

con il patrocinio di

mipaft

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



Comune di
Piana di Monte Verna

PIANA DI MONTE VERNA (CASERTA)
Città delle Lumache

21-22-23
SETTEMBRE
2019



6° CONVEGNO INTERNAZIONALE di elicoltura

6th INTERNATIONAL CONVENTION OF HELICULTURE

PRODUZIONE - MERCATI - DERIVATI - INNOVAZIONE
della Lumaca Helix di allevamento



7° Kermesse gastronomica / *Piazze della Lumaca* / la lumaca in cucina

Novità 2019 **LUMACHE & PIZZA** - DUE PRODOTTI ALLA CONQUISTA DEL MONDO



gustarosso



PIANA DI MONTE VERNA

Città delle Lumache



6° CONVEGNO INTERNAZIONALE di *elicicoltura*

6° INTERNATIONAL CONVENTION OF HELICULTURE

Convegno Internazionale di Elicicoltura

Nato nel 2013 a Piana di Monte Verna, da un'idea del Centro di Elicicoltura Coclè per l'importante scelta di divulgare l'Elicicoltura al Naturale nel miglior modo possibile. In sei edizioni il Convegno Internazionale di Elicicoltura ha radunato, provenienti da ogni regione d'Italia e dall'estero, migliaia di interessati, appassionati, operatori del settore e semplici curiosi della lumaca *Helix* di allevamento, rendendo Piana di Monte Verna vetrina internazionale del settore. Dal 2013 la kermesse gastronomica **Piazze della Lumaca** cammina a braccetto con la tre giorni del Convegno. Questo impegno, sviluppo e promozione del settore, insieme all'adozione del mollusco come piatto in locande e ristoranti locali, hanno reso Piana di Monte Verna la **Città delle Lumache**.

21-22-23
SETTEMBRE
2019

Relazioni e Interventi

- La produzione delle lumache Helix al Naturale
- Sostenibilità dell'Elicoltura nell'attività agricola
- La Scienza in Elicoltura
- Studi e Sperimentazioni su alimentazione
- Metodologie operative e mercato della lumaca
- Estrazione della bava Certificata per Cosmesi e Medicina
- **Disciplinare di produzione**
Marchio di qualità **Filiera Lumache Italiane**
- Promozione della qualità delle lumache di allevamento
- Presentazione di aziende elicicole italiane ed estere
- **Servizi agli elicicoltori**
Assistenza Tecnica
Ritiro della Produzione
linea di Prodotti alimentari, naturali e cosmetici
a marchio della propria azienda
- **Novità 2019: Punti Vendita Coclestore**
- Incontro tra gli operatori elicicoli
- Visite Guidate in allevamenti (servizio navetta in bus)
- Mostra attrezzature, prodotti e soluzioni tecniche per l'Elicoltura
Pubblicazioni e materiale informativo
- **Kermesse gastronomica / Piazze della Lumaca / 7° Edizione**
cucina tipica popolare e innovativa di lumache Vignaiole Helix e Rigatelle
- Musica e Spettacolo
- **Novità della gastronomia mediterranea**
Lumache & Pizza
il piatto italiano più famoso al mondo incontra per la prima volta la Lumaca tenera e gustosa di allevamento italiano.
Due prodotti della nostra terra per un grande futuro



**6° CONVEGNO
INTERNAZIONALE
di elicicoltura**

PROGRAMMA **SABATO 21 SETTEMBRE 2019**

Ore 10:00 Villa Comunale

APERTURA STAND della RASSEGNA

Ore 11:00 Teatro Comunale

ASSEMBLEA NAZIONALE dei SOCI C.I.E.

Ore 15:00 Teatro Comunale

INAUGURAZIONE 6° CONVEGNO INTERNAZIONALE di ELICOLTURA
PRESENTAZIONE ATTIVITÀ 2019

prima sessione

- Metodologie di allevamento a ciclo naturale completo
- Studi sull'alimentazione del settore
- Confronti tra i vari sistemi produttivi
- Sperimentazioni su moduli sopraelevati di Coclè
- Servizi della Confederazione Italiana Elicicoltori agli operatori
- Interventi e Premiazioni di Elicicoltori Italiani
- **Novità 2019:** Presentazione dei negozi Coclestore

Ore 17:30 **Teatro Comunale**

Presentazione del Progetto:

LUMACHE & PIZZA

DUE PRODOTTI MEDITERRANEI ALLA CONQUISTA DEL MONDO

con la partecipazione di Paolo Ruggiero - Pizzeria Pomodoria Gustarosso - Sarno (SA)



Ore 18:00 **Villa Comunale**

Aperitivo in Musica - Stuzzichini con Patè di Lumache e vino bianco Helix

con la partecipazione dello Chef Lucio Romano - Locanda Carpe Diem - Lumaca D'Oro 2016



Ore 12:00 / 14:30 e ore 18:30 / 22:00 **Padiglione Piazza**

7° Kermesse gastronomica / *Piazze della Lumaca*

la lumaca in cucina con intrattenimento in musica

Cucina Popolare e Innovativa della Lumaca - Vignaiola e Rigatella

con piatti della Locanda Scialapopolo "Lumaca Chef 2017" e Cuochi Coclè

Pizze & Lumache preparate da Pizzeria Pomodoria Gustarosso



Locanda Scialapopolo
La vera cucina povera, quella del popolo
Benevento

Piazze della Lumaca

Era il dicembre del 2012 quando, per volontà di Coclè si creò un primo evento gastronomico dedicato al mollusco Helix, tra i borghi di Piana di Monte Verna.

L'idea della manifestazione è nata per essere un incontro di gusto con la lumaca Helix di allevamento, unito a piatti della tradizione mediterranea, ma anche proposta con nuove idee da parte degli chef che vi partecipano. Il successo della Kermesse Gastronomica è divenuto, negli anni, un riferimento del settore e raduna tanti curiosi e amanti del nostro gustoso mollusco.



Ore 9:30 Villa Comunale

APERTURA STAND della RASSEGNA e Gazebo Campagna Amica Coldiretti

Ore 10:00 Teatro Comunale

6° CONVEGNO INTERNAZIONALE di ELICICOLTURA

- La situazione nazionale ed internazionale dell'Elicicoltura
- Gli studi scientifici sul settore
- L'estrazione controllata e guidata per una bava di Helix certificata e di qualità metodologica e risultati
- Interventi di rappresentanti di Istituzioni, Organizzazioni agricole, Università
- Premiazioni Lumaca D'Oro - Lumaca Chef 2019

Ore 12.00 / 14.30 e ore 18.30 / 22.00



7° Kermesse gastronomica / Piazze della Lumaca
la lumaca in cucina con intrattenimento in musica

LUMACHE & PIZZA
DUE PRODOTTI MEDITERRANEI ALLA CONQUISTA DEL MONDO

Antonella Morelli - Chef Locanda Scialapopolo | premio Lumaca Chef 2017

Ore 14:30 / 17:30 Teatro Comunale

proseguimento **6° CONVEGNO INTERNAZIONALE di ELICICOLTURA**

- Presentazione di filmati, immagini e schemi economici
- **Il mercato elicicolo:** qualità del prodotto di allevamento
- Nuove opportunità per gli elicicoltori: **i negozi Coclestore**
- Dibattito e Confronti

Ore 15:00 / 17:00 Partenza dal Parcheggio

- **Visite Guidate nel Parco Coclè**
Navetta bus



Ore 9:30 - 12.30 Teatro Comunale

approfondimenti 6° CONVEGNO INTERNAZIONALE di ELICICOLTURA

- Analisi approfondite su tutti gli argomenti del Convegno
- Informative, confronti, analisi, progetti, business plan per Italia ed estero
- Servizi di assistenza per gli elicottili
- Servizi di filiera da parte della Confederazione Italiana Elicottili e Coclè
- Visite guidate nel Parco Coclè



21 e 22 Settembre
Mostra Antonio Maria Isola
LUMACHE IN LEGNO
e quadri e opere dedicati alla
Chiocciola Helix

Domenica 22 Settembre


Mercato
di Campagna Amica



COLDIRETTI

Novità 2019 - 21 e 22 Settembre

MOSTRA VESPE & LAMBRETTE
con gli Amici Pianesi della **Lambretta**



La partecipazione agli eventi e alle manifestazioni del 6° Convegno Internazionale di Elicicoltura è **gratuita e libera**

per la certezza del posto a sedere in teatro, confermare la presenza

Si consiglia la prenotazione del tavolo per le rassegne gastronomiche Piazze della Lumaca



per info e prenotazioni

Piana di Monte Verna / Via Progresso, 29

81013 Piana di Monte Verna (CASERTA)

Tel. e Fax: + 39 0823 861130

Cellulare: + 39 392 1511447

e-mail: info@cocle.it / sito web: www.cocle.it

Cherasco / Via Mantica - Palazzo Mantica

12062 Cherasco (CUNEO)

Tel. e Fax: + 39 0172 488229

Cellulare: + 39 366 9804145

e-mail: avagnina@elicolturacie.it

sito web: www.elicolturacie.it

6° CONVEGNO
INTERNAZIONALE
di *elicicoltura*



OzoSnail®
Snail Slime Extraction



Locanda Scialapopolo
La vera cucina povera, quella del popolo

PARTNERS
Cocle
2019



Pomodoria®
Gustarosso



media partners dell'evento



cocle
EDIZIONI

raggiungere **Piana di Monte Verna**

PIAZZA XXI MAGGIO 1860

Autostrada / Roma Napoli

uscita **Santa Maria Capua Vetere**

direzione **Caiazzo** / Piedimonte Matese

Strada Statale 87 / da Cassino, Benevento, Caianello

In Treno / Stazione Piana di Monte Verna

Linea: CASERTA - PIEDIMONTE MATESE - NAPOLI

sito web: www.eavsrl.it



Per tutte le informazioni e per conoscere gli alberghi, ristoranti e le strutture ricettive su Piana di Monte Verna visitare il sito www.cocle.it

oppure contattare i recapiti

+ 39 0823 861130 / + 39 392 1511447 / info@cocle.it

