



il Futuro dell'elicicoltura è solo **ecocompatibile**

the future of Snail Breeding is only eco friendly

il 2023 un anno di **grandi risultati** e **importanti eventi**

2023 is a year of great results

nuovi servizi in **Confederazione Italiana Elicicoltori** *new services in C.I.E.*



Editoriale

è arrivato il tempo di una elicoltura seria e consapevole



“ Si può tornare a considerare questo lavoro un’attività economica ”

I tanti fatti, i numerosi eventi organizzati, gli incontri quotidiani con il mondo agricolo, le varie situazioni venutasi a creare nel nostro settore nel 2023, ci permettono di confermare un dato: è il momento in cui l’elicicoltura può diventare veramente un’attività seria, economica e diffusa; terminati ormai i tempi della superficialità, delle favole su redditi non raggiungibili, sull’allevamento con i numeri: Elicicoltura 2.0 oppure 4.0 o altre determinazioni del genere, fino ad ora notevolmente di moda, anche in questo settore.

Si può ritornare, dopo tanta confusione, a considerare questo lavoro un’attività economica, agricola e reale, che si regge da sola e che non poggia solo su mirabolanti sogni perduti per guadagni non raggiungibili.

Si registra infatti ora, una sempre maggiore presa di consapevolezza sui vantaggi concreti o sui problemi di questo mestiere, tante volte strapazzato da comunicazioni fuori dalla realtà o da indicazioni tipiche da imbonitori e venditori di pentole, a tutti i

costi, durante le gite organizzate di certe compagnie.

Confermiamo, alla luce delle ultime situazioni, che il mercato di questo alimento è in forte crescita, più che florido e che il problema vero è l’approvvigionamento del prodotto.

Si viene ogni giorno di più a considerare che la qualità delle carni di Helix è - **e rimane** - il principale scopo da raggiungere, senza mistificazioni spropositate, sia per il mondo del food, sia per quello della bava e del benessere, che si ottiene dai prodotti a base di questo prezioso siero.

Finalmente gli illusi di grandi e facili guadagni, a contatto delle realtà vissute, si sono perduti sulla strada e hanno dovuto accettare loro, malgrado la positività “dell’effetto lentezza”, le stagionalità indispensabili per arrivare alla raccolta. Nessuno mai è riuscito ad arricchirsi velocemente con la terra e i suoi prodotti, che devono essere invece rispettati e gestiti per quello che sono, non per quello che ti raccontano su di essi nei tempi e nei prezzi ottenibili.

Finalmente anche le istituzioni pubbliche e le organizzazioni agricole nazionali hanno capito che l’elicicoltura non è la risoluzione improvvisa di problemi dei “non contadini o quelli nuovi”, neppure è la novità in cui tutti, indistintamente, devono vedere il futuro.

Anche gli enti pubblici, hanno finalmente smesso di incentivare e aiutare, con i soldi di tutti, la nascita di aziende elicicole faraoniche e costosissime al fine di rispondere alla necessità richiesta dai Bandi di innovazione e tecnologia avanzata.

Insomma: tutti ci siamo dati una regolata; l’elicicoltura potrà avere un grande futuro, se smetteremo tutti di scimmiettare schizofreniche banalità comunicative, come per esempio, la digitalizzazione nei lavori dell’allevamento, inutile con questo straordinario animaletto che tanto ci può dare di utile e di positivo, seguendo le sole regole della natura, più che gli insegnamenti e i metodi tipici dei master di sola natura finanziaria ed economica.

Giovanni Avagnina



2023 un anno di grandi eventi per l'elicicoltura

L'anno 2023 è stato un periodo particolarmente fecondo di incontri, convegni ed eventi, tutti organizzati e voluti da Confederazione Italiana Elicoltori, in più parti sul territorio nazionale, a testimonianza e conferma della centralità della nostra organizzazione professionale a riguardo l'informazione e la promozione dell' "elicicoltura al naturale".

Questa metodologia di produzione, più lenta e più difficile di altre che vengono proposte per sistemi più o meno brevi e più semplici (in teoria) da realizzare, sta seriamente prendendo spazio e interesse concreto tra gli operatori italiani e esteri, in quanto parlare oggi di sostenibilità, di naturalità e, in particolare, di qualità organolettica del prodotto ottenuto, è più interessante e meglio accettato a confronto programmi tecnologici e industrializzati di produzione, specie in agricoltura.

L'economista **prof. Beppe Ghisolfi**
ospite d'onore al Convegno di Cherasco

Il sano, lento e buono, è la strada preferita da tutti contro le altre strade, più ammiccanti al mercato che alla qualità.

I due incontri internazionali, quello di Cherasco a fine ottobre, evento questo ritornato dopo anni di assenza forzata, è stato voluto dall'Amministrazione Comunale della Città e ha confermato e celebrato degnamente i 40 anni di storia e di lavoro svolto in questa attività.

Ha registrato anche un grande ritorno alla cucina popolare del mollusco, con oltre 2.000 presenze al Festival e grande successo di pubblico.

La partecipazione al Convegno di numerosi relatori, tra cui: il dott. **P. Balocco** – Direttore Generale dell'Assessorato Regionale del Piemonte per l'Agricoltura e il Cibo, il Dott. **G. Carenini**, Presidente Regionale di Confederazione Italiana Agricoltori, la **Prof.ssa Paola Fossati dell'Università Statale di**

Continua a pagina 4

Segue 2023 un anno di grandi eventi per l'Elicicoltura



Dal Togo sono giunte a Cherasco anche le **Suore della Provvidenza** a presentare il loro allevamento

Milano (Med. Veterinaria), il **Dott. Umberto Coerezza**, Dirigente Veterinario ASL, tutto l'intero gruppo di studiosi che hanno elaborato il **"Manuale di Corretta Prassi Operativa in Elicicoltura"**, validato dal Ministero della Salute il 15.02.2016 e pubblicato in Gazzetta Ufficiale, tutti ritornati a Cherasco, la **Dott.ssa T. Zottola** (ISP Lazio Toscana) e la **Dott.ssa P. Cogoni** dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna, numerose personalità politiche, tra cui la **Sen. Silvia Fregolent** (Commissione Ambiente), hanno qualificato la lun-

ga sequenza degli interventi del Convegno.

Lo stesso è stato magistralmente condotto dal **Prof. Beppe Ghisolfi**, membro dell'ABI (Associazione Bancaria Italiana) e Consigliere Mondiale dell'Istituto Casse di Risparmio (WSBI).

La qualità degli interventi dei relatori, insieme ai numeri delle persone partecipanti al Festival, hanno ampiamente dimostrato che l'evento di Cherasco non è stato, come chiamato da qualcuno, una "sagra paesana", bensì un importante momento di incontro internazionale per un

Per vedere tutte le immagini e video inquadrare il qr code



Gli spettacoli della **Domenica** in centro storico



settore agro-alimentare in pieno sviluppo e crescita in Italia e fuori Italia.

Circa 2000 i partecipanti alla due giorni del **Festival della Lumaca in Cucina**

Scienza ed Elicicoltura

A cura del CELI e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta si è tenuto il 13 dicembre 2023, nella Sala Conferenze Carlo Rossi a Torino (Via Bologna 148) un importante evento comunicativo per approfondire sotto l'aspetto scientifico (non commerciale) l'elicicoltura attuale.

Durante il Convegno sono stati presentati i risultati relativi al progetto di ricerca corrente Helix. I relatori hanno analizzato e presentato gli aspetti gestionali e sanitari dell'allevamento e dei controlli ufficiali.



CELI

CENTRO DI REFERENZA REGIONALE DI SOVRIGLIANZA SULLE PATOLOGIE DELLE CHIOCCIOLE
LA SALUBRITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI DERIVATI
E LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Sono stati affrontati gli aspetti critici e attuali della ricerca in tema di elicicoltura, quali l'individuazione di predatori e patogeni dei gasteropodi. Interessante anche la relazione sulla situazione degli allevamenti in Spagna presentata da **Josè Ramon Arrébola Burgos**, dell'Università di Siviglia. Il titolo dell'evento è **ELICOLTURA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: SANITA' DEGLI ALLEVAMENTI E PROSPETTIVE DI RICERCA**. Una dozzina di relatori, provenienti da Università e Centri Studi Specifici, con rigore scientifico hanno dato informazioni e proposte per il miglioramento generale della produzione elicicola italiana.



Secondo tempo la festa continua a Piana di Monte Verna

Il secondo incontro si è tenuto al Sud, a Piana di Monte Verna (Caserta) dove la settimana seguente si è aperto il 10° Convegno di Elicicoltura, in una cornice rinnovata e molto accogliente, con il Teatro in centro, riaperto dopo un'importante ristrutturazione completata in tempo per essere inaugurato da CIE.

Numerosi allevatori hanno testimoniato dal palco, per due giorni, il loro impegno per una elicicoltura sempre più vicina alla natura e alla biologia.

In tanti hanno partecipato alla festa gastronomica "Piazze della Lumaca", evento giunto quest'anno all'11ª edizione.

Il presidente CIE **Giovanni Romano**, organizzatore di questo secondo incontro 2023, si è dichiarato molto soddisfatto e orgoglioso per il successo ottenuto della manifestazione.

Un terzo convegno, nel 2023, ha visto la CIE protagonista a Nola (Napoli)

*insieme a PMI-ITALIA, nell'ambito della Fiera Agricola. Anche in questa occasione, con la presenza dei due presidenti **G. Romano** e **G. Avagnina**, "l'elicicoltura al naturale", ha rappresentato momento di interesse e attenzione da parte del mondo della terra e del cibo.*



Le imprese

una nuova importante realizzazione

a favore degli allevatori

La famiglia Mazzini di Ghedi, in provincia di Brescia, nel 2021 ha iniziato un allevamento di *Helix Aspersa Typica*. Sono titolari e gestori dell'impresa il padre, dott. Paolo - psicologo in pensione - e il figlio dott. Luca - laureato in ecologia. Tel: 339/2795020

Dopo l'esperienza in campo per l'allevamento, hanno deciso di ampliare l'attività, con la messa in cantiere di un laboratorio per l'estrazione della bava e per la macellazione di lumache di qualità, al fine di produrre lumache in conserva (barattoli o lattine) e carne di lumache congelata, senza dubbio il prodotto più richiesto dal mercato alimentare mondiale.

Le attuali modifiche climatiche in atto sul pianeta, ogni giorno di più evidenziano la scarsità di prodotto a causa della diminuzione della raccolta in natura di tutte le specie di Helix.

Altri fattori negativi sono legati alla siccità (esempio: 2022 tremenda siccità in tutta Europa dell'Est, luogo di raccolta e mancate nascite per un anno intero 2023); legati alle guerre, alle migrazioni sociali di interi popoli un tempo collegati ai prodotti della terra.

La Confederazione, a cui l'azienda Mazzini è socia fin dall'inizio, ha accolto con molto interesse questa loro idea, mettendosi a disposizione sia per gli aspetti tecnico-sanitari, sia per il reperimento del bestiame da lavorare, aprendo così una nuova prospettiva anche



La famiglia **Mazzini** - **Agrihelix S.r.l.s.**

per gli elicicoltori produttori, che spesso hanno la richiesta di prodotto già pronto per la cucina.

Immedie ricerche portano a reperire un locale adatto e pronto al lavoro in programma, trovato nel Comune di Bagnolo Mella, sempre in provincia di Brescia; nasce la Società **AGRIHELIX SRL**, i cui soci sono gli elicicoltori indicati e alcuni soggetti del mondo imprenditoriale locale; la Società si prefigge gli obiettivi comuni al business tradizionali, ma con solide aperture alle fasce più deboli del mondo del lavoro, con attenzione alla qualità delle relazioni interne e dell'intera filiera.

Nei limiti del possibile, AGRIHELIX vuole contribuire al miglioramento della qualità della vita nei paesi

di raccolta naturale e nell'area in cui insiste l'azienda. Naturalmente sarà uno stabilimento con autorizzazione della Comunità Europea per il trattamento degli alimenti di origine animale (bollo CE) e dotato delle tecnologie aggiornate, legate al regolamento Comunitario 852/2004, con produzioni destinate al mercato italiano ed estero.

Una buona notizia per una iniziativa ottima, che al momento mancava nel panorama dell'elicoltura al naturale in Italia.

Dal 2024 tutti gli operatori confederati avranno a disposizione un servizio in più: sapere dove portare le proprie lumache a macellare e trasformare in un prodotto già pronto per la cucina e la vendita.



Il conferimento della lumaca d'Oro 2023 alla dott.ssa Viviana Bortolussi - Dea Lumaca

Lumaca d'Oro 2023

Dea Lumaca

Una azienda storica confederata alla CIE (dalla fondazione) è l'azienda **DEA LUMACA**, titolare la **dott.ssa VIVIANA BORTOLUSSI**, con sede **VIA GERBIDO 17 10030 VILLAREGGIA (TO)** Tel. 373/8055495.

Quest'anno finalmente è tornata la festa elicicola a Cherasco e abbiamo potuto assegnare a questa straordinaria azienda il premio **LUMACA D'ORO 2023**.

Allevamento di mezzo ettaro nella pianura tra Torino e Vercelli, ma soprattutto grandissima passione della titolare e della Sua famiglia per i prodotti naturali della terra.

Nella sua azienda si trova di tutto: coltivazioni varie di orticole, cereali, allevamenti di galline di varietà diverse, di anatre, caprette, tutto rigorosamente, come per le Helix, in forma naturale e biologica.

Si trova anche l'accoglienza turistica con due bellissimi alloggi e, in particolare, tanti prodotti alimentari preparati da lei o da aziende amiche, anche queste che seguono prima di tutto la qualità (marmellate, succhi di frutta, riso, uova e tanto altro). La dott.ssa Viviana è stata la prima in assoluto a credere nella cosmetica a base di bava e da ormai 5 anni frequenta ogni settimana dell'anno mercatini, fiere, eventi dei prodotti della



*Il banco di **Dea Lumaca** ricco di straordinarie **offerte alimentari** e per il **benessere** della **persona***

terra. Giovane, consapevole ed entusiasta, ricca di valori culturali legati alla natura, ha fatto di questa azienda il suo modo di vivere, il suo reddito e il futuro suo e del suo piccolo Alessio, che sempre l'accompagna sui mercati.

Una persona semplice che ha compreso che i consumatori non ricercano prodotti eleganti o in belle confezioni, bensì la qualità degli stessi e, in particolare, la certezza della sanità ed eccellenza delle proposte. *Chi più di Lei meritava, quest'anno, il premio Lumaca D'oro?*

Tante Pubblicazioni

presto un nuovo libro

sulle “sagre delle Lumache in Italia”

Tutti noi sappiamo che in Italia il più consistente consumo di lumache Helix, specialmente della specie Helix Aspersa, avviene nelle SAGRE appositamente dedicate, proprio a testimonianza della popolarità della cucina e della gastronomia del mollusco, da sempre storicamente consumato con ricette semplici e naturali, a base di pochi grassi, verdure ed erbe aromatiche, in compagnia e in una situazione di festa, allegria e familiarità solidale.

Ci sono, nel nostro paese, sagre e feste paesane, che sono in grado di attirare con il loro menù tradizionale anche migliaia di avventori curiosi, provenienti anche da lontano.

In tutte queste feste la specie regina è sempre l'Helix Aspersa Muller, di taglia media, normalmente cucinata e servita con il proprio guscio in salse piccanti, semplici, ma molto appetitose.

Tutti hanno sentito parlare delle feste gastronomiche nelle strade di Roma (soprattutto Trastevere), la notte di San Giovanni, dove fiumi di vino bianco dei Colli scendono tra i festanti riuniti.

La fama delle Sagre liguri (**Segno e Borgio Verezzi** in provincia di Savona, **Menesseno** in provincia di Genova, **Molini di Triora** in provincia di Imperia) oltrepassa i confini della regione richiamando turisti da ogni luogo. Per non parlare della **Sagra della**

Municeddha, forse la più famosa e più frequentata in Italia, a **Cannole** nel Leccese (zona del famoso ballo della Taranta).

Per gli allevatori di Helix queste manifestazioni sono tutte molto importanti, perché si crea per loro un mercato interessante alle loro dirette produzioni, magari a pochi km dall'allevamento e diventano anche motivo e occasione per presentare la propria azienda e i propri prodotti.

La Sagra, infatti, avendo a disposizione molti volontari per il lungo lavoro di preparazione dei piatti, acquista volentieri e principalmente lumache fresche appena raccolte e asciugate.

Proprio perché crediamo molto nella popolarità della gastronomia

del nostro mollusco, che da sempre è un prodotto di popolo, più che di alta cucina gourmet (pur non disdegnando quest'altro utile segmento culinario), abbiamo deciso, come organizzazione professionale, di dedicare la massima attenzione al mercato derivante le forniture per le “Sagre della lumaca” o altre sagre paesane, che in qualche maniera sono legate a questi eventi.

Per questo la CIE pubblicherà presto un libro interamente dedicato a queste Sagre, iniziando fin da ora a raccogliere in tutta Italia più dati, notizie e immagini possibili su questo tipo di manifestazione popolare.

Da una prima indagine conoscitiva si parla di oltre 1.000 eventi all'anno, nel nostro Paese, interamente dedicati alla Helix italiana: un lavoro quindi di grande rilievo, anche sotto l'aspetto culturale, per fare rivivere e prosperare una tradizione antica e unica, ricca di storia, gastronomia, antropologia e di umanità vera, nelle varie situazioni territoriali e climatiche del nostro bel Paese.

Nel contempo è nostro intendimento coinvolgere in questo abbraccio culinario tante città, paesi e luoghi che dovranno diventare una catena che potrà collegare il turismo gastronomico e aiutare la produzione sempre più biologica del nostro piccolo grande mollusco.



Il Libro **Lumache di Terra**
Giovanni Avagnina edito da **Coclè**
 ordinabile su www.coclestore.it



Silvestro Bressi

Vermituri



Presentazione di Michele De Luca

Un libro interamente dedicato alla Helix Aperta

Laruffa Editore

Chiamata anche "Monacella" in Puglia, "Monzetta" in Sardegna, "Stupadeddu" in Sicilia e "Vermituri" in Calabria; è stato pubblicato da Silvestro Bressi di Catanzaro, con l'editore LARUFFA (2022): 66 pagine con numerose foto a colori.

Il volumetto dedica uno studio particolare ai **vermiturari** (raccoltori di vermituri) della zona con terreno argilloso di **Santa Maria di Catanzaro**, luogo dove questa antica tradizione culinaria trova l'epicentro, con prezzi del prodotto fino € 40/50 il kg.

Questo altissimo prezzo è solo per i molluschi raccolti nel territorio di Catanzaro dove, numerose famiglie: DE LUCA – SINOPOLI – ALFIERI (citate nel libro), nel passato si erano specializzate nella raccolta e nell'ammassamento di questa preziosa specie. Con il termine di "*U VIRDERUDDU*", si indica invece il vivaio utilizzato per un parziale allevamento e parcheggio del mollusco.

Tra le notizie più interessanti provenienti dalla lettura di questo bel volumetto, *la notizia: che*

la vera fortuna economica dei vermiturari è comunque da attribuire all'aeroporto di Lamezia.

Nel periodo della costruzione e anche nel breve periodo successivo all'inaugurazione, avvenuta nel mese di giugno 1976, file di motocarri e di macchine raggiungevano, all'alba, lo scalo lametino. A costoro veniva consentito l'accesso per la raccolta sulle piste sino a 15 minuti prima della partenza del volo, previsto per le 7.30. E se il terreno lametino non aveva le caratteristiche di quello di Santa Maria poco importava, in quanto le lumache raccolte erano destinate a finire nei recinti dei vermiturari, realizzati con terreno argilloso locale, per poi essere vendute, opercolate, durante il letargo estivo. Ciascuno dei cercatori di lumache tornava a casa dall'aeroporto con non meno di 10 kg. di raccolto al giorno, favorito anche dalla totale assenza, nella Piana di Lamezia, del vento che tanto disturba la vita di questa specie.

Insomma: una pubblicazione unica, interessante e molto curata nella ricerca dei dati esposti, a testimonianza che il mondo delle lumache è fonte sempre di storia, di cultura e di tradizioni uniche.

Riceviamo da un nostro lettore affezionato un interessante articolo sulle lumache calabresi, che pubblichiamo volentieri di seguito.

La Regione Calabria è uno dei territori italiani con grande consumo di questi molluschi di terra. Le specie locali (**Rigatella**, **Pisana** e altre non sono inserite nell'elenco delle specie protette, per le quali è interdetta o regolamentata la raccolta in natura), raccolta che rimane libera in tutte le stagioni dell'anno e che



attualmente occupa molte persone immigrate dall'Africa, le quali, non trovando più sistemazioni di lavoro in campagna, come un tempo, e che hanno deciso di organizzare in gruppi la raccolta notturna dei molluschi per consegnarli, al mattino, in alcune piazze dell'Italia del Sud a vari commercianti, che acquistano e basano la loro attività mercantile su questa raccolta naturale.

Questo fatto è particolarmente diffuso in Puglia, in Provincia di Foggia, con alti quantitativi aumentati ogni settimana, di numerose tonnellate di prodotto, il quale viene poi scelto e insacchettato per raggiungere i mercati ortofrutticoli di Roma, Napoli e Milano (dove vivono molti immigrati dal Sud Italia).

Segue da pagina 9

La raccolta delle lumache si svolge per terre incolte e campagne inzuppate d'acqua, dopo le prime abbondanti piogge di ottobre. A Briatico, come nel resto della zona di Vibo Valentia, ancora oggi, tutto si svolge come in un antico e arcaico tempo rituale di raccolta.

Di prima mattina, quando ancora piove o appena smette di piovere, si esce dal paese, si parcheggia l'auto sul ciglio della strada principale e si prosegue a piedi nei fangosi terreni ricchi di sterpaglie, per percorrere sentieri antichi, rinomati da sempre come luoghi di raccolta di *'i vermaturi*. (la ricerca inizia quando finisce di piovere. Con la pioggia le lumache non camminano).

anche facile da reperire: un ombrello da tenere sotto braccio per l'occorrenza (funge da bastone e serve anche per staccare eventuali zolle di terra che si attaccano agli scarponi), *'nu catu* o un sacchetto di plastica per raccogliere le lumache trovate, stivali di gomma o scarpe vecchie per ripararsi dal fango. Le lumache di terra, quelle scure chiamate localmente *vermaturi*, sono molto difficili da individuare, si mimetizzano bene con la terra, ci vuole un occhio abituato ed esperto per distinguerle, per vedere la traccia di *scuma* e di *vava* (bava) che si lascia dietro, ed è necessario pure un buon udito per percepire il leggero sibilo che

centimetro dopo centimetro, per centinaia e centinaia di metri.

Il periodo di raccolta dura solo pochi giorni, poi le lumache trovate vengono messe in una pentola dai bordi cosparsi di sale o dal coperchio semiaperto, per farle respirare, depurare, spurgare e purificare, prima di essere cotte tradizionalmente alla calabrese, con pomodoro e tanto peperoncino piccante.

Micu Grasso racconta che «quando pioveva per più giorni le lumache si riempivano di terra ed allora bisognava lasciarle tre, quattro giorni a spurgare nella *canigghja* o in un contenitore con dei fori». (si lasciano spurgare per via dell'erba mangiata a differenza di quelle con l'opercolo che prima di andare in letargo eliminano tutti i residui intestinali)

In tutta la zona di Briatico andar per lumache è, da sempre, un vero rito, un'antica consuetudine che si realizza da centinaia di anni, forse migliaia.

La mitologia ci conferma, infatti, che la lumaca era già usata in cucina ai tempi dei Greci e dei Romani. In Calabria le lumache sono sempre state considerate, per tradizione, un alimento povero ma prelibato e gustoso per una cucina altrettanto povera che oggi è diventata però costosa.

Oggi un chilo di lumache (quelle con l'opercolo) può arrivare a costare, nei mercati calabresi, ben quaranta euro. Molto più contenuto è il prezzo di quelle bagnate con le piogge di ottobre.

“ Vermaturi, Vovolaci e mbrambalò alle prime forti piogge è caccia alle lumache ”

Nota: a Briatico (VV) si chiamano *Vermaturi* e non *Vermituri*.

Per ore intere, nell'umido di giornate grigie, si cerca faticosamente, tutti chini e piegati come in una sorta di lunga preghiera alla terra.

Elemento essenziale è che il sole stia ben nascosto dietro le nuvole. Come il sole esce allo scoperto e fa capolino, infatti, le lumache e le chiocciole si nascondono al di sotto di rami o si ricoprono di terra, sembrano all'improvviso tutte assieme svanire nel nulla.

L'occorrenza necessario per la raccolta di questo prelibato mollusco terrestre è semplice ed

le lumache producono emettendo, appunto, la bava.

Le chiocciole femmina (sono ermafroditi insufficienti), quelle bianche chiamate in dialetto *vovolaci*, sono più facili da individuare. Si raccolgono più in alto, si trovano attaccate tra le secche sterpaglie, sulle piante e sugli arbusti di finocchio selvatico e di *gùtumu* 'il saracchio'.

I *'mbrambalò* li mangiavano in antichità».

Le lumache scure e le chiocciole chiare si raccolgono a centinaia, a chili. I cercatori sono numerosi, decine di uomini, donne e bambini erranti che battono il terreno fangoso palmo a palmo,



Sambuca di Sicilia

Città legata alle lumache

A Sambuca, Comune di 5.000 abitanti, in provincia di Agrigento, già Borgo dei Borghi nel 2015, la chiocciola (in dialetto locale BABBALUCIA) rappresenta il simbolo dell'identità culturale del popolo della città.

Già nel 2009 il Comune aveva organizzato un Convegno dal titolo **Babbaluci e Vino**, prodotto tipico del territorio, con la presenza di *Giovanni Avagnina*.

Inoltre, nella piazza principale del centro storico è posto, dal 2014, il monumento alla "Lumaca Vittoria". La scultura è stata realizzata dall'artista palermitano **Gabriele Venanzio**, autore tra l'altro del monumento a **Sciaccia** in onore del regista **Piero Germi**.

L'ideatore di questa idea e del monumento stesso è l'attuale Sindaco Arch. **Giuseppe Cacioppo**, presente al Convegno di Elicicoltura a Cherasco, di ottobre scorso, con alcuni suoi Assessori.

Lo stesso, allo scoprimento del monumento affermò ai cittadini: *"in questa piazza dobbiamo riscoprire il valore culturale della lentezza e anche della sosta. Vogliamo far rivivere la piazza come un tempo: così accanto alla lentezza della lumaca abbiamo aggiunto anche il valore della sosta; una panchina per riflettere, discutere,*

incontrarsi portando avanti tutti insieme un progetto comune."

Grande e importante ragionamento che regala un valore culturale sempre più alto a questo nostro prodotto straordinario.

E' previsto presto un evento di settore, in questo bel borgo, ricco di storia, arte, tradizione e gastronomia tipica della nostra Helix.

Ricordiamo ai lettori che la Sicilia, insieme alla Sardegna e la Puglia, sono le Regioni italiane con maggiore consumo gastronomico di lumaca mediterranea. La media pro-capite di questi territori rag-



In Alto a sinistra la **scultura** chiamata **Lumacone**
Sopra altra **scultura** nel centro di **Sambuca**

giunge i 400 gr. a persona per anno, a confronto il consumo nazionale stimato in una media di 40 gr. annui.



Da sinistra il Sindaco di **Sambuca di Sicilia** e il Sindaco di **Piana di Monte Verna** a **Cherasco**, nell'ambito del **festival della Lumaca in Cucina 2023**

Ristorante Nizzoli

una storia di 60 anni di cucina elicicola

Il Cav. Uff. Arneo Nizzoli è stato definito il “Picasso” della gastronomia naive. E’ stato scritto che dai Nizzoli è doveroso passare almeno una volta nella vita per sapere cos’è la cucina padana. Su questo fronte di verifica e valorizzazione della civiltà culinaria locale, è armonicamente impegnata anche tutta la sua famiglia.



Fuori da qualsiasi itinerario e quindi da conquistare, eleggendolo a meta di turismo enogastronomico, il ristorante Nizzoli di Villastrada di Dosolo (Mantova), si è qualificato, in oltre mezzo secolo, scegliendo linee di cucina tematica, legate alle stagioni ed ai prodotti della campagna occidentale mantovana.

Con il nome **Albergo Tripolitalia** sorge nel 1910, si succedono varie gestioni fino al 1963, anno in cui è acquistato dai **Fratelli Nizzoli**, che gli danno il loro nome.

Ambiente accogliente con arredamento pittoresco, con murales naive ricoperti da centinaia di foto, ricordi di illustri clienti.

Accreditato con tre piatti: le *lumache in umido alla mantovana*, il *risotto di zucca* e per ultimo i *tortelli di zucca* come Ristorante della catena “Buon Ricordo”.

Tanta partecipazione per festeggiare i **60 anni** e la presentazione del **libro**

Le lumache, in particolare, sono state sempre il punto di forza dell’arte culinaria di Nizzoli, che per molti anni hanno dedicato il mese di maggio al Festival della Lumaca, ricco anche di tanti eventi e incontri con la stampa specializzata.

Il 20 agosto scorso, nella piazza antistante il famoso locale, si sono festeggiati i 60 anni di lavoro, con la presentazione del volume di **Gabriele Maestri: “Gustiamo tanto di me”**, dedicato a questo straordinario uomo di cucina. Hanno preso parte al brindisi con Arneo e la sua famiglia, numerosi sindaci e autorità del mantovano, insieme anche al presidente ono-

rario di Confederazione Italiana Elicicoltori, **Giovanni Avagnina**, che ha ricordato ai presenti l’antica amicizia che lo lega a questa famiglia e a questo locale, il quale, primo in Italia ha scelto le lumache Helix come piatto e menù caratteristico, insieme alle numerose ricette, pubblicate su tante riviste specializzate, e su libri di cucina legati proprio a questo mollusco.

Al poliedrico e sempre in gamba Arneo e a tutta la Sua famiglia, un vivo augurio per un prossimo anniversario da celebrare.

Il Tavolo dei relatori, in piazza a **Villastrada di Dosolo**, di fronte al **Ristorante Nizzoli**



Arneo Nizzoli
con Gabriele Maestri
Gustiamo tanto di me

Peccati di gola e altri sapori da raccontare





Tecnica

L'importanza dell'alimentazione nei settori di ingrasso

Un settore di ingrasso con sola vegetazione dolce di misto cavolo e bietole scelte

La rinascita di un allevamento elicicolo, il fatto cioè, che l'impresa arrivi a consolidare una produzione accettabile e adeguata ai costi generali è legata in forma prevalente e non secondaria alla cura dell'alimentazione che i piccoli nati in azienda e trasferiti nei recinti di ingrasso, nella stagione giusta, trovano a loro disposizione.

Troppi allevamenti segnano crisi e difficoltà perché questo elemento non è adeguatamente considerato e gestito secondo le necessità biologiche dei molluschi, spesso il tutto anche accompagnato da fondamentali errori o RITARDI temporali e stagionali nei trasferimenti nei pascoli per l'ingrasso.

Alcuni dati sono certi e incontrovertibili per ottenere la maturazione entro il secondo anno:

a) i piccoli per l'ingrasso devono essere prodotti nell'impianto e non comperati sotto forma di "baby snails". Solo se nell'anno precedente si sono curati i settori di riproduzione, inserendo non meno di 20 soggetti maturi e selezionati per mq e sono nati un numero elevatissimo (riscontrabile a

settembre / ottobre) di soggetti di varie età, si può giustamente parlare di allevamento, nel vero senso della parola.

[Dover acquistare da altre aziende e spendere ogni anno per popolare i recinti è una assurdità tecnica e un grave problema economico.](#)

Inoltre, gioca a sfavore di questa ultima scelta la grande difficoltà dei soggetti esterni ad ambientarsi al nuovo terreno e nuovo microambiente (chimica e strutture del terreno, condizioni climatologiche medie del luogo). Per cui i molluschi cercano la fuga, si nutrono poco e male e molti soffrono per lo stress vissuto. Quindi i piccoli nati l'anno precedente e portati nell'ingrasso hanno bisogno, però, nel mese di aprile o inizio maggio (con temperature medie non ancora alte), di adeguate quantità di sostanze proteiche concentrate, per dare il via all'accrescimento del guscio e particolarmente a quello delle

cellule della carne.

Per il mollusco in crescita non è sufficiente, per questo particolare periodo, quanto trova naturalmente nella superficie del recinto, anche se la vegetazione seminata è corretta e adeguata.

In questi 40-50 giorni è indispensabile, di conseguenza, l'apporto di cereali facilmente digeribili e attaccabili sotto forma di "sfogliati" o "soffiati".

La quantità consigliata per un recinto standard (dal trasferimento al 15 maggio, prima del periodo di estivazione) è di circa 4 kg. al giorno - per 50 giorni circa = 200 kg. da spargere sulla vegetazione del recinto.

Il cereale maggiormente consigliato è il "soffiato di ORZO", senza altre componenti come mais o soia, che risultano non facilmente digeribili e trasformabili come invece dimostra l'orzo da solo.

Segue da pagina 13

Già nel 1988 studi all'Università di Padova confermavano la validità di questo cereale a confronto le altre specie indicate.

Il "soffiato" o "sfogliato" di orzo ha un prezzo relativamente basso (circa € 0,40 il kg.), un peso molto basso per il volume che rappresenta: quindi, meno costoso a confronto di altri tipi di alimenti concentrati, comprese le farine.



È un prodotto alimentare leggero, di presentazione abbastanza "sul largo e appiattito" (come una foglia verde) e quindi di facile attacco da parte della Helix che, come sul vegetale fresco, si appropria e con la sua radula dentata, lo assume senza creare alcuno scarto e senza, soprattutto, produrre fermentazioni come avviene normalmente, invece, con le farine che facilmente, venendo a contatto con le pareti del corpo della Helix, si bagnano, creando un degrado del prodotto e dell'ambiente. Questa alimentazione, a base di orzo soffiato o sfogliato,

mantiene inoltre tutti i canoni della naturalità della produzione in quanto non ha subito particolari trattamenti chimici, ma solo di temperatura che lo hanno reso foglia. **Naturalmente questa indispensabile integrazione secca soffiata, si dovrà fermare a giugno, luglio e agosto, a causa dell'estivazione dei molluschi (sarebbe uno spreco di risorse).** E poi ricominciare, con le stesse quantità a recinto usate nei primi 50 giorni di ciclo primaverile, si ricomincia dall'inizio di settembre fino alla raccolta finale. Piano piano, a fine estate i molluschi matureranno adeguatamente nel peso singolo e nella durezza della conchiglia, per essere pronti alla raccolta finale e alla vendita.

Questa specifica integrazione secca naturalmente non esclude altre integrazioni vegetali fresche che, in qualunque caso e per tutto l'intero periodo del ciclo (anche l'estate calda), devono continuare ad essere effettuate con regolarità. La CAROTA di SCARTO continua ad essere un prodotto a basso costo ed estremamente utile ad aiutare la crescita dei piccoli trasferiti. Le componenti dolci del frutto (betacarotene) fanno della carota un alimento molto positivo e utilizzato nel metabolismo alimentare della Helix nata sul posto. Tutti gli studi di settore confermano che la carota è l'alimento più appetito, più valido e più utilizzato nella crescita del peso.

Da non tralasciare naturalmente la produzione diretta, nello spazio esterno destinato al **GIRASOLE SELVATICO** (circa il 15%, in mq, dell'intera dimensione dell'impianto), di cui la Helix è ghiotta. La semina di questa pianta deve avvenire in forma continuativa per tutta la stagione primaverile ed estiva scalarmente, ogni 15 giorni di distanza da semina a semina da aprile, fino alla fine di agosto. Questa semina e produzione, in forma continuativa per tutta la stagione primaverile ed estiva del girasole, consente all'allevatore di avere, senza costo, escluso il seme e il lavoro, continuamente la pianta in fiore. Ricordiamo infatti che il consumo e l'utilizzo della stessa avviene solo ed esclusivamente quando la pianta è in

piena fioritura ed è utilizzata validamente solo per quel breve periodo.

Conclusioni: chiunque eserciti l'elicicoltura a ciclo completo, cioè dove la nascita dei piccoli avviene direttamente in azienda, deve porre grande attenzione per l'alimentazione supplementare nella fase di ingrasso. È il fattore determinante il risultato. Senza l'integrazione alimentare indicata è molto difficile e improbabile chiudere il ciclo produttivo al secondo anno di attività, perché molti soggetti non raggiungono con il solo pascolo del recinto, la completa crescita e maturità e hanno bisogno di avere un'altra stagione per crescere.

Alcuni consigli per la gestione dell'integrazione vegetale fresca

a) trattandosi di piante in vita e quindi ricche di acqua, non è possibile indicare i kg necessari per ogni periodo a recinto. Va detto che per il girasole e altre piante seminate la regola nella quantità da spargere è: nei recinti, vicino alla rete, per ogni periodo preso in considerazione, una quantità adeguata al reale consumo e ripetere lo spargimento solo dopo l'utilizzo completo del vegetale da parte delle Helix.

Continuare a gettare foglie o rami sui residui rimasti porta a creare marcescenze pericolose per i molluschi e per la vegetazione del suolo, che verrebbe soffocato da nuove introduzioni.

Quindi è una verifica che ogni allevatore, nelle diverse stagioni, deve effettuare **a vista**, procedendo con altre immissioni solo se quanto inserito prima è stato totalmente utilizzato.

b) non lasciare per periodi troppo lunghi i recinti senza questa alimentazione aggiuntiva, che risulta molto necessaria al completamento corretto del ciclo alimentare al fine di arrivare, nei tempi desiderati, alla raccolta.

c) il 50% dei fallimenti e delle chiusure degli impianti sono causate dal tralasciare, per tanti motivi, spesso solo personali o psicologici, questa fondamentale funzione operativa.



classico sacco di sfogliato



Una proposta estremamente interessante S.T.G. Specialità Tradizionale Garantita

// Dott. Umberto Coerezza

Corre l'obbligo di porgere all'amico dott. Umberto Coerezza, i più sentiti e sinceri ringraziamenti per quanto di molto importante ha fatto per questo progetto di valorizzazione della lumaca allevata. Il lungo iter burocratico da seguire al Ministero delle Politiche Agricole e della Sovranità Alimentare, la ricerca bibliografica sulla storia del metodo produttivo al naturale di 40 anni, la necessità di una impostazione scientifica sull'intero progetto, sono stati infatti interamente portati avanti, con capacità e sapienza dal dott. Umberto Coerezza, che abbiamo l'onore di averlo anche come autore di articoli e lavori per la nostra rivista. Un lavoro lungo e impegnativo svolto con totale gratuità e senza rimborsi. Grazie per la sua straordinaria sua disponibilità, già dimostrata precedentemente nella fase di stesura e approvazione del Manuale di Corretta Prassi Operativa in Elicicoltura (2016), che è oggi ancora l'unico documento ufficiale sulla produzione e commercializzazione delle Helix, approvato dal Ministero della Sanità, in Europa e nel mondo intero. Il sentito ringraziamento è rivolto ad Umberto è a nome anche di tutti gli elicicoltori italiani che rappresentiamo. Con il suo aiuto e le sue conoscenze, l'elicicoltura italiana è diventata infatti un punto di riferimento internazionale, in particolare per le scelte operative, tutte nell'ottica del rispetto della salute, della naturalità e della particolare biologia della Helix.

Al recente Convegno Internazionale di Cherasco, organizzato dalla Confederazione Elicicoltori Italiani, ho avuto modo di presentare il progetto che prevede il riconoscimento comunitario del regime di qualità - Specialità Tradizionale Garantita - nel campo dell'Elicicoltura, per la "Lumaca allevata a ciclo naturale".

Una necessità di tutela che punta da un lato alla valorizzazione di un metodo di allevamento naturale che tutela la tradizione, dall'altro al valore intrinseco e all'indotto che il suo giusto apprezzamento potrebbe favorire.

Come illustrato in una delle prime slide della mia presentazione "la storia insegna che non basta avere una buona idea, bisogna anche tutelarla". È da questo presupposto che si è deciso di intraprendere il percorso verso il regime di qualità S.T.G. in Elicicoltura. Si è già detto in precedenti articoli che "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".

Bisognerà, inoltre, difendersi da coloro che tenderanno a banalizzare il significato dei regimi di qualità mediante la disinformazione mediatica, la confusione e l'ambiguità dei proclami a cui non seguono mai fatti concreti.

Ma quali potrebbero essere i reali vantaggi per l'elicoltore?

Sicuramente la crescita della **logica della qualità all'interno della Azienda** con la qualificazione complessiva dell'offerta che produce il prodotto S.T.G. L'esito sarà l'apertura di **nuovi canali e mercati** (export e Grande Distribuzione Organizzata in primis) e il **consolidamento dei canali commerciali esistenti**. Il consumatore ricerca la tradizione, ma pretende **trasparenza e tracciabilità**. Elementi tipici di una S.T.G. che, partendo dal passato, attraverso un rigoroso disciplinare e un sistema di controlli effettuati dal Consorzio di tutela e dagli organi ispettivi privati e istituzionali, garantisce l'intera filiera soddisfacendo le necessità del consumatore. Inoltre il prodotto, così come formulato, non potrà temere alcuna concorrenza in quanto unico sul mercato. Sarà necessario, come per tutti i nuovi prodotti che hanno un valore intrin-

seco di consumo, che vi sia un **effetto comunicativo** chiaro, trasparente e soprattutto veritiero per non deludere il consumatore.

La comunicazione avrà sicuramente un suo percorso on line attraverso i siti delle Aziende che aderiranno, con una pagina dedicata che si presenterà ricca di informazioni e di dettagli, con form di contatto che l'utente potrà compilare per richiedere maggiori informazioni sull'esclusività del prodotto, ma non dimentichiamoci delle brochure stampate, che sono sempre consultabili e disponibili in qualunque momento. **I ristoranti, altresì, dovranno prevedere l'inserimento del nuovo prodotto nella carta del menù.**

Sia che esso venga esposto al di fuori del locale che dato in consultazione al singolo cliente, rappresenta a tutti gli effetti un "manifesto" pubblicitario che, se ben concepito, rappresenta un ottimo strumento per indurre il consumatore alla scelta di questa "nuova" tipologia di prodotto, rispetto alle scelte tradizionali. **La dicitura "Lumaca allevata a ciclo naturale" - S.T.G. - collegata a un certo tipo di piatto, deve indurre curiosità nel cliente ma deve anche convincerlo verso quella scelta.** Sarà quindi utile che il personale di sala sia preparato nella spiegazione del significato di quel termine con parole chiare, ricche di significato e in grado di evocare nel cliente le giuste emozioni che un piatto, prodotto attraverso un metodo tradizionale, garantisce. Anche poche parole descrittive del metodo di produzione e qualche cenno storico, riportate a margine del menù, aiuteranno il cliente nella scelta. Qualcosa che arrivi prima alla mente e poi al palato. Il fine è quello di creare un menù che non serva solo per ordinare, ma anche per raccontare. Il Consorzio di tutela, che si creerà, in questo, rappresenterà un valido punto di riferimento e aiuto.

Dott. Umberto Coerezza



Protezione

contro gli uccelli in allevamento

Un fattore di rischio è l'instabilità che angustia, in particolare, dal punto di vista psicologico, più che nella realtà, l'elicoltore è sicuramente l'in-cursione nell'allevamento, che è e deve essere posto solo all'aperto, degli uccelli predatori.

Tra i predatori volatili principali ricordiamo:

- **le gazze (pica pica)**
- **i gabbiani (chroico ridibundus)**
- **i corvi (curvus frugilegus)**

Tutti uccelli carnivori abitudinari e continuativi nelle loro azioni predatrici, soprattutto i soggetti adulti che riescono a carpire e sgusciare vive, con il loro becco adunco, le lumache.

La copertura dei recinti con reti a maglia fitta, provata in più impianti, è però un problema sia per l'aumento di lavoro per la gestione

(togliere e rimettere la rete) per poter lavorare all'interno dei settori, sia per una chiusura fitta che limita il ricambio dell'aria all'interno dei settori, con aumento relativo dell'anidride carbonica, gas più pesante, che ristagna nel basso.

Una soluzione sperimentata da numerosi elicoltori, con notevole successo, è invece l'uso di una rete di copertura dei recinti che abbiamo fatto preparare appositamente a maglie di 12 cm. x 15 cm., maglie fisse stampate e non tessute, come la rete GRIDHELIX dei recinti.

La misura in larghezza è mt. 2 per rotoli da 500 metri di lunghezza. Collegando due rotoli con delle piccole fascette di plastica, si può

facilmente avere una copertura larga 4 metri per l'intero recinto di mt. 3,5 / 3,2, agganciando la rete stessa ai pali esterni che reggono la rete GRIDHELIX, tutto in modo semplice e facile da gestire, che permette l'aerazione del pascolo sottostante e rende possibili le operazioni di raccolta e di inserimento dell'alimentazione supplementare dall'esterno, senza muovere nulla e nell'intero anno (**possibile anche raccogliere con la carta i piccoli**).

Il costo della copertura è sopportabile e limitato, senza appesantire i lavori gestionali.

Un rotolo da 500 metri lineari può coprire (x2) 5 recinti standard e costa non di più di € 180,00 + trasporto a rotolo: quindi, un costo di circa € 40/45, a recinto.

Il materiale utilizzato per la rete è resistente e trattato contro i raggi UVA/UVB ed è facilmente riavvolgibile su un paletto rigido per metterlo in magazzino.

Può rappresentare senza aggravio di costi generali (lavoro e materiali), una maggiore sicurezza e tranquillità (dello spirito, in particolare) della produzione "al naturale".

La Lumaca Bianca un impianto modello

L'allevamento bresciano (Soc. Agricola LA LUMACA BIANCA) di Giovanni Tanzillo, è stato visitato da una numerosa scolaresca di giovani che frequentano una scuola agraria della Danimarca, perché molto interessati a questo tipo di coltura agricola che nel loro paese è del tutto sconosciuta.

Complimenti al confederato che segue con molta cura l'allevamento con metodo naturale, insieme alla commercializzazione di prodotti a base di bava purissima estratta dalla sua lumaca Helix Aspersa, varietà Typica.



G. Tanzillo: nella vita professione militare, elicoltore nel tempo libero, attento e curatore dei dettami della naturalità e della ecosostenibilità della produzione scelta.

LA LUMACA BIANCA
Società Agricola
GHEDI (BS)
www.lalumacabianca.it



Allevamenti una nuova realtà campana

È il caso di raccontare una storia veramente interessante. 4 amici ventenni campani, uniti sin dall'infanzia decidono, spinti dall'idea di uno dei 4, di confrontarsi con il mondo dell'allevamento di lumache Helix.

Il primissimo approccio non avviene con la CIE e Coclè, ma con altri che, attraverso i social erano riusciti ad essere loro visibili.

Alla fine, dopo una serie di passaggi dettati dal vecchissimo (ma sempre attuale) passaparola, eccoli giungere a Piana di Monte Verna. Con una rara umiltà e compostezza ascoltano e sorridono alle parole che, in quel pomeriggio, erano in totale contrasto con tutto ciò che avevano potuto fino a quel momento: ascoltare, vedere o leggere.

Ora, in piena onestà, in un'epoca dove fa più effetto una bella storia dei social o racconti al limite, spesso della realtà, vedere questi 4 giovanissimi rimanere in pieno "ascolto", vedersi demolita ogni illusione precedente e conservare,

nonostante tutto, quel sorriso contagiante, è esperienza che si vede di rado.

La maturità di questi 4 ragazzi sta nell'essere consci, dalla primissima ora, di cosa vogliono e come vogliono raggiungerlo. Sanno benissimo che ognuno dei 4 ha pregi, difetti, qualità, predisposizione a un lavoro più manuale, commerciale, metodico, logistico ecc. Sono stati bravi e rispettosi, in questa circostanza, a scegliersi ognuno un ruolo e a farlo suo, senza invadere l'altro ma - attenzione - non per questo evitando di far parte anche dell'insieme.

Sanno di ognuno rispettivamente il lavoro che riguarda l'altro, a che punto si trova e, nel caso, pure se ha bisogno di aiuto. Con grande umiltà si rispettano e il valore di uno è di tutti e quattro, quindi viceversa.

La loro incredibile volontà li ha spinti a crearsi, ancor prima di inserire i riproduttori in campo, a ideare e preparare il loro logo, quindi un marchio per identificarsi ed essere da subito riconoscibili

(validissima mossa commerciale, a nostro avviso).

Non amano perder tempo, ma sanno che per costruire qualcosa di valido serve invece tanto tempo; ecco perché si prodigano quotidianamente per far ogni cosa al meglio - *farla una volta e fatta bene significa non doverla poi rifare perché era stata, eventualmente fatta male* - hanno capito che l'allevamento scorre senza possibilità di tornare indietro, quindi ogni passo, dotandosi di spirito e fame di sapere, unitamente alla fiducia che hanno riposto in Coclè e Confederazione Italiana Elicicoltori, lo fanno sempre dopo averne parlato con CIE ed esserselo passato tra di loro come informazione.

Un grande, raro esempio di spirito di straordinaria collaborazione. Il nostro più grande augurio sia, per questi ragazzi, di riuscire in questa impresa così come hanno reso forte e inossidabile la loro profonda amicizia.

Complimenti

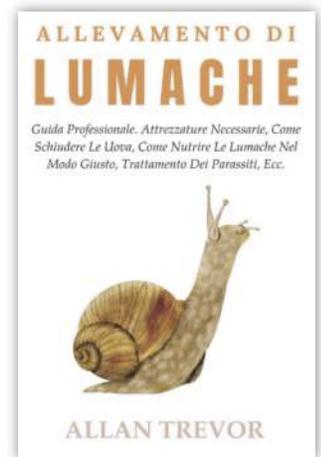
Libro Inutile ...e anche pericoloso

In questi giorni è stato messo in vendita su un noto sito di e-commerce un nuovo testo dal titolo L'ALLEVAMENTO di LUMACHE (pag. 92 senza immagini). Dopo centinaia di testi specifici e manuali sull'allevamento della lumaca e del suo mercato, con autori che hanno tradotto i libri in varie lingue nel mondo intero, stupisce veramente che vengano commercializzate ancora nuove, assurde pubblicazioni come questa.

Nessuna conoscenza dell'argomento, nessuna indicazione tecnica per una produzione commerciale, grandi

inesattezze sulle necessità biologiche del mollusco e gravi errori sulle indicazioni della specie, in cui consigliano quali migliori da allevare, specie equatoriali, delle quali è interdetta l'importazione, perché specie invasive e portatrici anche di malattie infettive per altre specie di animali.

Quindi un libro pericoloso da non mettere in vendita per i problemi e la confusione che può portare per chi desidera occuparsi di questo argomento e questo settore e che, invece, viene attirato nell'acquisto ad un prezzo neanche basso, per avere "il nulla".



Nuovi prodotti cosmetici con bava di Helix

Uno dei servizi di CIE più importanti e più utilizzati dagli elicicoltori è senza dubbio la distribuzione dei prodotti cosmetici e di benessere a loro marchio ed etichetta. I prodotti sono una linea intera per il benessere, pienamente naturale, senza parabeni, siliconi, con alte e consistenti percentuali di siero estratto esclusivamente da Helix Aspersa, con metodi cruelty-free, in pieno benessere del mollusco, quindi siero molto ricco di protidi e sostanze beneficanti, che andrebbero distrutte se l'estrazione avvenisse in forma cruenta, meccanica o chimica.

In questi giorni l'intera linea, con la collaborazione di laboratori italiani specializzati e aziende di sbavamento in conto terzi, viene aggiornata, migliorata e accresciuta nelle referenze per un sempre più qualificato prodotto da dare agli elicicoltori per il loro segmento commerciale.

In particolare, ai 21 prodotti attuali, di cui 2 medicali diversi: (sciroppo tosse e sciroppo contro l'acidità di stomaco), sono stati aggiunte due novità assolute, che potranno essere distribuite con i vari numerosi marchi

elicicoli già sul mercato. **Vi presentiamo:**

1) **Shampoo per lavaggi frequenti di animali domestici** (cani, in particolare):

flacone da ml 250 percentuale di bava 30% contenente sostanze naturali di origine vegetale con azione, antibatterica, protettiva e deodorante)

2) **Detergente intimo con malva:** bava di Helix 30%, flacone da ml 200. Contiene

tra l'altro latte d'asina, aloe vera, propoli e pantenolo, tutti in grado di assicurare decisa azione idratante e dermo nutriente. La malva rinforzare le virtù lenitive e decongestionanti del prodotto.



Informazioni sui prezzi e sulle condizioni di fornitura: presso le sedi di Confederazione Italiana Elicicoltori di Cherasco e Piana di Monte Verna.

Confederazione Italiana Elicicoltori



CIE è l'associazione che raggruppa a livello nazionale tutti gli elicicoltori che hanno scelto di produrre lumache Helix con il "sistema naturale", senza l'uso di mangimi industriali e con il metodo a ciclo completo, cioè facendo nascere in allevamento piccoli che saranno ingrassati e venduti. Sistema di produzione totalmente interno all'azienda, senza costosi acquisti ogni anno di piccoli (baby snails).

La loro produzione è: "FILIERA LUMACHE ITALIANE" e la CIE è l'organizzazione che ha presentato al Ministero delle Politiche Agricole la richiesta per ottenere la denominazione europea STG (**Specialità Tradizionale Garantita**) per "Lumache allevate al naturale", indicazione di qualità riconosciuta per confermare l'eccellenza e particolarità del prodotto a confronto quello allevato in forma intensiva e industriale in alcuni paesi

del Nord Europa (Polonia, Ucraina e altri) a prezzi estremamente più bassi e meno convenienti per i produttori.

L'adesione a CIE garantisce quindi importanti servizi di tutela e valorizzazione dell'impresa elicicola con una quota annuale simbolica ed estremamente bassa (ancora Euro 60,00 per 2024).



Il pagamento della quota annuale va rinnovata o effettuata entro il 28/02/2024 al fine di poter usufruire dei vari servizi a favore della Categoria.

I SERVIZI SONO:

- Garanzia del ritiro della produzione ai prezzi ingrosso indicati dai bollettini delle Camere di Commercio, relativi alle derrate agricole.
- Assistenza tecnica e informativa (senza costi) per l'intero ciclo produttivo (progetti, analisi dei costi, produzioni, etc.).
- Assistenza e consulenza per seguire tutte le pratiche burocratiche legate alle autorizzazioni comunali e all'iscrizione al Registro della Anagrafe elicicola digitale (ASL).

• Servizio di fornitura di prodotti a marchio aziendale dell'elicoltore. Fin dalla fase di avvio dell'impianto di allevamento l'elicoltore confederato a FILIERA LUMACHE ITALIANE, può utilizzare il "private label" per offrire sul mercato prodotti commerciali già pronti a proprio marchio, iniziando così a far conoscere la propria azienda.

Questa è un'importante attività che Confederazione Italiana Elicoltori offre infatti ai propri allevatori, dando la possibilità di avere a disposizione con il marchio aziendale dell'allevamento, 2 linee di prodotti derivanti dall'elicicoltura.

• **PRODOTTI in BARATTOLO e LATTINA con LUMACHE** da gastronomia al naturale o in vari sughi, già pronti da scaldare, gusci sterilizzati, con il marchio nazionale di qualità "FILIERA LUMACHE ITALIANE". Confezioni a lunga conservazione (circa 5 anni) per consumatori diretti, negozi, ristoranti e utilizzatori privati. (15 prodotti, tutti con bollo CE).

• **LINEA di CREME, COSMETICI, SCIROPPI** (integratori alimentari) e **PRODOTTI di benessere** a base di BAVA PURISSIMA di Helix Aspersa Muller, estratta senza danno ai molluschi, con metodo cruelty-free MARGARET (21 prodotti, con etichetta a norma europea).

Per il servizio di produzione a marchio dell'elicoltore non esistono minimi imposti di

quantitativo e particolari investimenti finanziari da affrontare. L'unico costo è la preparazione e la stampa dell'etichetta a marchio dell'allevamento.

• **Abbonamento alla Rivista Helix "Elicicoltura oggi" che continuiamo a pubblicare, senza interruzione dal 1978 e che riteniamo sia uno strumento molto utile per l'intera categoria.**

Vi comunichiamo che nonostante l'esiguità della quota, per la Confederazione Italiana Elicoltori si tratta di un introito importante e indispensabile per permetterci di proseguire l'attività a favore e tutela degli allevatori.

In mancanza di rinnovo entro la data indicata, saremo costretti, nostro malgrado, a ridurre e bloccare i servizi erogati.

Compilare la scheda pubblicata qui sotto indicando anche la PEC aziendale (serve per le comunicazioni di assemblee) unitamente alla quota da versare su IBAN intestato.

Inviare anche la copia alle nostre sedi per il monitoraggio continuativo delle iscrizioni.

Le sedi Nazionali C.I.E. e Coclè

Sede Centro Sud Italia

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

Sede Nord Italia

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



C.I.E. e Coclè sono anche sui social



È possibile rinnovare l'iscrizione accedendo al link inquadrando il qr code

sito web
www.cocle.it



SOCIO EFFETTIVO (con diritto di voto in assemblea)

ANNO 2024 - 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 PEC:

(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: IT70T0306974772100000002707 - 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 time has come for one serious and conscious heliciculture



We can return, after so much confusion, to considering this work an economic, agricultural and real activity, which stands on its own and which does not rely only on miraculous lost dreams for unattainable earnings. In fact, there is now an ever-increasing awareness of the concrete advantages or problems of this profession, often overshadowed by communications out of reality or by typical indications from hucksters and pot sellers, at all costs, during organized trips to certain companies.

We confirm, in light of the latest situations, that the market for this food is growing rapidly, rather than thriving and that the real problem is the supply of the product. Every day we come to consider more and more that the quality of Helix meat is and remains the main aim to be achieved, without disproportionate mystification, both for the world of food and for that of drool and the well-being that is obtained from products based on this precious serum.

Finally, those deluded by large and easy earnings, in contact with the realities they experienced, got lost along the way and had to accept, despite themselves, the positivity of the "slowness effect", the seasonality that was indispensable for reaching the harvest. No one has ever managed to get rich quickly with the land and its products, which must instead be re-

spected and managed for what they are, not for what they tell you about them in the times and prices obtainable.

Finally, even public institutions and national agricultural organizations have understood that heliciculture is not the improvised solution to the problems of "non-farmers or new ones", nor is it the novelty in which everyone, without distinction, must see the future. Even public bodies have finally stopped encouraging and helping with everyone's money, the creation of pharaonic and very expensive propeller companies in order to respond to the need required by the tenders for innovation and advanced technology.

In short: we've all got our act together; Heliciculture could have a great future if we all stop mimicking schizophrenic communicative banalities, such as, for example, digitalisation in breeding work, which is useless with this extraordinary little animal which can give us so much that is useful and positive, by just following the rules of nature, rather than the teachings and methods typical of master's courses of a purely financial and economic nature.

S.T.G. quality mark Traditional Specialty Guaranteed



of Agricultural Policies and Food Sovereignty, the bibliographic research on the history of the 40-year-old natural production method, the need for a scientific approach to the entire project, were in fact entirely carried out

We thank Dr. Umberto Coerezza, although very important, has done for this project to valorise farmed snails. The long bureaucratic process to be followed at the Ministry

with ability and wisdom from Dr. Umberto Coerezza, who we have the honor of having also authored articles and works for our magazine. A long and demanding job carried out completely free of charge and without re-funds. Thank you for your extraordinary availability, already demonstrated previously in the drafting and approval phase of the Manual of Correct Operational Practice in Heliciculture (2016), which is still today the only official document on the production and marketing of Helix, approved by the Ministry of Health, in Europe and throughout the world, heartfelt thanks are addressed to Umberto and on behalf of all the Italian heliciculturists we represent. With his help and knowledge, Italian heliciculture has in fact become an international point of reference, in particular for operational choices, all with a view to respecting the health, naturalness and particular biology of the Helix. *Thanks to Dr. Coerezza is advancing towards the European S.T.G. quality regime.*

New cosmetic products with helix snail slime

two absolute novelties have been added, which can be distributed with the various numerous helicopter brands already on the market.

- 1)** Shampoo for frequent washing of pets (dogs, in particular): 250 ml bottle, 30% slime percentage containing natural substances of plant origin with antibacterial, protective and deodorant action)
- 2)** Intimate cleanser with mallow: Helix slime 30%, 200 ml bottle. Contains, among other things, donkey milk, aloe vera, propolis and panthenol.