti brochure di presentazione, **perfino a pianificare e proporre ben 2 produzioni in un anno soltanto**, moltiplicando così gli utili aziendali.

Il tutto è molto suggestivo e attraente, presentato come nuovo modello di sviluppo economico e con forte diminuzione delle ore di lavoro al 50% in meno, a confronto l'allevamento tradizionale a ciclo biologico completo.

Forse è una tecnica che miracolosamente fa crescere soggetti che secondo la loro natura sono l'emblema della lentezza, che

fuori dal recinto di produzione, cioè nell'habitat naturale, raggiungono la bordatura e la maturità commerciale in oltre 2 anni, in qualsiasi clima o territorio geografico esse si trovino.

Purtroppo, sono oltre 10 anni che si è sviluppato il commercio redditizio di queste piccole lumache, vendute in cassettine di polistirolo a numeri teorici impossibili da controllare. Per i vari motivi chiaramente elencati a pagina 4 e 5 del numero 11 di Elicicoltura Oggi (2022), i risultati non sono stati fino ad ora così entusiasmanti e così straordinari, in particolare in riferimento alla tempistica dichiarata.

Se poi andiamo ad analizzare seriamente i costi da affrontare per l'impresa per acquistare ogni anno queste baby snails, c'è da spaventarsi realmente.

Per ogni ettaro sono oltre €15.000 di piccole chioccioline, quando queste nascite le possiamo creare noi allevatori, direttamente nei recinti.

L'uso di alimenti specifici concentrati consigliati per velocizzare, costano annualmente, per questa estensione oltre €10.000.

Gli incassi promessi diretti di €43.000 sono troppo interessanti se reali, tali da svegliare l'attenzione di gruppi bancari e di investimento che avrebbero di che occuparsi per fare soldi.

Amici elicicoltori: non lasciamoci trascinare dall'emozione e dal

sogno che le lumache ci facciano arricchire così facilmente. Come detto, ora è proprio l'ultima occasione per fermarci in questa corsa al massacro economico, è il momento di ragionare sui fatti reali, sugli imprevisti sempre in agguato nei lavori che stanno nella natura e nella meteorologia.

Noi, come **Confederazione Italiana Elicicoltori**, continuiamo a batterci perché questi mirabolanti inganni comunicativi vengano ridimensionati anche da parte delle autorità competenti, affinché l'elicicoltura ridiventi una semplice e umile attività agricola, non una attività finanziaria, che neppure l'allevamento intensivo dei polli o dei tacchini (la più industrializzata zootecnica con animali, vere "macchine da carne") può eguagliare risultati così elevati, in così brevi stagioni operative.

Giovanni Avagnina



2023: Anno di Importanti Incontri Elicicoli

Il Grande percorso dell'Elicicoltura

L'anno 2023 annuncia subito "grandi manovre" nel mondo della comunicazione, formazione e organizzazione della produzione e della valorizzazione delle lumache Helix di terra, incaricando CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI, organizzazione nazionale di categoria presente in tutte le regioni italiane, a promuovere e gestire nel 2023 una serie di manifestazioni, collegate tra di loro, percorrendo tutti i sentieri della comunicazione per definire in Italia le attuali reali situazioni nel campo dell'allevamento a ciclo completo della lumaca di terra Helix e dell'estrazione del siero.

Le troppe, confuse comunicazioni ufficiali nel settore, portano la necessità di contrastare le notizie tendenziose o irreali.

Per questi motivi:

sono organizzati, infatti, in piena sequenza temporale, due incontri a livello internazionale, uno a **Cherasco** (Cuneo), il luogo dove 45 anni fa nasceva la prima organizzazione professionale elicicola (Associazione Nazionale Elicicoltori - A.N.E.), questo in programma dal 21 al 23 Ottobre 2023 - e subito dopo l'incontro a **Piana di Monte Verna** (Caserta) il 28 e 29 Ottobre.

Piana di Monte Verna è oggi la sede nazionale di Confederazione Italiana Elicicoltori, in quanto 17 anni fa nasceva in questo centro campano, sito nel territorio casertano dell'Alto Volturno, **Coclè**, centro elicicolo di allevamento e sperimentazione che per molti anni ha lavorato in prima fila, collaborando con numerose aziende di elicicoltura del Sud Italia e delle isole, diventando anche la sede dei **Convegni di Elicicoltura**, giunti quest'anno alla 10^a edizione.

Due capitali italiane delle lumache, entrambe che hanno scelto, per i molluschi, il ciclo di allevamento intero **al naturale**, senza utilizzo di mangimi industriali, per ottenere un prodotto di alta qualità tradizionale e preferito dai consumatori, sistema anche più economicamente sostenibile dagli operatori, in una visione più ecocompatibile, sia per la limitata necessità di acqua, necessaria alla produzione, sia per l'eliminazione dei trasporti degli alimenti verso le aziende stesse; a piena tutela della qualità organolettica della carne prodotta.

Quindi due manifestazioni, al Nord e al Sud, per confermare le linee operative da seguire in questa attività agro-alimentare, aventi anche ripercussioni dirette sulla qualità della bava estratta dai molluschi.

É chiaro e confermato, infatti, che solo le Helix cresciute lentamente, con essenze vegetali scelte, ottengono una qualità di siero del tutto diversa da quello estratto da soggetti ad alimentazione spinta e forzata, in batteria.

Non quindi una elicicoltura breve, come promessa da molti, ma una elicicoltura che vive e si forma nella lentezza della biologia di questo mollusco, che male si combina con la velocità e la fretta.



Official Financial & Banking Partner



INCONTRO INTERNAZIONALE di elicicoltura

INTERNATIONAL MEETING OF HELICICULTURE

Festival della Lumaca Helix in Allevamento e in Cucina



21 - 22 - 23 ottobre 2023

CHERASCO (CUNEO) Italy

La Città dove 45 anni fa nasceva la storia dell'Elicicoltura al Naturale

28 - 29 ottobre 2023

PIANA DI MONTE VERNA (CASERTA) Italy

10^a edizione nella Città delle Lumache



Due iniziative pubbliche, organizzate di concerto con le Istituzioni Agricole Nazionali, per fare crescere questo messaggio estremamente utile all'economia derivante, per una confermata valorizzazione dei prezzi e a vantaggio della qualità.

Continua a pagina 4

Segue il Grande percorso dell'Elicicoltura

Cherasco (Cuneo) - Tornano a riunirsi a Cherasco gli operatori italiani del settore nel Centro Storico della città piemontese, che 45 anni fa vide nascere e svilupparsi la storia produttiva ed organizzativa della chiocciola di terra Helix. Chiocciola che fino a quegli anni era soltanto prodotto di raccolta natu-

rale nei boschi e nella campagna e che, attraverso anni di studi, esperienze e sperimentazioni, è divenuta una vera e propria attività economica agro-alimentare, utile per ottenere carni prelibate e senza grassi in gastronomia e siero bavoso, molto ricercato nella cosmetica e nella medicina umana.



A Cherasco nasceva allora (1978) e continua ad essere redatta, la prima rivista al mondo su carta, che tratta esclusivamente l'argomento - **Helix: Elicicoltura Oggi** - fondata e diretta dal cheraschese **Giovanni Avagnina**.

Da questa storica città partirono le indicazioni e gli studi tecnici, scientifici e organizzativi per una categoria di produttori agricoli sempre più numerosa e più seguita, anche in altri paesi nel mondo.

A Cherasco, l'indiscussa prima capitale della Helix, ritorna, infatti, il Festival gastronomico della cucina popolare della lumaca, con un menu dedicato, unitamente a numerose altre manifestazioni collaterali di musica, cultura e partecipazione popolare.

È un ritorno alla semplicità e alla popolarità di una cucina povera, legata ad un prodotto che madre terra offriva ancora nei tempi in

cui la raccolta in natura era una passione e in certi momenti anche una necessità per molti. Anche adesso, in cui la cucina attuale, blasonata e ricca, ha scoperto questo alimento e lo presenta in piatti gourmet di alto livello, il ritrovarsi insieme ad un semplice tavolo non elegante può ricordare i tempi felici trascorsi, ma non dimenticati.

Il menù popolare del Festival, e i tavoli posti sotto il tendone, vogliono tenere in piedi questa tradizione di amicizia e questa esperienza collettiva di tempi passati. Ricordiamo la necessità delle prenotazioni (vedi locandina allegata)



Incontro di Elicicoltura - 2015 Cherasco

Piana di Monte Verna (Caserta)

La grande festa continua poi a Piana di Monte Verna, con l'ormai immancabile sempre più ricca "Piazze della Lumaca", quest'anno alla sua 11ª edizione. Portatrice di grande festa, musica, con piatti tradizionali e innovativi della Lumaca Helix. Il tutto camminando a braccetto con il 10º Convegno Internazionale di Elicicoltura, ormai immancabile evento annuale della cittadina campana.

Un anno davvero straordinario e imbandito a festa, tradizione, storia, convegni e incontri utili alla crescita e allo sviluppo.

In allegato il depliant della manifestazione, dove indichiamo i programmi specifici delle giornate organizzate, invitandovi a occuparvi, in caso di partecipazione alle relative iscrizioni richieste.



Convegno Internazionale di Elicicoltura - 2019 Piana di Monte Verna



Mercato Elicicolo

Grandi stravolgimenti nelle quotazioni

Se fino alla fine del 2022 il mercato delle Helix (vivo, surgelato e conservato) sembrava poco attivo a causa del periodo post-pandemico e con prezzi stabili, sono trascorsi i tre mesi invernali e, al momento del risveglio dei molluschi (aprile), in tutta Italia ed Europa, è stata tutta una rivoluzione nei prezzi e nelle richieste.

Un aumento all'origine, in tutti i paesi esportatori di almeno un 30% sui prezzi in partenza pagati ai raccoglitori in natura, dalle organizzazioni di ammassamento locali al fine di incentivare queste persone decise addirittura a non procedere ad alcuna raccolta: aziende di macellazione disperate per mancanza di materia prima da lavorare per le commesse tradizionali delle industrie alimentari francesi e tedesche, che ogni primavera devono ricostruire le scorte di magazzino.

Si prospetta un anno "orribilis" e si stanno realizzando, purtroppo, le notizie descritte in autunno passato dalla stampa: il fatto che le lumache in natura stanno per sparire definitivamente a causa delle nuove temperature e delle nuove situazioni climatiche, stravolte un po' in tutto il mondo.

Della rarefazione progressiva della lumaca Helix in natura si è scritto e parlato più giorni, all'inizio del 2023 sugli organi di stampa e in televisione. Le varie iniziative di produzione in allevamento rendono, per fortuna, la situazione meno grave, ma è un fenomeno che dobbiamo tenere in conto affinché questo alimento non rimanga un ricordo gastronomico. Già molti ristoratori in Italia e in Europa sono andati in crisi per il mancato normale approvvigionamento e per i prezzi saliti alle stelle.

L'elicicoltura a ciclo completo, portata avanti con metodi ecosostenibili e con alimenti allo stato vegetale fresco, senza manipolazioni e utilizzi di tipo industriale, sarà quindi l'unica risorsa per approvvigionare questi consumi e mantenere in piedi questa filiera alimentare, tutta legata alla naturalità e alla biologia.

Se il principale problema è la diminuzione dell'acqua allo stato globale, l'elicicoltura dovrà andare solo sulla strada dell'utilizzo di alimenti coltivati dal produttore, *eliminando ogni acquisto fuori azienda di alimenti secchi che, per la loro produzione e per il tipo di lavorazione e gestione, consumano farine di cereali, le quali hanno bisogno, per ogni kg, di grandi quantità di acqua.*

Sempre di più ha senso la nostra affermazione, già pubblicata e proclamata:

"L'assenza, nella dieta delle Helix, di farine di mais, soia o altri vegetali secchi, tutti che utilizzano grandissime quantità di

acqua nella loro coltivazione, permette infatti di ridurre notevolmente le quantità di acqua necessarie alla produzione della carne di questo mollusco.

La quantità di acqua necessaria per produrre 1 kg di molluschi Helix è, infatti, normalmente un quinto dell'acqua utilizzata per la produzione di 1 kg di carne di altre specie animali (polli, tacchini, bovini, suini). Il risparmio è dovuto all'utilizzo, nell'alimentazione, di prevalente alimento fresco coltivato e non secco e lavorato."

In qualunque caso: tutti i consumatori, compresi gli utilizzatori (ristoratori e gastro-nomie), dovranno adeguarsi alle nuove quotazioni, mentre gli allevatori, pur ottenendo maggiori redditi sul prodotto venduto, dovranno seriamente e consapevolmente adeguare i loro metodi di produzione a regole di minimi consumi di acqua curando, nelle stagioni giuste, la rotazione delle semine. Dovranno essere anticipate nei recinti al fine di sfruttare i mesi più naturalmente freschi della primavera, per fare crescere senza irrigazione adeguate quantità di vegetali specializzati, si dovrà aumentare l'attenzione e l'interesse sull'utilizzo di scarti di verdura, non più utilizzati per l'alimentazione umana (concorrendo alla creazione di una specifica "economia circolare").



Per fortuna, in una corretta gestione del recinto e con terreni adatti, la quantità di acqua necessaria al mantenimento di 1 metro quadrato di habitat verde, tale da renderlo utilizzabile dal mollusco è sostanzialmente bassa. Troppi litri di acqua per unità di misura creano numerosi problemi di equilibrio chimico ambientale, oltretutto.

Il Ph del mollusco e la sua bava, che viene rilasciata sul suolo e sulle foglie, è basso, normalmente intorno a un valore di 4/5,5. *Troppa umidità incrementa verso il basso questi numeri con conseguenti, relative e particolari fermentazioni dell'habitat e svi-*

luppo dei microorganismi patogeni generici (sviluppo di parassiti e crescita di parassitosi): questo fatto ci aiuta a contenere la quantità di acqua da spruzzare ogni giorno, riducendola a circa 1,5 – 1,8 litri in totale per ciclo irriguo, ogni metro quadrato.

Quantità molto limitata se la paragoniamo alla coltivazione di mais o di cereali utilizzati per la mangimistica, nell'ordine di almeno 4/5 volte superiori a quella necessaria per gli alimenti seminati nei recinti.

Quindi: ELICOLTURA =

- 1) coltura che non brucia troppe riserve idriche;
- 2) coltura ad alto potenziale di risorse alimentari naturali, non create dall'industria come avviene nella zootecnia intensiva;
- 3) coltura a redditività elevata per la piena autonomia alimentare in azienda;
- 4) coltura che non è legata ad altre concorrenze produttive, in realtà, legata invece alla costante diminuzione in natura del prodotto

Continua a pagina 6

Segue - Grandi stravolgimenti nelle quotazioni

Gli Aumenti di prezzo

All'origine, nei vari territori, tutti i prezzi del prodotto raccolto hanno ottenuto una quotazione più alta di quella della precedente stagione.

Questo per tutte le specie, anche per quelle destinate alla produzione della carne congelata, negli stabilimenti che lavorano nei paesi a economia povera.

Helix Pomatia dai Balcani = **aumento** del **62%**

Helix Lucorum dalla Turchia = **aumento** del **48%**

Helix Aspersa dal Nord Africa = **aumento** del **45%**

Helix Aspersa Muller da Creta = **aumento** del **55%**

Insomma, un raddoppio che crea un nuovo, più pesante costo, per il prodotto conservato congelato e in barattolo.

Queste nuove quotazioni sono una buona notizia per gli allevatori perché, se non vi saranno ritorni al passato, ben difficili nella situazione generale, anche le loro lumache prodotte in impianto avranno di sicuro buoni incrementi nel piano di vendita, sia all'ingrosso sia al consumatore diretto.

Le catene della grande distribuzione, che offrono le lumache spurgate vive, nei banchi della pesca, hanno già aumentato i listini e vendono ora, per il prodotto perfettamente asciutto, oltre i € 16,00 il kg.

Estero **Algeria**

Il grande ed esteso Paese Nord-Africano è attualmente il più importante Paese fornitore di lumache da gastronomia per l'Italia.

Le condizioni climatiche aride, ma con grande escursione termica tra il giorno e la notte e - di conseguenza - altissima deposizione di abbondante rugiada, permette alla Helix Aspersa di trovare l'habitat ideale per il pascolo notturno e la crescita con vegetali naturali ad alta concentrazione di oli essenziali, che ingentiliscono il gusto delle carni. L'alta temperatura che garantisce, inoltre, una perfetta asciugatura dopo la raccolta, insieme al basso costo del lavoro di una popolazione rurale molto numerosa, sono i fattori principali per questa attività di raccolta ed esportazione di questa specie locale che presenta, inoltre, una lunga capacità di resistenza e conservabilità anche in condizioni naturali, fuori del frigorifero.

Questa grande risorsa naturale del paese, in gran parte destinata all'export in Europa, presenta ogni anno però nuovi problemi, per la sempre maggiore rarefazione e diminuzione dei soggetti, condizioni che stanno per indurre le autorità locali a normalizzare e regolamentare, nei tempi e nelle quantità, la

raccolta al fine di garantire la continuità biologica della specie Helix Aspersa, delle varietà territoriali **LUTESCENS** ed **EXALBIDA**.

Anche in Algeria si sta pensando, di conseguenza, di passare alla produzione a ciclo completo della lumaca, creando impianti di elicicoltura a ciclo naturale, sistema italiano.

Presso la sede operativa di CIE-Nord a Cherasco in questi mesi si sono già tenuti alcuni incontri con operatori Algerini, che intendono introdurre la metodologia italiana (al naturale) in quel paese, iniziando la strada della produzione a ciclo completo.

L'Algeria è un Paese con potenziale enorme, ha un territorio molto grande, che va dalle coste mediterranee nella parte occidentale, alle catene montuose dell'Atlantico fino al Sud del Sahara per un totale di 2.400.000 km. quadrati.

La popolazione di circa 40 milioni di abitanti è per l'80% dedicata all'agricoltura e vive nelle zone rurali, fuori dai centri cittadini.

Estero **Irlanda**

L'Irlanda è un Paese che, se pur posto al nord Europa, presenta un clima molto favorevole per il ciclo biologico della Helix Aspersa all'aperto.

Tali i motivi principali:

1. influenza mitigatrice delle temperature da parte della Corrente del Golfo: quindi inverni non molto freddi con temperature quasi mai inferiori allo zero termico e relativo mantenimento della vegetazione verde sul suolo, per l'annata intera.
2. Forte umidità ambientale nella stagione calda, con leggera pioggia quasi quotidiana, fattore che esclude per lo più l'uso dell'irrigazione artificiale negli allevamenti.
3. Crescita continua dei soggetti che vengono alimentati nei recinti all'aperto, con abbondante vegetazione seminata o coltivata a parte



Da alcuni anni l'elicicoltura in queste zone ha registrato notevole sviluppo con la nascita di numerose aziende organizzate e consorziate dal gruppo "CAHILL IRISH SNAILS" di KELLS, a 50 km circa da Dublino, diretto da **Edmond Cahill**.

Questa organizzazione elicicola irlandese segue il metodo di produzione all'aperto, alimentazione vegetale fresca e recentemente ha definito un accordo operativo strategico con la CIE. Giovanni Avagnina e Giovanni Romano si sono già recati, nel mese di maggio, nella sede del gruppo per incontrare i partners della CAHILL IRISH SNAILS, prospettando le soluzioni migliori al fine di continuare l'attività di allevamento, compreso il discorso della estrazione della bava e del relativo sviluppo del settore nella nazione intera. Il gruppo irlandese, a differenza di operatori di altri paesi UE, ha piena convinzione della alta qualità ottenibile per le lumache solo attraverso metodi naturali e lenti di crescita, senza uso di farine.



Capitali Pubblici sprecati....

In un mondo che diventa sempre più piccolo per effetto della globalizzazione incalzante, i prodotti dei paesi emergenti a basso costo di produzione esercitano una pressione crescente sugli agricoltori dell'Unione europea. Si acuisce la concorrenza sia per i prodotti di base, sia per i prodotti a valore aggiunto. Di fronte a queste nuove sfide commerciali, l'arma più potente di cui dispongono gli agricoltori dell'UE è la qualità. La qualità è un punto di forza dell'UE, grazie all'altissimo livello di sicurezza garantito dalla normativa UE da un capo all'altro della catena alimentare e, grazie agli investimenti realizzati dagli agricoltori – e più in generale dai produttori – per conformarvisi. Nondimeno, vi sono anche altri aspetti che possono contribuire a migliorare la qualità in senso lato. Leggiamo sulle pagine web di una nuova notizia sconcertante sulla erogazione di un consistente contributo finanziario della regione Sicilia (PSR 2014-2020) a favore di una azienda sicula in provincia di Palermo, per la realizzazione di un allevamento elicicolo al chiuso, senza terra, ma su...tendon verticali.

La serra finanziata è dotata di impianto fotovoltaico di 3KWh per l'intero fabbisogno energetico, inoltre gli impianti sono completi di sistemi di umidificazione e controllo umidità, impianto idrico, impianto elettrico per controllare il fotoperiodo, raccolta delle acque, data logger per la raccolta statistica dei dati, moduli di allevamento, nonché sistemi di spurgatura e asciugatura.

All'interno dell'impianto sono presenti specifici sensori di umidità, temperatura e fotoperiodo, che funzionano grazie all'energia fornita dal fotovoltaico e che attivano un sistema di aerazione automatizzato ed "auto-regolato", in funzione delle esigenze del mollusco in un determinato ciclo produttivo.

Tale energia elettrica verrà utilizzata per attivare in maniera completamente automatica il sistema idrico, il sistema di lavaggio e di raccolta deiezioni. Elemento fondamentale di questo sistema è la "cella", che consiste in piani sopraelevati dove vengono allevate le chioccioline.

Essa contiene una serie di pannelli di materiale plastico che pendono verticalmente da un supporto metallico e che hanno lo scopo di aumentarne la superficie utile di allevamento. Le celle sono impilabili in due o più piani in una struttura ricevente la chiamata "modulo", alla base del quale è presente

un reticolato metallico antifuga. Ogni cella è servita da impianti idrici ed elettrici necessari a controllare il livello di umidità e la durata del fotoperiodo (alternanza luce/buio).

La base della cella è formata da una rete a maglia larga atta a far passare tutti i residui organici generati dalle chioccioline in una vasca di raccolta che periodicamente viene svuotata e sterilizzata (operazione che può essere fatta anche automaticamente). Ciò fa sì che le chioccioline non vengano mai in contatto con i loro residui organici.

Sperimentazione di un sistema di allevamento innovativo denominato "Sistema di allevamento chioccioline a Celle Modulari Impilabili" (C.M.I.). L'innovazione è rappresentata dallo stesso sistema di allevamento delle chioccioline che, attraverso la messa a punto dell'impianto prototipo e congiuntamente alla introduzione nella razione alimentare degli animali di specie vegetali autoctone ed esotiche ad elevato contenuto proteico, rendono possibile l'incremento quantitativo di bava.

Si tratta di un sistema di allevamento al chiuso, controllato e sterilizzato su strutture modulare in assenza di terra e vegetazione. È un sistema completo con separazione delle varie fasi di cui si compone il ciclo produttivo (riproduzione, incubazione, svezzamento ed ingrasso). Il sistema è strutturato in modo da risolvere, teoricamente, i problemi tipici degli altri metodi di allevamento. Infatti, l'assenza di terra e, conseguentemente di vegetazione, evita da un lato la formazione di marcescenze e dall'altro l'esalazione di anidride carbonica dal terreno. L'ambiente a "clima controllato" permette di ricreare delle condizioni ambientali ideali per la crescita delle chioccioline garantendo, assieme a tutti gli altri accorgimenti migliorativi del sistema, una produzione certa, sana ed economicamente valida.

La struttura che contiene C.M.I., che chiameremo "serra", consiste in tubolari a gamba diritta isolati dall'ambiente esterno mediante un apposito rivestimento protettivo composto da più strati.

Altre amenità e diremmo assurdità ancora nella descrizione del progetto per il ciclo produttivo di un mollusco inerte, poco reattivo a tutta questa esasperata tecnologia.

Non siamo assolutamente contro l'innovazione e la ricerca, anzi auspichiamo sempre più studi nel settore, ma siamo certamente contrari al fatto che denaro pubblico di tutti noi, venga investito da enti pubblici per supportare e finanziare, senza responsabilità alcuna, senza conoscenze reali e concrete esperienze di aziende agricole in elicicoltura, spinte a progettare e promuovere sistemi di allevamento lontani dalla natura, ma fortemente in grado di allettare altri sprovveduti soggetti di provenienza extra agricola ad effettuare costosi investimenti che sono anni luce lontani dalle concrete possibilità economiche di far nascere e crescere la nostra chiocciolina. Aziende capaci solo a creare nuove pericolose "catene di Sant'Antonio", atte a fare sperperare a tanti creduloni fior di quattrini per produzioni o allevamenti che saranno sempre e solo fallimentari ed assolutamente antieconomici.

Il grande male dell'elicicoltura e il suo relativo limitato sviluppo, come sempre, è quello di considerare il mollusco un oggetto di crescita industriale, in questo ultimo caso addirittura mettendo i molluschi a vivere in luoghi senza terra, ma su delle tende di plastica. **Questo pseudosistema, dove non ci si sporcano le mani, è stato oggetto di grossi guai speculativi, negli anni 2010/15, portati avanti da aziende con sede a Cipro, le quali hanno fatto spendere cifre allucinanti a tanti illusi e incompetenti imprenditori, sia a Cipro, sia in altre regioni del Mediterraneo. Su questo sistema di allevamento si sono svolte anche delle indagini penali per tentata truffa, al fine di fermare la chiara malversazione in atto.**

Patto di Adesione Confederativa

Confederazione Italiana Elicicoltori e PMI Italia

Un'intesa per valorizzare ancor di più un comparto d'élite dell'economia italiana. È questo il significato profondo del "Patto di Adesione Confederativa" della Confederazione Italiana Elicicoltori (Allevatori di Lumache) alla Conf. PMI ITALIA.

La firma è stata siglata lo scorso 26 Gennaio 2023, presso la sede operativa – amministrativa della Conf. PMI ITALIA a Nola, alla presenza del presidente nazionale PMI Italia dott. **Tommaso Cerciello**.

Il documento sottoscritto ha come obiettivo quello di instaurare una proficua collaborazione per migliorare le condizioni delle imprese che operano in questo mercato, in particolare gli imprenditori, i dipendenti e le loro famiglie, con l'obiettivo di diffondere la cultura della formazione e dell'aggiornamento professionale in ambito dell'elicicoltura e della formazione sulla salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro e la preparazione adeguata per il personale alimentarista e nel settore ambientale, a tutela dei lavoratori, quindi anche a supporto della parte della datoriale.

Soddisfatto dell'accordo **Giovanni Romano** Presidente della **Confederazione italiana Elicicoltori**, realtà che rappresenta un settore di eccellenza dell'economia, sia nel campo alimentare sia in quello della cosmesi.

*"Siamo di fronte ad un prodotto di nicchia che necessita di essere seguito in maniera puntuale - afferma Romano - il nostro obiettivo non è mai stato la **quantità**, piuttosto la **qualità**. Ed in questo intento ci siamo perfettamente ritrovati con il presidente di Conf. PMI ITALIA, Tommaso Cerciello, in un accordo che rappresenta uno scambio mutualistico e di collaborazione che, sono certo, porterà un reciproco vantaggio per le nostre organizzazioni".*

Dall'alto valore di questo comparto parla anche il "padre nobile" della Confederazione Italiana Elicicoltori, **Giovanni Avagnina**, il cui impegno risale sin dal 1978. *"La nostra associazione - afferma Giovanni Avagnina - è nata affinché l'allevamento delle lumache avvenga nella maniera più naturale possibile, tutelando al meglio il prodotto italiano. Ci battiamo da sempre per l'adozione di un disciplinare preciso e per l'adozione di un marchio qualità, il cui progetto abbiamo già presentato al competente Ministero".*



Tecnologia e allevamenti zootecnici

per favorire l'occupazione dei giovani ci pensa Erasmus Plus

Con il progresso delle nuove tecnologie gli allevamenti generano lavoro contribuendo all'inserimento dei giovani. La **Commissione Europea** è sempre al primo posto per la formazione dei giovani con l'obiettivo di consentire lo sviluppo di nuove professionalità aderenti alle esigenze del mercato moderno. Sono oltre 100 i giovani che a febbraio 2023, si sono diplomati in Europa al primo corso professionale **ERASMUS Plus Edutrainig Digital Livestock**, dedicato alle tecnologie digitali, management della salute, crescita, benessere degli animali e tutela dell'ambiente degli allevamenti soddisfacendo le necessità delle aziende. Questo progetto formativo favorisce l'incontro tra la domanda e l'offerta della filiera zootecnica, attraverso lo sportello **Erasmus Plus Career Gateway**, aperto ai giovani e alle aziende allo scopo di agevolare il matching professionale allo sportello web, le aziende comunicano il profilo professionale ricercato, mentre i giovani, compilano il loro modulo di offerta professionale. Lo sportello verifica subito il potenziale matching tra l'offerta e la domanda mettendo in diretto contatto le parti senza alcun costo rivelandosi uno strumento molto vantaggioso per entrambe le parti.



Umberto Coerezza | la Qualità come Strategia Per lo sviluppo dell'Elicicoltura a Ciclo Naturale (parte seconda)

Abbiamo solo accennato, nel numero precedente, al valore dei prodotti a marchio comunitario quali le DOP, le IGP e le STG. Dietro ognuno di questi prodotti vi è una storia di cultura, tradizione e conoscenze che contribuisce a rendere l'Italia un Paese unico al mondo nell'ambito dell'agroalimentare.

Tali denominazioni sono disciplinate dal Regolamento UE 1151/2012, da Regolamenti delegati, di esecuzione nonché Decreti ministeriali attuativi e Delibere Regionali applicative delle disposizioni nazionali di recepimento. Senza entrare nel merito del complesso normativo sopra indicato, che può essere tuttavia consultato nell'area riservata del sito della Confederazione, cerchiamo di comprendere il significato delle principali sigle, la portata generale e l'impatto che esse hanno nel nostro variegato panorama agroalimentare.

DOP – Denominazione di Origine Protetta –

Identifica la denominazione di un prodotto originario di una determinata e specifica zona geografica (territorio delimitato), che presenta caratteristiche dovute a quel particolare ambiente, inclusi i fattori naturali e umani.

Affinché un prodotto possa essere considerato DOP, tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica definita.



Dott. Umberto Coerezza



Ne sono un esempio:

1. Il Grana Padano
2. Il Parmigiano Reggiano
3. Il Prosciutto di Parma
4. Il Gorgonzola
5. La Mozzarella di bufala campana

IGP – Indicazione Geografica Protetta –

Raggruppano le specialità agroalimentari originarie di un luogo, di una Regione o di un Paese alla cui origine geografica sono attribuibili una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica.

Per ottenere il marchio IGP, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Deve esistere, quindi, un collegamento tra il prodotto e la Regione da cui prende il nome. Questo legame, tuttavia, può essere molto più blando di quanto avviene per i prodotti a marchio DOP.

Ne sono un esempio:

1. L'Aceto Balsamico di Modena
2. La Bresola della Valtellina
3. Il Radicchio rosso di Treviso
4. La Mortadella di Bologna
5. Il Pomodoro di Pachino

STG – Specialità Tradizionale Garantita –

Le STG, disciplinate al Titolo III del suddetto Regolamento, contrassegnano prodotti ottenuti secondo una pratica tradizionale, che conferisce specificità al prodotto, senza un particolare legame con un dato territorio. Comprendono, quindi, prodotti/preparazioni le cui peculiarità **non dipendono dall'origine geografica, ma da una composizione tradizionale, una ricetta tipica o un metodo di produzione tradizionale.**

Quattro sono le attuali registrazioni STG:

1. La Mozzarella
2. La Pizza Napoletana
3. Il sugo Amatriciana tradizionale
4. I Vincisgrassi alla maceratese

Il Regolamento e i relativi decreti attuativi prevedono una fase di registrazione al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), che comprende una domanda avanzata da soggetti legittimati, di solito produttori/trasformatori che operano con il prodotto. L'istanza è accompagnata da una serie di documenti tra cui: l'atto costitutivo e/o statuto dell'Associazione, il disciplinare di produzione, la relazione storica che comprovi che il prodotto o il metodo di produzione esista da oltre 30 anni, una relazione socio-economica indicante il numero di imprese coinvolte nonché i quantitativi prodotti negli ultimi anni, il logo proposto e la denominazione del prodotto/metodo.

Continua a pagina 10

Segue la Qualità come Strategia - parte seconda -

Il Ministero, ricevuta la domanda, informa le Regioni che emettono un parere utile al Ministero stesso per procedere alla valutazione della richiesta. Eventuali opposizioni vengono sottoposte al soggetto richiedente che deve fornire adeguati elementi di risposta secondo tempistiche prestabilite.

Superata questa fase il Ministero trasmette alla Commissione europea, braccio esecutivo dell'UE, tutto il fascicolo della registrazione per ulteriore parere e definitiva approvazione.

L'origine (DOP – IGP) o il metodo di produzione (STG) hanno, quindi, un'indiscutibile rilevanza, perché servono a contraddistinguere questi prodotti e a individuarli per poi renderli destinatari della particolare disciplina di cui alle normative settoriali.

Di particolare rilievo, altresì, sono i Consorzi di Tutela che si costituiscono, appunto, con funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione in generale del consumatore, di cura degli interessi relativi alle denominazioni. Una funzione, quindi, di vigilanza che non si sostituisce agli Organismi di controllo veri e propri, quali gli Enti certificatori o le Autorità competenti.

Possiamo concludere affermando che questi riconoscimenti comunitari rappresentano, per il consumatore, una valida garanzia tutelata da rigidi disciplinari di produzione, Autorità di controllo e produttori uniti in Consorzi che diventano, automaticamente, titolari della "proprietà industriale".

Dott. Umberto Coerezza

Donne & Riso Presentazione in prima assoluta del "Risotto Cherasco con le Lumache"

Uno degli eventi a tema di "Cherasco in fiore" svoltasi il 15-16 Aprile 2023 è stata una cena ad invito, organizzata dalla città di Cherasco, sotto gli antichi portici di Palazzo Mantica (struttura in cui ha sede anche la delegazione Nord della nostra Confederazione Elicicoltori Nord Italia), per presentare ufficialmente e in prima assoluta un piatto legato alle lumache. Si tratta del "Risotto Cherasco", naturalmente con le lumache, prodotto tipico e storico di questa città.

Ricetta voluta e organizzata con il famoso *riso Carnaroli*, coltivato biologicamente nelle terre vercellesi dall'associazione **Donne & Riso**, di cui già abbiamo parlato nel numero 10 di Elicicoltura Oggi (pag.16). *Donne e riso* è un gruppo di imprenditrici agricole e coltivatrici dirette, che nella pianura vercellese, la zona più famosa in Italia per il prezioso riso Carnaroli, la varietà migliore per la preparazione di risotti, si dedicano con amore a questa coltura. Signore che promuovono con ogni mezzo, in tv, nelle scuole, sulla stampa e nelle manifestazioni pubbliche, questo straordinario e gustoso cereale, che molto bene si adatta alla cottura a lungo di tutti i tipi di molluschi.

Con la Helix Aspersa di taglia piccola, il risultato è veramente straordinario e strabiliante.

La ricetta: il riso con lunga cottura, come avviene nel risotto, (20 minuti in brodo vegetale) esalta il gusto quasi anonimo della Helix. Il tutto condito in bianco e prezzemolo con l'aggiunta formidabile di un formaggio caprino duro.

A Cherasco poi famoso il *DECO Robiola del Cravè*, rigorosamente prodotta sulle colline alte della città da latte crudo di capre allevate solo con vegetali, senza farine o mangimi.

Pura natura abbinata a lumache allevate al naturale e conservate trifolate (etichetta della confezione: "Tenere Lumache trifolate, di taglia piccola, per ragù e risotti"). La bravura dello chef che-

raschese PAOLO TARICCO, insegnante all'Accademia Alberghiera di Alba, ha portato ad un risultato sorprendente e di grande successo presso i cento invitati all'evento.

Piatto di grande successo quella sera della presentazione specifica della ricetta e che sarà anche importante e sostanzioso componente del Menù Lumache dell'Incontro e Festival Internazionale delle lumache Helix in cucina e in allevamento, in programma nella storica cittadina di Cherasco dal 21 al 23 Ottobre 2023.

Come operano le donne del riso, anche noi elicicoltori, consapevoli della eccellenza gastronomica che stiamo producendo con tante fatiche, dobbiamo promuovere nei nostri territori piatti che facciamo conoscere e apprezzare le nostre Helix.



Cherasco:

Sergio Barbero: *il Consigliere Comunale alla Cultura*

Natalia Bobba: *Presidente "Donne e Riso"*

Giovanni Avagnina



Consigli per chi vuole iniziare l'attività

L'estensione dell'allevamento elicicolo



Una delle questioni basilari al momento della scelta di creare un'azienda di elicicoltura, è la misura e l'estensione finale dell'impresa. Se pur l'attività di costruzione e apertura di un allevamento elicicolo avvenga nell'arco minimo di 2 anni, è indispensabile al momento dell'inizio dello sviluppo dell'idea imprenditoriale, effettuare i corretti e giusti ragionamenti sulle reali estensioni del terreno lordo destinato all'impianto. È un ragionamento di consapevolezza che deve tenere conto delle ore di lavoro ogni anno a disposizione dell'operatore, del capitale finanziario disponibile fin dall'inizio. In particolare, è importante determinare questo dato per avere in chiaro come e quanto questa nuova attività coinvolgerà le persone o il gruppo di persone coinvolte.

Va chiarito subito che:

- a. per ottenere risultati economici reali e adeguati non si può effettuare una elicicoltura seria e concreta su appezzamenti al di sotto di 1.000/2.000 mq. (spazio già molto limitato e ridotto), perché esiste il problema della densità di soggetti per ogni metro quadrato. Di conseguenza, i kilogrammi producibili e vendibili sono legati allo spazio disponibile attrezzato.
- b. I molluschi vivono e crescono adeguatamente se il loro numero per m.q. non supera i 150 soggetti, quindi un massimo di 2 kg di adulti su questa unità di misura. Ciò vuol dire che su 2.000 metri quadrati di terra il massimo ottenibile è circa 1600-1700 kg, per ogni stagione produttiva annua.
- c. nel contempo, se pur si abbiano disponibili soldi e terreno in abbondanza, non è però conveniente e intelligente dare inizio dal nulla, ad allevamenti, di più ettari subito, per una serie importante di motivi. Essi sono:
 1. senza una minima esperienza diretta, magari sollecitati soltanto da messaggi pubblicati o da letture di business plan, è abbastanza irrazionale programmare spazi teorici molto grandi, non facendo i conti sui costi effettivi da affrontare e soprattutto non tenendo conto della assoluta necessità di produrre in proprio il bestiame perché migliore in quanto nato lì e maggiormente adatto al luogo e al microclima dell'impianto
 2. il segreto dell'attività è sempre quello di acquistare fuori dall'azienda meno lumache possibili, crearsi anche i futuri riproduttori dalle nascite e dalla selezione delle chioccioline nate nei recinti di riproduzione; quindi, un solo acquisto iniziale
 3. il rischio e il problema di questa impresa, più di quello economico, sono l'assoluta necessità di mano d'opera sufficiente e disponibile. Quando le estensioni crescono troppo cresce la necessità di organizzare il lavoro manuale, che in elicicoltura è il fattore principale per ottenere il risultato. Questo è il motivo principale per il quale in Italia non ci sono, né possono svilupparsi, mega impianti di allevamento (il più esteso in assoluto è 12 ettari ed è l'unico, perché gestito da una famiglia molto numerosa, dove i genitori, i figli e i nipoti tutti, lavorano all'interno dell'azienda.)

Continua a pagina 12

Segue l'Estensione dell'allevamento Elicicolo

4. Organizzare il lavoro necessario per numerosi ettari, porterebbe a costi insostenibili nel nostro paese, visto il costo orario anche del "bracciante agricolo" per la necessità di operazioni non meccanizzate, ma da gestire con manualità pura.

In sostanza, sulla base di 40 anni di tentativi e di storia, per non perdere tempo con misure troppo piccole, che portano a troppo limitate produzioni e anche per non arrivare a disastri globali dal punto di vista economico per imprudenti grandiosità iniziali, la via di mezzo, quella consigliata da seguire è:

- a. avere una produzione annua da vendere che possa compensare anche economicamente, gli sforzi, le fatiche e le speranze in essa deposti
- b. considerare l'elicicoltura non una prova o un curioso tentativo estemporaneo, ma sempre e solo una **attività da reddito** vera e propria, anche complementare ad altri impegni di lavoro già presenti, ma una produzione che, a seconda dei casi, possa essere da stimolo a continuare e non a chiudere
- c. più l'estensione tende al minimo, più alto proporzionalmente è il costo per la costruzione dell'impianto e, quindi, il costo di investimento che incide per ogni metro quadrato attrezzato per l'allevamento

Esempio: un appezzamento avente il perimetro di m 50x20, che corrisponde ad una superficie da 1.000 m.q., ha un perimetro da recintare di ben 140 metri lineari. Un appezzamento di m 50x100, che corrisponde ad una superficie di 5.000 m.q. (cioè 5 volte il precedente) ha un perimetro di soli 300 metri lineari in totale, solo il doppio del 1.000 m.q., ma in grado di avere lo spazio di produzione ben 5 volte quello del terreno piccolino.

Anche i costi per alcune attrezzature come, ad esempio, la pompa dell'acqua per l'impianto irriguo (da 2 a 5 cavalli) presenta una spesa più o meno simile, che incide molto di meno per ogni chilogrammo di prodotto, a confronto lo stesso acquisto, indispensabile anche per un impianto minimo.

Lo stesso discorso vale per procurare, all'allevamento per esempio una piccola motozappa per zappare le zolle: è un investimento simile per un microscopico appezzamento o uno al contrario più consistente e quindi in grado di creare un fatturato annuale più importante.
Per evitare di stufarci prima o troppo presto quindi, l'impostazione di un allevamento non dovrebbe coprire una superficie mai inferiore a 4.000-5.000 metri

quadrati, superficie che permette all'operatore anche di seguire i propri impegni di lavoro già in atto, di poter organizzare un mercato con il proprio marchio aziendale, accompagnandolo anche dai derivati delle chioccioline (food conservato e prodotti cosmetici/medicali con la bava, prodotti venduti con il metodo "conto terzi").

Per un soggetto produttivo, invece, che voglia dedicare a titolo pieno la propria attività all'elicicoltura, l'estensione consigliata lorda non deve essere inferiore a 10.000 m.q. (1 ettaro) tenendo conto che su questa superficie è necessaria una mano d'opera nel ciclo completo di circa 1.200 ore annue, cioè l'impiego del lavoro annuale di quasi una persona intera.

Misure quindi ragionate in base alla situazione ed esigenze dell'imprenditore.

L'importante non è partire per provare, per sperimentare: non c'è più questa necessità. I tanti dati sull'argomento rappresentano ormai una esperienza già fatta, già definita, anche nei particolari operativi e di spesa per chi decide di partire.



Immissione dei riproduttori - allevamento di circa 8000mq



Giovanni Merlo | Helix Campionessa della Blue Economy Perchè serve un'economia circolare del cibo

L'annata 2022 è stata caratterizzata in Italia e un po' in tutta Europa da una primavera ed una estate caldissime, con temperature molto elevate e grande penuria di acqua ovunque. Da anni ormai appare chiaro come il sistema alimentare globale sia stato altamente compromesso. Nonostante alcune migliorie registrate negli ultimi tempi, il numero di persone che soffrono di malnutrizione (dalla cronica all'obesità) è tornato ad aumentare, superando gli 850 milioni di individui nel 2020. Nel corso dei decenni il cibo si è progressivamente trasformato in una vera e propria merce, forse la più globalizzata di tutte, facendo così emergere tutta una serie di contraddizioni e paradossi. Uno di quelli più drammatici è lo spreco alimentare.

L'economia blu (termine coniato dall'imprenditore-scrittore belga Gunter Pauli) è un modello di economia a livello globale dedicato alla creazione di un sistema sostenibile grazie alla trasformazione di sostanze precedentemente sprecate, in merce redditizia.

Recitava il poeta: *Dal diamante non nasce niente, dal letame nascono i fiori!*

Proprio in questo contesto si inserisce alla perfezione anche Helix, la nostra amata lumaca, capace di fornire al settore alimentare umano un'ottima proteina partendo da fonti vegetali destinate altrimenti ad essere sprecate, perché ritenute non più idonee al consumo diretto.

L'esperienza concreta di alcuni allevatori C.I.E. capaci di reperire sul mercato, a costo zero o a bassissimi prezzi, prodotti vegetali di scarto dalla grande distribuzione o anche dall'industria di trasformazione/confezionamento, ha permesso di ottenere buoni risultati sia in termini di crescita che in indice di conversione alimentare, ben inteso che anche umidità relativa dell'ambiente e quindi l'acqua di irrigazione sono da ritenersi indispensabili per concorrere al risultato finale.

Per quanto riguarda la scelta dei corretti alimenti necessari alla buona crescita soprattutto delle chioccioline giovani (quindi dalla nascita al compimento del primo anno di vita), avvallando in pieno la teoria di **non fornire alcun prodotto mangimistico**, ma di proseguire con la scelta **naturale ed esclusivamente vegetale** degli alimenti base, indicheremo come indispensabili nel menù le presenze di frutta e verdure **non amare** e unico integratore vero e proprio del semplice **carbonato di calcio**, anche posto a mucchiotti, tra la vegetazione dei recinti, non spargendolo su tutto il terreno.

Non ultima, in ordine di importanza, risulta la economicità delle scelte vegetali. In contrapposizione agli enormi costi da sopportare, in caso di alimentazione forzata

con **mangimi ad uso zootecnico**, quasi essenzialmente a base di **farine di pesce** ed arricchiti di *metionine*, veri nemici di una crescita *lenta ed armoniosa*, necessaria ad *Helix* per essere considerata **Campionessa di Blue Economy**

Dice il saggio: *Chi va Piano va Sano e va Lontano.... e la lumaca lo sa e vive di questo.*

Dott. **Giovanni Merlo**,
Veterinario, Zoonomo e ricercatore nutrizionista,
titolare di Azienda elicicola sperimentale CIE per la Lombardia
F-HELIX (Zibido San Giacomo - MI)



Il piatto base sono **VERDURE DOLCI**, tra cui primeggiano **CAROTE, ZUCCHINE E LATTUGHE**. Ma anche il pane secco "avanzato" è molto appetito, se umidificato.

Anche molto appetita, la bietacosta seminata a spaglio in aiuola può rappresentare un "diversivo" alimentare, attaccato nel fogliame più basso, come sempre, il più avvizzito e umido.



Ultimo a destra - **Giovanni Merlo**
2020 Piana di Monte Verna

Continua a pagina 14

Segue - *Helix campionessa della Blue Economy*



Per evitare la rapida marcescenza per eccesso di acqua o pioggia, prevedere la deposizione degli alimenti su zone sollevate da terra (esempio: cassette di legno capovolte)



Sicuramente l'eccellenza alimentare di Helix è rappresentata dalle CRUCIFERE (cavoli vari, broccoli, cime di rapa, rapanelli, rafano etc.)

La Voce del Presidente CIE



La nostra organizzazione da sempre offre, quale servizio principale, la completa e continuativa assistenza a tutti coloro i quali:

- per la prima volta si avvicinano a questo mondo, nell'idea di volerlo meglio conoscere;
- a tutti coloro i quali, figli di esperienze non sempre positive con i classici venditori di "sistemi speciali di allevamento", ci chiedono di poterli supportare e assisterli con fare certosino;
- a tutti coloro i quali, spesso provenienti da letture su forum, siti, visite a iosa nei campi di altri allevatori - ore e ore di visioni di video su YouTube e canali vari di altri, presunti o fantomatici allevatori - quasi pretendono che l'assistenza e il nostro essere a loro disposizione, divenga quasi un obbligo...

...A questi ultimi, in modo particolare, vogliamo rivolgerci, in piena consapevolezza del fatto che probabilmente oggi la **Confederazione Italiana Elicicoltori** e **Coclè**, nelle sue rispettive sedi del Nord e Sud Italia, sono rimaste le uniche realtà di settore non omologate al concetto diffuso dell'essere, a tutti i costi, *parlatori, brutte copie di influenzatori di mercato, promotori* che, in cambio di corsi o informazioni a pagamento, offrono il discutibile servizio. Non vuole essere, la nostra

Dunque, è doveroso un appunto:

1. **la nostra organizzazione mantiene una logica di esistenza e di sostentamento che si basa su allevamenti che devono produrre**, quindi gente che sia consapevole di ciò che fa. Anche ciò che ne deriva (gastronomia, cosmesi, trasformato ecc), è parte integrante di questa logica. *Tutto il resto rimane fuffa, pura chiacchiera e poco utile alla crescita di coloro che ne fanno parte. Ne va anche del rispetto di chi, con fatica e tanto impegno, dà quotidiana attenzione e impegno alla sua attività.*
2. **La CIE e Coclè non vivono delle quote versate per la partecipazione a corsi di formazione "specializzati" o alla produzione di progetti, analisi di terreno o produzione di piani di investimento, spesso previo pagamento.** L'organizzazione non chiede nulla di tutto ciò (da statuto) e *garantisce questi servizi gratuitamente.* Questo significa che gli utilizzatori dei servizi non devono dimenticare di versare, entro la fine di marzo dell'anno in corso - € 60,00 - la quota annuale.
3. **L'iscrizione e il rinnovo alla CIE devono essere un impegno che non dobbiamo ricordare noi.** Quando sta per scadere un'assicurazione dell'auto ci affrettiamo a rinnovarla, la ricarica del credito sullo smartphone, gli abbonamenti di cui magari usufruiamo... *perché quindi dimenticare dell'iscrizione o rinnovo annuale alla Confederazione Italiana Elicicoltori? Se si è parte di questa organizzazione (usufruendo di tutti i servizi), serve ricordarsi di questi impegni.*
4. **La nostra organizzazione, per sua scelta, non vive dell'assistenza retribuita per recarsi su un posto, anche a centinaia di km di distanza**, per dare supporto in loco, quando necessario.
5. **Questa Organizzazione non vive di webinar, giornate online, situazioni varie dove ogni eventuale chiacchiera spesso ha lo scopo di essere promotrice di economie di scala** e dove l'interessato, prima ancora di capire qualcosa di concreto sull'elicicoltura, versa centinaia e centinaia (se non qualche migliaio) di Euro.
6. **Questa Organizzazione non ha mai aumentato la sua quota di iscrizione negli anni - mantenendola alla cifra dell'anno di fondazione del 2017, nonostante gli aumenti generalizzati.**



Le Ricette e gli Chef *Una serata con Lucio*

Una serata con Lucio e con la sua spensierata compagnia. Un amato Chef dalla grande maestria, competenza ed esperienza, ma anche un vero creativo che nella tavola ci vuole mettere del suo, sempre. Artista che con le lumache ha creato dei piccoli capolavori. Lucio è anche uno dei fautori della crescita dell'elicicoltura e gastronomia a *Piana di Monte Verna*, tanto che nel 2016 proprio *Giovanni Avagnina* lo ha insignito del titolo **Lumaca D'Oro**.

Proprio in una serata di Maggio lo chef ha voluto regalare un evento d'onore alla lumaca, con un sold out di prenotazioni in pochissimi giorni.

Idee nuove, piatti innovativi, che sposano legumi, prodotti di stagione e del territorio, esaltando il nostro mollusco a 360 gradi.

L'importante, come dice lo Chef Lucio: è lasciare intatta la materia prima nel suo pieno essere, quindi mai snaturarla, ma conservare il piccolo mollusco nel concetto semplice e da sempre vincente che la lumaca, anche con ricette originali e innovative, è piatto del Popolo.

Abbiamo deciso di parlarvene e di chiedere allo Chef Lucio ingredienti e ricette dei suoi piatti, così che ci si possa, magari, anche divertire a casa nella medesima preparazione.



Lucio Romano

Chef **Locanda Carpe Diem** - Piana di Monte Verna

Lumache al Gratin con ricordi della **New Paris**

Ingredienti:

- Olio
- Cipolla
- Passata di basilico
- Prezzemolo tagliato finemente
- Spumante secco
- Mollica di Pane Sbriciolato e Nocciole Tostate

Tutti ingredienti dal territorio, provenienti dalle aree di produzione di Helix Aspersa (Alto Casertano)

Procedura: Soffriggere le cipolle con Olio Extravergine, aggiungere il basilico passato, trito di prezzemolo per circa 7/8 minuti. Aggiungere a pieno calore circa 3 bicchieri di spumante secco. Fare asciugare lentamente, senza coperchio. Rimuovere il tutto e versare le lumache, capovolte verso l'alto, in un contenitore, affinché possano venire gratinate successivamente. Preparare la mollica di pane, aggiungere le nocciole tostate tritate e rimettere al forno il contenuto per circa 10 minuti, a 180 gradi. Versare circa 100ml di olio affinché possano raggiungere la tostatura esatta.

Lumache con Pomodoro e **Cipolle di Alife**

Piatto classico della cucina popolare della lumaca con un ingrediente d'eccezione, che sposa appieno sia la lumaca che la cipolla dolce di Alife (CE). Questa particolare cipolla ha poca acidità, una cottura sostenuta, uno sfaldamento progressivo, un'espressione tipica e per questo, quindi, è molto dolce e delicata

Ingredienti:

- Olio Extravergine di Oliva da olive monovarietalì provenienti dalla cultivar *Tonda del Matese* - prodotto da *Benedetta Cipriani*
- Cipolla Alifana
- Pomodori "a Pacchè" (varietà SanMarzano)
- Peperoncino
- Lumache con guscio

Procedura: Preparare a Cottura lenta, per circa 2 ore, affinché si dia la possibilità di consumare la cipolla e il pomodoro, quindi di rendere le lumache gustose e succulente



Cuoppo di **Lumache e Carciofi**

Ingredienti:

- Lumache sgusciate
- Pane raffermo
- Cipolla
- Prezzemolo
- Mentuccia
- 1 rosso d'uovo
- 2 Carciofi puliti fino al cuore e tagliati a 4 parti

Procedura: Preparare pane, mentuccia tritata, cipolla, rosso d'uovo. Amalgamare i prodotti, mettere le lumache preventivamente spurgate e sgusciate, rivestirle con pane e tutti gli altri ingredienti. Friggere a circa 160 gradi per 3 minuti. Adagiarle su una carta assorbente, aggiungere sale e pepe e avvolgerle in un cuoppo (cono) di carta, affinché si abbia la sensazione di avere questo prodotto, anche da passeggio.



Lumache **"Faveolose"**

Ingredienti:

- Lumache
- Fave sgusciate
- Aceto di vino Pallagrello
- Erba cipollina
- Olio Extravergine
- Sale e Pepe

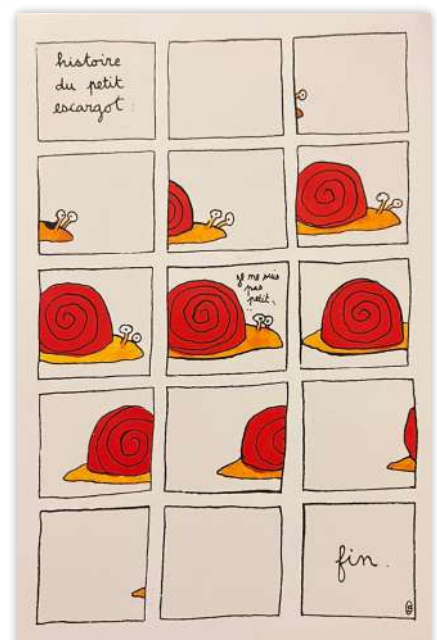
Preparazione: Dopo aver pulito le lumache, metterle in un pò di aceto di Pallagrello per circa un'ora e mezza, con aggiunta di sale doppio. Scolarle e aggiungere l'erba cipollina, olio extravergine, granelli di pepe battuti e le fave, preventivamente pulite e passate in padella a fuoco dolce per circa 5 minuti.



L'Elicoltore **Errico di Bendetto**
grande estimatore della Lumaca in cucina
alla serata di Lucio
assieme ad altri appassionati della cucina popolare della Helix.

Curiosità

Storia di una piccola lumaca





Cucina

Lumache alla Sarda

I Sizzigorris con bagna sono una ricetta tipica sarda. Per i golosi di Lumache, la Sardegna vanta una grande tradizione gastronomica. La ricetta tipica di questa regione le vuole dopo cotte, insaporite in abbondante sugo di pomodoro, appunto "cun bagna"

La Ricetta

Sizzigorris con Lumache

Ingredienti per 4 persone:

Lumache *H. Aspersa* fresche kg. 1,5, olio d'oliva, aglio, pomodoro secco, pomodori freschi, prezzemolo, 2 bicchieri di vino, sale e peperoncino.

Utilizzare lumache già spurgate, immergerle più volte in acqua, aceto e sale. Lavare bene le lumache eliminando il "tappo" eventuale. Accendere il fuoco a fiamma bassa: appena cominciano ad uscire dal guscio, alzare la fiamma.

Cuocere per circa mezz'ora, togliere la schiuma, scolare, risciacquare più volte con acqua fredda. Lasciare sgocciolare nello scolapasta. Sbollentare per qualche minuto i pomodori in acqua bollente, pelarli e tagliarli a pezzi. In una casseruola fare rosolare, in olio d'oliva, aglio, prezzemolo tritato e pomodoro secco, quindi aggiungere le lumache, fare insaporire e aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco o vernaccia.

Fare sfumare. Unire i pomodori freschi a pezzi, peperoncino e basilico. Se l'insieme si asciuga troppo aggiungere un paio di bicchieri di acqua, salare e terminare la cottura a fuoco lento.

Dopo circa 30 minuti di lenta cottura il piatto è pronto da servire.



Lumache fritte

Le Lumache fritte sono un piatto di facile preparazione. Molto gustose, una tira l'altra e sono indicate anche come sfizio in un aperitivo.

La Ricetta

Lumache fritte

Ingredienti per 4 persone:

48 lumache già pulite e sgusciate, 2 uova, 1 carota, 1 cipolla, Un gambo di sedano, Farina di grano duro, Prezzemolo, alloro, timo, Aglio, insalatina mista, Spinaci, Olio Evo, sale



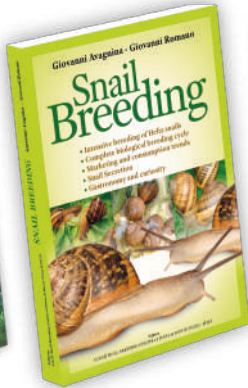
Raccogliete in una casseruola le lumache già sgusciate e pulite, unite la carota, il sedano, la cipolla, una foglia di alloro, prezzemolo, copritele con acqua fredda e lasciarle bollire per un'ora. Infine, scolatele una volta tiepide, passatele nelle uova sbattute e poi nella farina di grano duro.

Friggetele in abbondante olio ben caldo con una foglia di alloro, rametto di timo e uno spicchio di aglio.

Quando saranno uniformemente dorate, scolatele su carta da cucina, salatele e servirle immediatamente con l'insalata e gli spinaci conditi a piacere con aceto balsamico, maggiorana, erba cipollina.

I libri, i manuali e cataloghi

Libri, Manuali e Cataloghi per una conoscenza corretta dell'Elicicoltura, dell'allevamento e della Lumaca in Cucina



coclè
EDIZIONI

PER FARE IL VOSTRO ORDINE

ritagliare, indicare il vostro indirizzo completo e spedire a:
Centro di Elicicoltura Coclè - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)

nome cognome

indirizzo

CAP città provincia

email telefono

Modalità di pagamento:
Sarà spedito tutto a mezzo corriere - in contrassegno - con un contributo di spedizione minimo di € 5,00

FIRMA



PUBBLICAZIONI

- MANUALE DI ELICOLTURA Edizione 2020

ALLEVAMENTO INTENSIVO DELLE CHIOCCIOLE,
LA RIPRODUZIONE A CICLO COMPLETO,
LA COMMERCIALIZZAZIONE BAVA, ESTRAZIONE
a cura di Giovanni Romano e Giovanni Avagnina
Centro di Elicicoltura Coclè
ed lingua italiana € 25,00 n.....copie

NOVITÀ 2021

- SNAIL BREEDING Edizione 2021

A cura di Giovanni Avagnina e Giovanni Romano
edizione lingua inglese € 30,00 n.....copie

- G. AVAGNINA

La poesia di una cucina popolare

LUMACHE DI TERRA

Centro di Elicicoltura Coclè
€ 12,00 n.....copie
€ 9,00 (solo per i soci CIE) n.....copie

MANUALE DI CORRETTA PRASSI OP.

IN ELICOLTURA

Centro di Elicicoltura Coclè
€ 10,00 n.....copie

MATERIALE PROMOZIONALE

Solo per i soci e partner

n..... pacchetti di 20 tagliandi a marchio

FILIERA LUMACHE ITALIANE (in materiale
plastificato) per le confezioni commerciali
€ 3,00 al pacchetto

n..... copie brochure a colori

FILIERA LUMACHE ITALIANE con ricette
€ 0,15 cad.

n..... copie CATALOGO PRODOTTI COCLESTORE
32 pagine a colori con referenze e prezzi di tutte
le linee
€ 0,80 cad.



Un affezionato giovane nostro lettore ci ha inviato questa bella immagine dall'ospedale dove è costretto a stare a causa di una gravissima, improvvisa malattia.

La sua positività e il suo coraggio sono legati anche alla nostra chiocciola, che ci auguriamo di cuore gli possa portare la sperata guarigione:

Auguri Tullio: ce la farai, come sempre



CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICOLTORI

Organizzazione Nazionale ha per scopo principale la tutela degli elicoltori

Le attività che si svolgono con continuità, nelle due sedi, sono molteplici e crediamo utili al mondo dell'elicicoltura

Si apre il nuovo anno produttivo. La Confederazione Italiana Elicoltori, nata per essere una tutela per l'elicicoltura e i suoi operatori, continua la sua attività di assistenza e informazione alle categorie degli allevatori e dei soggetti collegati al prodotto e ai suoi derivati.

La nostra organizzazione non riceve alcun tipo di finanziamento ed esercita tutte le proprie attività e i propri servizi con i soli fondi provenienti dalla quota annuale di affiliazione. Quota abbastanza modesta (**Euro 60,00**) che però è fondamentale all'organizzazione soprattutto per mantenere in atto tutti i vari servizi (ritiro del prodotto, conto terzi dei prodotti conservati, assistenza e distribuzione dei cosmetici e sciroppi a marchio allevatori, utilizzo per il prodotto del marchio "FILIERA LUMACHE ITALIANE").

Esiste inoltre il problema giuridico: un operatore seppur segue la nostra attività e magari si collega telefonicamente o per scritto alle due nostre sedi più volte al mese o all'anno, se non effettua il rinnovo del tesseramento e versa la minima quota annuale stabilita, in sostanza si pone fuori dalla Confederazione e non può partecipare e votare nell'assemblea generale dei soci e utilizzare i servizi.

Non siamo soliti sollecitare il versamento della quota annuale per non disturbare il socio, ma vi preghiamo di provvedere a regolarizzare la posizione compilando la scheda ed effettuando la relativa rimessa prima dell'assemblea annuale dei soci (a Cherasco il 21 ottobre 2023 - ore 15:30)

L'iscrizione a C.I.E. è una garanzia e una tutela del vostro lavoro. Per l'anno 2023 la quota di adesione rimane invariata a Euro 60,00

La CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICOLTORI operante nelle due sedi nazionali di CHERASCO (Cn) al Nord e PIANA DI MONTE VERNA (Ce) al Centro-Sud, è l'organizzazione nazionale che raccoglie gli allevatori italiani di lumache Helix, che seguono il metodo naturale all'aperto, con alimentazione prevalentemente vegetale.

Le principali attività e servizi offerti agli operatori, in forma gratuita, sono:

- Giornate formative e di informazione sulla intera filiera (su prenotazione)
- Analisi - progetti - relazioni tecniche ed economiche - business plan degli allevamenti
- Programmi e corsi pratici per l'inizio e la gestione dell'attività
- Assistenza tecnica e operativa nella produzione
- Distribuzione e gestione del marchio nazionale di qualità "FILIERA LUMACHE ITALIANE"
- Controllo e certificazione delle chioccioline da riproduzione selezionate Helix Aspersa d'allevamento
- Consulenza e assistenza per l'inquadramento fiscale, sanitario, amministrativo e commerciale per il settore, compresi derivati
- Informazioni e assistenza per l'estrazione della bava di Helix con macchinari brevettati e certificati
- Pubblicazioni di settore: libri, manuali e la rivista "Elicicoltura Oggi", edita in forma cartacea dal 1978 senza interruzioni
- **Contratto di ritiro della produzione**



le sedi Nazionali C.I.E. e Cocle

Sede Centro Sud Italia

Sede Nord Italia

Via Progresso, 29 - 81013 PIANA DI MONTE VERNA (CASERTA)
Tel.: +39 0823 861130 / Cell.: +39 392 1511447
email: info@cocle.it

Via Mantica, 1 - Palazzo Mantica - 12062 CHERASCO (CUNEO)
Tel.: +39 0172 488229 / Cell.: +39 366 9804145
email: avagnina@elicolturacie.it



C.I.E. e Cocle sono anche sui social

sito web
www.cocle.it



SOCIO EFFETTIVO (con diritto di voto in assemblea)

ANNO 2023 - 60,00€



Cognome e Nome

Eventuale intestazione dell'Azienda

Via e Numero

CAP Città Provincia

Telefono E-mail

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.:

Inviare questo tagliando (anche fotocopiato) unitamente alla quota da versare con assegno bancario, vaglia postale, o bonifico bancario
IBAN: IT70T030697477210000002707 - BANCA INTESA SANPAOLO - filiale di Alvignano
a: **Confederazione Italiana Elicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)**

ENGLISH SUMMARY OF THE MOST IMPORTANT NEWS

The Extension of Snail Breeding

Tips for those who want to start the business

One of the basic issues when choosing to create a heliciculture company, is the final size and extent of the enterprise.

Even if the construction and opening of a snail farm takes place within a minimum period of 2 years, it is essential at the time of the beginning of the development of the business idea, to carry out the correct and correct reasoning on the real extensions of the gross land intended for the plant.

It is a reasoning of awareness that must take into account the hours of work each year available to the operator, the financial capital available from the beginning. In particular, it is important to determine this data to have clear how and how much this new activity will involve the people or group of people involved.

It should be clarified immediately that:

- a. to obtain real and adequate economic results, a serious and concrete heliciculture cannot be carried out on plots below 1,000/2,000 square meters, (space already very limited and reduced, because there is the problem of the density of subjects per square meter. Consequently, the kilograms that can be produced and sold are linked to the available equipped space.
- b. Molluscs live and grow adequately if their number per sqm does not exceed 150 subjects, therefore a maximum of 2 kg of adults on this measure. This means that on 2,000 square meters of land the maximum obtainable is about 1600-1700 kg for each annual production season. At the same time, even if you have plenty of money and land available, it is not convenient and intelligent to start from nothing, to farms of several hectares immediately for an important number of reasons:
 1. Without a minimum of direct experience, perhaps solicited only by published messages or business plan readings, it is quite irrational to program very large theoretical spaces, not reckoning on the actual costs to be faced and above all not taking into account the absolute need to produce livestock on their own because it is better because it is there and more suitable for the place and microclimate of the plant.
 2. the secret of the activity is always to buy outside the company as few snails as possible, also create future reproducers of births and selection of snails born in breeding enclosures; therefore, only one initial purchase
 3. The risk of this enterprise, more than the economic one, is that of the absolute need for sufficient and available labor. When extensions grow too much, the need to organize manual work grows, which in heliciculture is the main factor to obtain the result. This is the main reason why in Italy there are not, nor can develop, mega breeding plants (the largest is 12 hectares and is the only one, because it is managed by a very large family, where parents, children and grandchildren all work within the company.)
Organizing the necessary work for many hectares, would lead to unsustainable costs in our country, given the hourly cost also of the "agricultural laborer" for the need for non-mechanized operations, but to be managed with pure manual skills.

Basically, on the basis of 40 years of attempts and history, in order not to waste time with too small measures, which lead to too limited productions and also not to arrive at global disasters from the economic point of view for imprudent initial grandiosity, the middle way, the recommended one to follow is:

1. have an annual production to sell that can also compensate economically, the efforts, efforts and hopes deposited in it
2. consider heliciculture not a test or a curious extemporaneous attempt, but always and only a real "income activity", also complementary to other work commitments already present, but a production, which depending on the case can be a stimulus to continue and not to close
3. The more the extension tends to a minimum, the higher proportionally the cost for the construction of the plant and therefore the investment cost that affects each square meter equipped for breeding

Typical example: a plot with a perimeter of 50x20 m, which corresponds to an area of 1,000 square meters, has a perimeter to be fenced of 140 linear meters. A plot of 50x100 m, which corresponds to an area of 5,000 sq.m. (ie 5 times the previous one) has a perimeter of only 300 linear meters in total, only double the 1,000 square meters, but able to have the production space 5 times that of the small land.

Even the costs for some equipment such as, for example, the water pump for the irrigation system (from 2 to 5 horsepower) has a more or less similar expense, which affects much less compared to the same purchase, essential even for a minimum system.

The same goes for procuring, for example, a small rotary hoe for hoeing the clods: it is a similar investment for a microscopic plot or a more substantial or on the contrary and therefore able to create a more important annual turnover.

To avoid getting bored sooner or too soon, therefore, the setting of a farm should never cover an area never less than 4.000-5.000 square meters, an area that also allows the operator to follow his work commitments already in place, to be able to organize a market with his own company brand, also accompanied by snail derivatives (preserved food and cosmetic / medical products with slime, products sold with the "third party" method).

For a productive subject, on the other hand, who wants to fully dedicate his activity to heliciculture, the recommended gross extension is not less than 10,000 m. q. (1 hectare) taking into account that on this surface a labor is needed on the complete cycle of about 1,200 hours per year, that is, the use of the annual work of almost a whole person.

Measures therefore reasoned according to the situation of the entrepreneur.

The important thing is not to start to try, to experiment, there is no longer this need. The many data on the subject now represent an experience already made, already defined, even in the operational and expenditure details for those who decide to leave.