

Dieci anni di
PARCO COCLÈ
2007-2017



**PASSIONE, AMORE PURO E PERSEVERANZA
PER UN'ATTIVITÀ DA SEMPRE VIVACE**

Non solo allevamenti

L'Elicicoltura a Piana di Monte Verna nasce dalla volontà dedicata all'allevamento, dalla collaborazione createsi con Giovanni Avagnina, il fondatore dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco (1972) e dall'operato di tutti gli allevatori nati e cresciuti da questa realtà

Con lo sviluppo della Filiera e gli eventi dedicati al settore, si è resa Piana di Monte Verna Città delle Lumache, Chef del territorio premiati Lumaca d'Oro e Parco Cocle il Centro di Elicicoltura

Di anno in anno nuovi elicicoltori si affiancano a quelli già avviati. Parco Cocle è a pieno supporto, da sempre, di tutti gli interessati, curiosi, appassionati del mollusco, della gastronomia, cosmesi e dell'allevamento

Compiere dieci anni ed aver creato una realtà così attiva e di sostanza, ci riempie di soddisfazione e piacere

Il 4° Incontro di Elicicoltura per il Centro Sud Italia è l'occasione migliore per festeggiare assieme questo importante traguardo



LA PARTECIPAZIONE AL 4° INCONTRO DI ELICICOLTURA È GRATUITA
RICHIESTA PRENOTAZIONE DEL POSTO
È CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE DEL PROPRIO TAVOLO PER
PIAZZE DELLA LUMACA



PER TUTTE LE INFORMAZIONI E PER CONOSCERE GLI ALBERGHI,
I RISTORANTI E LE STRUTTURE PRESENTI A PIANA DI MONTE VERNA
VISITATE IL SITO:

WWW.COCLÈ.IT

OPPURE CONTATTATE I NUMERI:

(CELL.) +39 392 1511447 (TEL.) +39 0823 861130

RAGGIUNGERE PIANA DI MONTE VERNA



- **STRADA STATALE 264**
USCITA AUTOSTRADA A1 SANTA MARIA CAPUA VETERE
- **STRADA STATALE 87**
USCITA AUTOSTRA A1 CASERTA NORD
- **STRADA STATALE 87**
DA CASSINO - BENEVENTO - CAIANELLO
- **STAZIONE**
TRATTA PIEDIMONTE M. NAPOLI - FERMATA PIANA DI M. VERNA

PIANA DI
MONTE
VERNA
Città delle Lumache



25-26-27 NOVEMBRE 2017

4° INCONTRO DI ELICICOLTURA
CENTRO SUD ITALIA

PRODUZIONE
MERCATI
SVILUPPI
INNOVAZIONE
DELLA LUMACA HELIX DI ALLEVAMENTO



DA 10 ANNI
LA STORIA
DELL'ELICICOLTURA
NEL CENTRO SUD ITALIA

5° KERMESSE GASTRONOMICA

Piazze della Lumaca

25-26-27 NOVEMBRE 2017
CENTRO STORICO - LARGO FERRARI

la lumaca in cucina

SABATO 25 NOVEMBRE 2017

apertura evento

ore 16.00 - (TEATRO COMUNALE)

INAUGURAZIONE 4° INCONTRO DI ELICOLTURA CENTRO SUD ITALIA

- Convegno di apertura - Dieci anni con Parco Cocle
- Presentazione esponenti
- Mostre artistiche dedicate alla lumaca, Cucina tipica e premiazioni
- Mostra dei materiali e della lumaca viva e conservata
- La Filiera Lumache Italiane
- Presentazione dell'attuale situazione nazionale e internazionale
- La legislazione del settore e Incontro con l'ASL
- Manuale di Prassi Operativa - aggiornamenti al 2017
- Norme Per il corretto recupero e trattamento della bava delle chiocchie Helix
- Presentazione Elicicoltori del Centro Sud Italia
- Premiazione della Città & Lumache

Comune di Buonalbergo (BENEVENTO)

Premiazione delle Lumache Chef

- Locanda Scialapopolo - Benevento
- Masseria Don Peppe - Carinola (CASERTA)
- B.A.I. Birre Artigianali Italiane - Rende (COSENZA)

Presentazione del Giornale di Elicicoltura Cocle

ore 18.00 - (VILLETTA COMUNALE)

APERITIVO IN MUSICA

stuzzichino di Patè di Lumache e Vino Bianco con musica dal vivo

ore 19.00 - (GAZEBO PIAZZA LARGO FERRARI - CENTRO STORICO)

KERMESSE GASTRONOMICA

PIAZZE DELLA LUMACA 5° EDIZIONE

piatti tipici e innovativi della cucina elicicola italiana

DOMENICA 26 NOVEMBRE 2017

ore 10,00 - 12,30 (TEATRO COMUNALE)

INIZIO INCONTRO TECNICO per gli elicicoltori

Il metodo italiano di allevamento all'aperto con alimentazione naturale
La Legislazione del settore .

La bava e le uova di Helix: L'estrazione e la Commercializzazione .
I Nuovi Elicicoltori del Centro Sud Italia: confronti .

La Cosmesi con Bava di Lumaca - Approfondimenti .
Metodo Classico e Migrazione Naturale in Allevamento .

I Mercati Consolidati e le nuove prospettive economiche della Filiera .

ore 13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO

(GAZEBO PIAZZA LARGO FERRARI) - CENTRO STORICO

KERMESSE GASTRONOMICA PIAZZE DELLA LUMACA 5° EDIZIONE

piatti tipici e innovativi della cucina elicicola italiana

ore 15,00 - 16,00 (PARTENZA PARCHEGGIO COMUNALE)

VISITA AL PARCO COCLE'

allevamento a Ciclo Biologico Completo sito a Piana di Monte Verna
migliorato con Nuove Reti - Pali - Specie diverse di Chiocchie Helix allevate

ore 16,30 - 17,30 (TEATRO COMUNALE)

PROSEGUIMENTO INCONTRO TECNICO per gli elicicoltori

filmati e immagini - dibattito

(CENTRO STORICO)

Esposizione nel Centro Storico dei macchinari
Gabbie di Spurgamento - Cosmesi - Innovazioni in Elicicoltura

ore 18,00 - 19,00 (CENTRO STORICO)

CHIUSURA INCONTRO IN MUSICA

e Festa del Decennale di Parco Cocle

MUSICA - INTRATTENIMENTO - SPETTACOLO

ore 19.15 - (GAZEBO PIAZZA LARGO FERRARI - CENTRO STORICO)

KERMESSE GASTRONOMICA

PIAZZE DELLA LUMACA 5° EDIZIONE

piatti tipici e innovativi della cucina elicicola italiana

PER PIAZZE DELLA LUMACA
E' ALTAMENTE CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE

Programma

LUNEDI 27 NOVEMBRE 2017

ore 10,00 - 12,30 (TEATRO COMUNALE)

APPROFONDIMENTI E CHIARIMENTI (giornata di approfondimento e ripasso)

Il metodo italiano di allevamento all'aperto con alimentazione naturale

Legislazione

Produzione - Lavorazione e Commercializzazione della Chiocciola Helix e suoi derivati

Metodologie di Allevamento per aree geografiche

Cosmesi con bava di Lumaca e Prospettive

Informative, confronti, dettagli specifici, pianificazione analisi, progetti e business plan

GLI ARTISTI DELLA HELIX

PIAZZA XXI MAGGIO - PIANA DI MONTE VERNA

MOSTRA DI OPERE PITTORICHE E SCULTOREE DEGLI ARTISTI PIANESI

SILVANO CAMAROTA
GENNARO TALPA
STEFANO BRUNO
GAETANO MARESCA



LA PARTECIPAZIONE AL 4° INCONTRO DI ELICOLTURA E' GRATUITA
E' RICHIESTA LA PRENOTAZIONE DEL POSTO

E' POSSIBILE RICHIEDERE INFORMAZIONI PER STRUTTURE RICETTIVE E PERNOTTAMENTI



**SERVIZI DI PARCO COCLE'
RISORSE E ATTIVITA'**

Informazione agli operatori sui sistemi di produzione in allevamento per tutte le specie
HELIX commerciali.

Assistenza diretta nell'impostazione, costruzione e gestione degli Impianti a Ciclo Naturale
Biologico Completo, con stesura del Progetto/Business Plan, Piano dei Lavori, Preventivo dei
Costi ecc.

Analisi periodiche delle situazioni zootecniche degli allevamenti, con attenzione anche
all'alimentazione, al controllo sanitario ed alla prassi disciplinare da seguire.

Assistenza continua e diretta negli impianti.

Svolgimento delle giornate informative tecnico-pratiche dedicate all'intera Filiera, con
aggiornamenti continui sui nuovi settori e ramificazioni del mondo della Lumaca (Viva,
Congelato, Trasformato, Bava di Helix)



SETTORI IN
ALLEVAMENTO
PIANA DI MONTE VERNA

Programma

Carpe Diem
Locanda

**LUMACA
D'ORO 2016**



presentano

**5° KERMESSE
GASTRONOMICA**
Piazze della Lumaca
la lumaca in cucina



25 NOVEMBRE 2017

cena - dalle ore 19,00

26 NOVEMBRE 2017

pranzo e cena

27 NOVEMBRE 2017

pranzo e cena



PIATTI TIPICI ED
INNOVATIVI DELLA
LUMACA DA
GASTRONOMIA

MENU ALTERNATIVI
SENZA LUMACHE

BEVANDE INCLUSE

MENU A PARTIRE DA
15,00€

PIANA DI
MONTE
VERNA
Città delle Lumache

LUCIO ROMANO
CHEF CARPE DIEM

