Elicicoltura oggi

PERIODICO DI INFORMAZIONE ELICICOLA
diretto da GIOVANNI AVAGNINA

N° 2 - LUGLIO 2018

2

Professionalità in Elicicoltura

Dopo tanti anni (oltre 40) di esperienza vissuti nel settore dell'elicicoltura, nel mercato dei suoi prodotti e nella organizzazione dell'intera filiera in Italia e in numerosi paesi esteri, mi stupisce molto il disordine e la confusione che nel campo si sono venuti a creare, negli ultimi due anni. Una situazione quasi imbarazzante nel verificare come il concetto di qualità del prodotto e la serietà operativa e commerciale siano sempre più lontani da strade lineari, limpide e chiare.

Per determinare la qualità e l'eccellenza di un prodotto agroalimentare è indispensabile rispettare e far conoscere al consumatore l'intera filiera di produzione, i luoghi, i metodi utilizzati e il tipo di alimentazione a cui i soggetti presentati al mercato sono stati sottoposti. Nel caso delle lumache di allevamento, questi fattori sono importanti e fondamentali per sviluppare un mercato che esiste e può avere grandi potenzialità, ma che è spesso insidiato dalla presenza di lumache senza certificazioni e provenienti dalla raccolta naturale in paesi africani o extraeuropei.

Come per tutti i prodotti agricoli, anche per la produzione delle Helix l'operatore deve seguire regole riguardo le condizioni ambientali, le condizioni igienico – sanitarie di gestione degli impianti e le indicazioni di produzione. Nonostante sia stato validato dal Ministero della Salute (2016) il "Manuale di corretta prassi operativa in elicicoltura" troppi sono ancora, e sono in aumento, gli allevatori o che tali si definiscono, che non seguono queste regole ufficiali, non sono stati certificati da organismi di categoria e, operando in piena superficialità, provocano grave danno al sapiente e lungo lavoro di tanti elicicoltori che invece hanno fatto della scelta per la qualità il loro scopo e la loro linea lavorativa.

Aiuta questa pericolosa situazione la rete Web, che mette nello stesso calderone informativo tutte le notizie e le promozioni in arrivo sulle lumache Helix senza un filtro, un controllo e una verifica seria delle notizie. Questo fatto si ripercuote sulle quotazioni e sui prezzi delle lumache nel mercato, a scapito degli allevatori veri, a vantaggio esclusivo dei commercianti – importatori, che si preoccupano soltanto del prezzo e delle quantità. Soltanto le produzioni in allevamento naturale, effettuato in impianti seguiti e certificati da Confederazione Italiana Elicicoltori, possono usufruire del marchio di qualità "FILIERA LUMACHE ITALIANE". Questa indicazione sulle confezioni è l'unico strumento per poter distinguere lumache con caratteristiche di qualità, allevate secondo regole e professionalità, da lumache di cui non conosciamo invece la provenienza, l'età e su quali pascoli hanno passato la loro vita, con evidenti possibilità di inquinamento e condizioni igieniche precarie, vista la scarsità dei controlli in quei paesi.

Non possiamo assistere a questa situazione senza intervenire e chiediamo a chi si occupa di lumache di frenare questa corsa irresponsabile alla pubblicità poco chiara , con proposte di quotazioni sempre più basse di prodotto non allevato, ma acquistato dall'importazione e passato per proprio...

continua a pagina 2

tutti invitati al

temi trattati e iniziative

- L'Allevamento a Ciclo Biologico Completo
- Lavori e studi Universitari sull'Elicicoltura
- Presentazione **Manuale di Corretta Prassi Operativa in Elicicoltura** **validato dal Ministero della Salute,** con la presenza degli autori
- La produzione della bava certificata
- Novità Assoluta:
  Sperimentazione allevamento di helix Aperta su moduli sopraelevati
- Contratti di Filiera con ritiro del prodotto allevato
- **Servizio Conto Terzi agli elicicoltori per:**
  Linea lumache conservate
  Linea prodotti cosmetici e farmacologici a base di bava di lumache con marchio proprio aziendale
- Dimostrazione in diretta **Estrazione della bava**
  Macchinario con metodo OzoSnail® - Donatella Veroni
  Incontro con i promotori del sistema Cruelty Free
- Cucina tipica popolare / **Piazze della Lumaca / 6° Edizione di lumache Vignaiole Helix e Rigatelle** / Musica / Spettacolo

info e prenotazioni:
www.cocle.it - telefono: 0823 861130 - 392 1511447

La Storia si incontra

Nel mese di Maggio, a Piana di Manta Verna (Ce), si sono incontrati presso la sede di Confederazione Italiana Elicicoltori due personaggi che rappresentano la lunga storia dell'elicicoltura italiana ed europea:

Giovanni Avagnina** e **Franco Ballone
ospiti di Giovanni Romano a Piana di Monte Verna

Franco Ballone, tra i fondatori e vicepresidente nazionale ANE (Associazione Nazionale Elicicoltori) fino al 1996, e nel 1997 promotore dell'UNE (Unione Nazionale Elicicoltori)

Giovanni Avagnina, tra i primissimi operatori dell'elicicoltura naturale, con la nascita nel 1975 dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco e fino al 2016 presidente dell'ANE.

Quasi mezzo secolo di lavoro continuativo nel mondo delle lumache Helix: una esperienza tecnica e operativa senza paragone, studiando e applicando il metodo naturale all'aperto fino agli allevamenti controllati sopra elevati sotto serra o in tunnel.

Una sola prospettiva: migliorare l'attività elicicola nella produzione, nel mercato, nella promozione con attività svolte non solo in Italia, ma in tanti paesi esteri.

L'emozionante incontro tra questi due padri fondatori del settore è avvenuto proprio per dare il via, nella sede di COCLÈ di Piana di Monte Verna, alla prima sperimentazione di allevamento di Helix Aperta (monacella) opercolata in modulo sopraelevato, secondo il metodo UNE (Ballone).

Per continuare a crescere e per dare risposte chiare, lineari e serie agli operatori dell'elicicoltura, particolarmente in questo momento di confusione generale e disordine, è utile e molto importante unire le forze, i saperi, le esperienze, anche le più diverse, al fine di migliorare e arricchire la professionalità e la consapevolezza del settore.

Testimone e organizzatore di questo incontro è stato Giovanni Romano, lui, giovanissimo presidente nazionale della CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI, nella piena convinzione che la nostra nuova organizzazione elicicola possa essere veramente a tutela e a vantaggio degli elicicoltori aderenti.

segue **Professionalità in elicicoltura**

...Chiediamo a chi vuole occuparsi seriamente di elicicoltura di allontanarsi dalla strada del pressapochismo e dell'abbassamento degli stand qualitativi: non è conveniente per nessuno e in particolare per la nostra categoria "fare da soli", non essere collegati a organizzazioni professionali che sono nate proprio per aiutare, assistere tecnicamente, tutelare chi fa questo mestiere.

L'avere quasi la superbia di conoscere già tutto senza mai aver fatto esperienza corretta e reale, porta all'aumento dei fallimenti nell'allevamento, conduce verso situazioni di grave incertezza operativa, con il solo risultato di non regalare ai consumatori l'eccellenza e la particolarità che aspettano dal prodotto "lumaca".

Delusione del produttore a causa degli errori e superficialità che compie e delusione, soprattutto, nel mondo dell'alimentare e della cucina per non aver sfruttato a pieno le potenzialità che questo mollusco può offrire a chi la gusta, la cerca e la immagina.

Tutti concordano che la lumaca è un prodotto "di nicchia e di "élite" alimentare; gli allevatori devono essere accorti verso questa direzione, devono lavorare per mantenere questa posizione che determina prezzi più sostenuti, aumentando le concrete capacità attrattive e migliorando i bilanci aziendali.

Ritornare ad una elicicoltura storica, tradizionale ed anche esclusiva, è l'unica strada giusta da seguire, stando uniti, consapevoli e anche orgogliosi di essere confederati nel seguire regole puntuali, precise e giuste.

Tutti i grandi prodotti alimentari (vini, formaggi, frutti) ottengono l'eccellenza anche economica, soltanto se vengono alla luce con il percorso di filiere specifiche, anche se dure da seguire.

La Confederazione Italiana Elicicoltori, nata a tutela degli elicicoltori professionali, opera nelle due sedi, con questo scopo principale: "migliorare l'elicicoltura", sotto tutti gli aspetti: economici ed etici, per un sicuro sviluppo.

GIOVANNI AVAGNINA

Tel: 366/9804145
e-mail: avagnina@elicicolturacie.it

Innovazioni e Sperimentazioni

Sono quaranta anni che la nostra attività è legata alla ricerca di soluzioni che migliorino la produzione elicicola in cattività, cercando le applicazioni più appropriate, più economiche e tecnicamente più avanzate, tenendo conto sempre però della biologia delle chiocciole, dei suoi limiti in un contesto però di conto economico reale.

In quest'ottica operativa, a favore della categoria intera, il Centro di Elicicoltura Coclè e Confederazione Italiana Elicicoltori iniziano quest'anno una sperimentazione concreta, puntuale e completa sulla possibilità di allevamento di Helix Aperta (la famosa e costosissima monacella del sud) su moduli sopraelevati, secondo il metodo U.N.E. (Franco Ballone).

Questa specie, molto interessante nel tipico mercato dell'Italia centro meridionale, ha un grande valore economico, che supera i 15/18 euro al kg all'ingrosso e raggiunge questa quotazione soltanto quando è perfettamente opercolata e in letargo.

Presso la sede del Centro di Elicicoltura COCLÈ di Piana di Monte Verna, che ospita anche la sede C.I.E., si sta attuando l'allevamento pilota-dimostrativo secondo il sistema del modulo sopraelevato (vedi foto), con controllo funzionale della riproduzione e dell'interramento. Una struttura sopraelevata 80 cm da terra, con coltivazioni sullo speciale strato di terriccio di CARDI, CARCIOFI e altri vegetali, il tutto micro irrigato e coperto da una leggera rete a tunnel. Prevista l'integrazione alimentare con fornitura di farine specifiche.

Poiché la specie vive in letargo estivo totale da fine Maggio a fine Agosto, la schiusa della prima generazione è programmata per Settembre 2018. La sperimentazione su modulo sopraelevato controllato, sistema ideato da Franco Ballone e attuato in allevamenti in Italia, Grecia e altri paesi europei, permette il controllo totale della produzione, i tempi e le percentuali della riproduttività, raggiunge la velocità di accrescimento e nel contempo si può attuare la verifica del consumo e tasso di conversione dei mangimi.

Allevamento che, se pur su limitati spazi operativi, può confermare dati di maggiore controllo generale, più alta sicurezza contro i predatori e maggior semplicità nella raccolta. In relazione ai costi più alti di struttura per mq. dell'impianto, la scelta di C.I.E., suggerita dallo stesso Franco Ballone, è stata proprio quella di sperimentare il metodo con **Helix Aperta**, la specie che ottiene il prezzo più elevato a confronto delle altre. L'Helix Aperta arriva al mercato soltanto opercolata.

Modulo sopraelevato per la sperimentazione dell'allevamento di Helix Aperta (monacella) - dati tecnici:

. altezza da terra 80cm - altezza totale 180 cm - larghezza 150 cm
. per il posizionamento non occorre nessuna opera muraria o ancoraggio
. la struttura è dimensionata per un carico di oltre 700 kg / al mq
. per facilitare il trasporto ed il montaggio il modulo è totalmente componibile con passo da 1mt
. struttura leggera, facile e veloce da montare
. manutenzione a costo zero
. spessore del terreno di riempimento: 30 cm
. copertura con rete ombreggiante antifuga di colore bianco
. irrigazione sopraelevata al centro del modulo

. alimentazione primaria con vegetazione coltivata sul modulo
. alimentazione complementare con farina di cereali ad uso alimentare (non zootecnico)

Un sistema di produzione a portata "di mano", come i moduli sopraelevati, può ridurre molto il lavoro manuale di questo tipo di raccolta, molto più difficoltosa sul terreno in basso. Si tratta inoltre di una novità assoluta, in quanto le attuali produzioni con il modulo si riferiscono tutte ad Helix Aspersa Muller o Maxima. Tutti i dati ottenuti dalla sperimentazione saranno divulgati dalla C.I.E. e potranno rappresentare un preciso rapporto tra costi e ricavi, utilizzabile nella elaborazione di progetti di allevamenti anche su grandi numeri.

Helix Aperta (cantareus), Born

Chiamata MONACELLA in Puglia e MONZETTA in Sardegna, chiocciola di piccola taglia, misura da 22 a 26 mm., fatto che permette di classificarla tra le specie di minori dimensioni nell'ambito del genere Helix. Ha una conchiglia di color castano tendente al verdastro con tre/quattro giri di spirale, di cui il primo vorticoso e l'ultimo molto ampio.

L'apertura boccale è conformata a mezzaluna e priva di foro columellare. Il colore della carne è giallastro tendente allo scuro. È dotata, nei periodi caldi, di un opercolo bianco, molto bombato verso l'esterno. In Italia è diffusa in parti della Liguria, in quasi tutta l'Italia meridionale e insulare.

Nelle zone mediterranee è presente in Tunisia, Marocco, Algeria e nelle zone costiere della ex Jugoslavia e in alcune zone della Francia meridionale, dove è chiamata "torpado". È dotata di una carne molto delicata, che viene commercializzata soltanto nei mesi caldi in stato di opercolamento.

Il consumo è molto tradizionale nelle famiglie e nelle feste popolari, nonostante i prezzi del prodotto siano molto alti. Il consumo italiano di Helix Aperta non è da sottovalutare: si tratta di circa 5000 quintali, per oltre il 90% importati da Tunisia e Algeria, ove, per minori costi del lavoro, avviene la raccolta dell'opercolato in natura.

La specie Helix Aperta non può essere allevata a terra, nelle condizioni normali, in quanto ha valore commerciale soltanto quando è opercolata, d'estate. Per portarla fuori dal terreno, ove si è inserita ad una profondità non inferiore a 20/25 cm., la raccolta distruggerebbe ogni anno l'intero impianto tradizionale.

La Helix Aperta Opercolata in queste condizioni la lumaca acquista un valore importante

La sperimentazione in atto su moduli sopraelevati, oltre ai controlli funzionali sulla produzione, ha come scopo principale la semplificazione della raccolta. Con questo metodo veramente a "portata di mano" tutto è più facile perché tutto è circoscritto negli angusti luoghi di crescita.

Manuale di corretta prassi operativa in Elicicoltura

Validato dal Ministero della Salute il 15 / 2 / 2016

Questo è il documento ufficiale che contiene tutte le regole e le indicazioni per ottenere la produzione a ciclo completo di lumache di terra Helix. Solo seguendo questa filiera naturale di allevamento si ottiene il numero aziendale di registrazione da parte dell'ASL del territorio e soltanto con questo numero si può accedere al mercato sia al minuto sia all'ingrosso delle lumache prodotte.

Il Manuale è stato redatto e presentato al Ministero da un gruppo di lavoro costituito da studiosi e ricercatori della facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano e altri atenei, contiene l'insieme delle norme operative e gestionali dell'elicicoltura a ciclo biologico completo con le precise indicazioni sui controlli del terreno utilizzato, le fasi del ciclo produttivo, il tipo di alimentazione per il mollusco e le norme per il confezionamento ed etichettatura.

Gli autori del manuale sono:

- ***Giovanni Avagnina,*** *attuale Presidente onorario di C.I.E.*
- ***Umberto Coerezza,*** *veterinario Dirigente ASL – Provincia di Varese – Distretto Veterinario Sud di Gallarate*
- ***Mauro Fontana,*** *medico veterinario – responsabile controllo qualità e analisi Biraghi spa (Cuneo)*
- ***Paola Fossati*** *docente medicina legale e legislazione veterinaria, deontologia, protezione benessere animale – Università degli Studi di Milano*
- ***Edoardo Vitali,*** *medico veterinario – specialista in diritto e legislazione veterinaria - Milano*

La Confederazione Italiana Elicicoltori utilizza il Manuale nella preparazione dei progetti per gli allevatori; le linee guida indicate rappresentano praticamente il disciplinare di produzione per ottenere il marchio nazionale di qualità "FILIERA LUMACHE ITALIANE" e per evitare nella gestione dell'attività problemi, difficoltà e sorprese sgradite negative.

Il Manuale di corretta prassi deve essere uno strumento alla base dell'elicicoltura: gli allevatori ne devono essere consapevoli, devono prendere atto delle necessità di seguire regole, che in qualsiasi lavoro sono determinanti per il successo.

Nessuno può pensare di produrre seriamente ed economicamente lumache per il mercato seguendo la fantasia o solo proprie considerazioni, pur di buon senso, che nulla però hanno a che fare con la biologia di questo mollusco e l'esperienza collaudata di sperimentazioni, studi e applicazioni di altri.

Il Centro Elicicoltura Coclè ha stampato il Manuale per intero e lo stesso è disponibile in forma cartacea presso le sedi operative di C.I.E. e anche disponibile sui siti www.elicicolturacie.it e www.cocle.it

Tutti gli autori delle "norme" e metodologie di produzione, saranno a disposizione dei partecipanti al 5° Convegno Internazionale di Elicicoltura in programma a Piana di Monte Verna (CE) il 22 e 23 settembre 2018, per tutte le informazioni e i chiarimenti necessari.

Gli Autori del
Manuale di corretta prassi operativa in Elicicoltura

Il Manuale validato, anche in inglese

Ricordiamo ai lettori e agli operatori della Sanità pubblica (veterinari ASL) che presso le sedi C.I.E. è disponibile, in via telematica anche la completa e ufficiale traduzione in lingua inglese, curata dall'equipe della Prof. Paola Fossati, dell'Università Statale di Milano, facente parte del gruppo degli autori del testo normativo.

Anche questo è un ulteriore passo positivo nella diffusione di dati e norme che rendono l'attività elicicola professionale e sicura, in specie per gli aspetti qualitativi della produzione offerta ai consumatori. Questa traduzione ha un valore scientifico e culturale di notevole importanza a livello europeo, mettendo l'Italia quale paese fondatore e promotore dell'elicicoltura naturale ed ecosostenibile.

NOTE di MERCATO

Il mercato è forte, ma ci sono operatori che creano problemi

È fatto assodato che la lumaca Helix non sia piatto quotidiano, in quanto la tradizione della raccolta in natura relegava la ricerca e il consumo del mollusco solo dopo le piogge primaverili o autunnali.

La lumaca da allevamento al contrario è ormai un prodotto con disponibilità ampie durante tutte le stagioni, tuttavia le difficoltà della pulizia, dello spurgamento e della cottura non sono state superate del tutto, ragione per cui il consumo, nonostante le eccellenti qualità organolettiche dell'alimento, rimane sporadico, e non così diffuso in tutte le regioni.

Per questi motivi, fin dai tempi in cui nacque l'attività (anni 1975/80), il mercato della lumaca si è consolidato con la caratteristica della non alta offerta e prezzi abbastanza sostenuti.

Il prezzo all'ingrosso e al minuto ha inoltre sempre segnato qualche punto percentuale in crescita di anno in anno, anche nei periodi di crisi economica, periodo in cui addirittura si è evidenziato un picco di preferenze e di acquisti maggiori per il mollusco.

Grazie anche ad una politica di promozione non troppo sfrenata, portata avanti dalle organizzazioni di categoria, il mercato è sempre stato prevalentemente di **"ricerca del prodotto"**, con quotazioni forti, più che di **"offerta"** dello stesso con quotazioni al ribasso.

Negli ultimi 2/3 anni la situazione è un po' cambiata in peggio. I personalismi dettati dai social e dalle nuove metodiche di informazione, hanno portato ad una promozione eccessiva e ad una larga offerta, creando una più forte concorrenza, che ha abbassato di fatto le quotazioni, a svantaggio degli allevatori stessi e a solo vantaggio dei grossisti/importatori.

Il Marchio di Qualità
FILIERA LUMACHE ITALIANE

Un tempo chi andava a cercare il prodotto pagava volentieri le cifre richieste al kg, con però la garanzia della qualità e dell'origine. Ora tutti confrontano offerte sulla rete, la gran parte delle volte per prodotti scadenti, raccolti fuori dell'Europa, con scarse sicurezze igienico sanitarie e spesso con alto rischio di contaminazione, perchè raccolte in luoghi ricchi di inquinamento ambientale.

Questo fenomeno, in particolare, si registra dal 2016 e si è acutizzato proprio quest'anno.

Possiamo dire che la troppa pubblicità e la troppa comunicazione incontrollata, hanno reso più confuso il mercato delle Helix, non sempre distinguendo l'origine e la qualità, ma facendo crescere l'importazione nel 2017 dell'8% sull'anno precedente e livellando al basso il prezzo anche della produzione proveniente dall'allevamento.

Se aggiungiamo il fatto dei troppi finti allevatori, che invece di curare i recinti, preferiscono acquistare prodotti similari, tunisini, marocchini e turchi, il quadro può diventare preoccupante.

Occorre battersi per la diffusione del marchio di qualità FILIERA LUMACHE ITALIANE, occorre lavorare in maniera più etica, più sostenibile e più organizzata per fare chiarezza sul prodotto italiano, sui metodi certi di allevamento, sulle certificazioni dei riproduttori. **Soprattutto gli elicicoltori non devono trasformarsi tutti in venditori di nuovi allevamenti, spesso costruiti e attivati sulle forti suggestioni pubblicitarie che circolano.**

listini primavera 2018

I prezzi all'ingrosso e al minuto delle lumache Helix in Italia sono estremamente variabili, per le enormi differenze tra prodotto e prodotto, per l'origine, allevamento o di raccolta naturale in paesi fuori Europa.

Poche sono le partite, nonostante lo imponga la legislazione vigente, che con chiarezza indicano la filiera di tracciabilità, escluse le lumache di allevamento, prodotte con le regole del marchio di qualità "FILIERA LUMACHE ITALIANE".

Solo queste ultime, per fortuna, registrano la quotazione più alta, più costante e meno variabile. Dobbiamo continuare tutti a batterci per qualificare una volta per tutte il nostro lavoro e i nostri prodotti interni.

Specie	Peso in grammi	Prezzo medio di vendita al Kg
HELIX ASPERSA MULLER	8-10	Da 4,50 a 10,00 €
HELIX ASPERSA PEZZ. GRANDE	12-18	Da 4,00 a 9,50 €
RIGATELLA NAZIONALE	5-6	Da 5,50 a 10,00 €

ingrosso - secondo quantità

STOP all'elicicoltura senza regole

Negli ultimi anni si sta assistendo alla nascita di metodi "alternativi", di autoproclamatori depositari dell'Elicicoltura giusta, allevamenti proposti con meno della metà dell'impegno necessario e con il doppio dei risultati...peccato che queste "grandi idee" siano già state dimostrate come fallimentari 30 anni fa.

di GIOVANNI ROMANO

Quando il Centro di Elicicoltura Coclè è nato, nel 2006 - oltre dodici anni fa - a parlare di lumache erano in pochissimi e chi lo faceva era ben attento a cosa enunciava, perchè il tutto doveva essere a tutela di un settore elitario e che volutamente si voleva preservare. Gli stessi professori universitari e accademici a vario titolo, erano interessati ad un discorso meramente scientifico, trasmettendo di sovente qualche comunicato sulle pochissime, ma conosciute, riviste di settore, lasciando il progresso dell'allevamento, quindi della produzione delle lumache, agli addetti ai lavori.

Nello stesso periodo si stava vivendo l'esplosione di internet, dei social e quant'altro, facilmente fruibili sui primi smartphone dell'epoca. Molti allevatori nati proprio a "inizio secolo" hanno scelto di votarsi a questo tipo di attività perchè troppo stanchi, spesso infastiditi e annoiati da tutto ciò, o da un lavoro che rendeva la propria vita alienata, quindi da innovare, o da quelle stantie situazioni che la crisi, all'ora agli inizi, stava portando.

E la storia ce lo insegna; a determinate cadenze si tenta sempre di tornare alle origini, quindi anche alla terra; non vi è evoluzione che tenga, tecnologia o altro votato a far cambiare lo stile di vita della gente. Spesso quel che si cerca è proprio un contatto con la semplicità, che solo Madre Natura riesce a darci.

Doverosa questa premessa perchè se è vero che in questo ultimo decennio il ritorno alla terra è stato massiccio (vedasi la moltitudine di programmi televisivi, nonchè i canali di internet et similia, che parlano continuamente di aziende bio, ecosostenibilità e agricoltura 2 - 3 e 4.0), è anche vero che di pari passo sono andati diffondendosi quelli che noi chiamiamo il marketing e le aziende "a basso costo".

Nell'ambito dell'Elicicoltura parliamo di aziende nate da 3 o 4 anni che, reputandosi veterane del settore e spesso, per darsi un tono che induca credibilità, conclamano anche esperienza pluridecennale. A questo è sempre accompagnato il massiccio supporto di Internet, dei social, e delle condivisioni che questo comporta.

Una volta era necessario che l'azienda avesse una certa ossatura per reggere il peso del marketing, stimato in cifre importanti nel proprio bilancio (dovendo partecipare alle poche fiere del settore e stare sulle riviste specializzate), adesso con poche migliaia di euro si è nella prima pagina dei motori di ricerca, si hanno siti dalla grafica estremamente accattivante e si possono sviluppare campagne mediatiche sui social. Non che prima non vi fossero imbonitori e figure che millantavano la loro competenza in un determinato settore (sono sempre esistiti), ma era un discorso molto più localizzato e meno diffuso.

Oggi, molte di queste "aziende" si fermano al bel sito e ai post che giornalmente generano sul web, rimanendo meramente virtuali e se, magari si cerca la sede "reale", fisica, di questa ditta - si scopre che non esiste e che lavorano esclusivamente sul web. Altrettanto spesso ci si imbatte in ex allevatori che, nemmeno al primo anno di attività, scoprono l'impegno che la stessa comporta per produrre, per cui decidono di sposare la formazione (spesso proponendola a pagamento), di insegnare ad altri qualcosa che probabilmente loro in primis ancora non hanno ottenuto nella loro azienda e, nel caso specifico dell'elicicoltura, espongono la materia con argomenti molto opinabili, vendono prodotti di dubbia provenienza, vendono allevamenti "chiavi in mano" - promettendo risultati e ritorni importanti di lì a poco.

Noi reputiamo internet uno strumento straordinario, in grado di raggiungere, ad oggi, ogni angolo del mondo; molte aziende sono cresciute in maniera esponenziale grazie all'oculato utilizzo di questo mezzo, offrendo nuovo lavoro e migliorando la propria immagine e posizione.

Proprio per questo, proprio perchè Internet è un mezzo ormai divenuto indispensabile nella nostra vita, chi ne fa uso per diffondere notizie, ha un'enorme responsabilità.

Circolano tante informazioni, notizie in totale contrapposizione non solo al metodo naturale (esistente in Italia da oltre 40 anni), ma anche alla stessa biologia del mollusco quale è la lumaca.

Le persone che giungono nelle nostre sedi dopo prese di contatto con questi imbonitori, sono molto spesso adirate ed estremamente in collera con quanto stanno vivendo e in chi si sono imbattuti.

Questa moda generale, da tanti promotori definita come la vera elicicoltura, quella che ti fa faticare meno e che ti porta il doppio della produzione annua - già nel primo anno - miete vittime a iosa.

i disastri degli impianti senza regole

Sostituzione delle classiche lamiere del perimetro:

reti perimetrali, cucite all'apice da bande elettrificate che smettono di funzionare alla prima lumaca che blocca il circuito - rilevandosi totalmente inutili e garantendo, inoltre, evasione ed ingresso di limacce e predatori

Intere distese a unica coltivazione annuale, dove vi è una massiccia integrazione di prodotti a base di farine, dove vengono immesse lumache a quintali, sempre di importazione e tenute mesi in frigorifero, senza controllo e senza alcuna conoscenza della loro età.

Nel giro di pochi mesi le intere coltivazioni, in questi habitat si riempiono di bava, di escrementi e di piante graminacee infestanti; vi è la più totale impossibilità di controllo della situazione, perchè le stesse lumache, senza un minimo di settorializzazione, vanno dove vogliono e, categoricamente, finiscono sugli angoli della recinzione, (spesso molto improvvisata), causandone ulteriormente la morte.

Se nella zootecnia, dove abbiamo vacche, maiali, galline, pecore ecc, creiamo stalle, steccati, box per ogni singolo capo di bestiame, al fine di meglio controllare il tutto, come possiamo non farlo con le lumache?

A questa conclusione vi si è giunti negli anni '80 dopo che, sulla base di un'elicicoltura nata da poco più di un decennio, si sapeva ancora molto poco e si era propensi ad ogni forma sperimentale, per meglio capire con quale, dei metodi ideati all'epoca, la lumaca vivesse meglio, proliferando e pascolando in tempi ragionevoli, quindi utili per l'economia stessa dell'allevamento.

Quando negli anni '80 si scoprì, nel giro di una stagione, che le lumache lasciate in un campo senza settori, con unico pascolo annuale, finivano per andarsene in poche settimane tutte sui lati dei recinti (con conseguente mortalità enorme delle stesse), si è giunti alla naturale conclusione che l'unico sistema in grado di sposare le esigenze del nostro piccolo animaletto e dell'allevatore, fosse quello di suddividere l'intera area in settori, in modo da garantire il controllo dello stessi su ognuno di questi e, per le lumache, la certezza di avere vegetali sempre freschi da consumare e spazi sempre nuovi nei quali poter crescere, riprodursi e svilupparsi.

le immagini indicano chiaramente in che tipo di disastri, dopo pochi mesi dall'inizio, gli allevatori sprovveduti e creduloni vengono a trovarsi: erbacce, lumache ammassate ai lati, assenza di alimentazione, montagne di gusci vuoti e una struggente delusione per i capitali spesi

un impianto settorializzato

una notizia veramente pericolosa

Utilizzo di piccoli di Helix per l'allevamento

Siamo venuti da poco tempo in contatto con aziende polacche e lituane che candidamente ci hanno chiesto di promuovere in Italia l'elicicoltura utilizzando ogni primavera soggetti di 15/20 giorni di vita della specie Helix Aspersa e H. Aspersa maxima, lumachine che le stesse già stanno consegnando a vari italiani che si autodefiniscono elicicoltori. Abbastanza sbalorditi da tale notizia, abbiamo effettuato delle verifiche e con dispiacere e stupore abbiamo avuto la conferma che da circa 1 anno si è diffusa questa tendenza tra un certo numero di allevatori. Vogliamo intervenire con urgenza per fare chiarezza su questa notizia e pratica assurde:

- Le lumache Helix non sono polli o galline, il cui allevamento industriale parte necessariamente da pulcini opportunamente sessati.
- La resistenza di molluschi, di pochi giorni, con conchiglia debolissima, è minima.
- Non è possibile raccogliere, trasportare e inserire nei recinti questi animaletti senza avere mortalità altissime e distruttive, con spese assurde, che devono assolutamente essere evitate.
- Pensare di acquistare a numero questi piccoli soggetti, trasportarli per migliaia di km, pagarli già un quarto del valore finale alla vendita è una vera barzelletta, una proposta truffaldina per gli ignari e illusi pseudo/elicicoltori: una proposta assolutamente inaccettabile dal punto di vista economico, biologico ed etico e di rispetto verso gli animali.
- L'elicicoltura può esistere ed essere economica solo se è l'allevatore a produrre il proprio bestiame, nei settori della riproduzione, sfruttando l'alto tasso di produttività e numero di uova che le Helix ci regalano ad ogni covata. Non esiste alcuna possibilità che piccoli di qualsiasi specie possano adattarsi, crescere e ingrassarsi in un luogo o in ambiente dove non sono nati.
- Oltre ai problemi di adattabilità mancata, occorre considerare che le lumache ingrassate pesano al massimo 12-15 grammi e non vi può essere alcuna prospettiva di guadagno se acquistiamo da altri il novellame, come può avvenire invece negli allevamenti zootecnici di animali grandi (bovini, suini, tacchini ecc.)

L'invito più forte a tutti gli elicicoltori è:

- NON FACCIAMOCI PRENDERE IN GIRO DALLE SIRENE DELLA PUBBLICITÀ.
- NON CREDETE STUPIDAMENTE A TUTTE le attuali leggende metropolitane sulle LUMACHE (caviale, mangimi super, estrazioni facili e immediate di bava e tante altre amenità.....)
- Siate fermi e CONVINTI su ALCUNI PUNTI FONDAMENTALI e STORICI dell'allevamento e fermate questa corsa irresponsabile verso direzioni e metodi che non permetteranno mai di arrivare alla produzione economica delle nostre Helix.
- L'elicicoltura è un lavoro manuale e necessita di fatica fisica. I problemi non si risolvono né si ottengono produzioni senza chinarsi sulla terra bassa....

Piccoli di Helix aspersa messi in vendita per popolare gli allevamenti. Una assurdità e una spesa assolutamente da evitare!

un importante e nuovo servizio a favore degli elicicoltori

La Confederazione Italiana Elicicoltori nelle due sedi operative ha organizzato un servizio di preparazione per gli elicicoltori confederati di prodotti conservati a base di lumache con il marchio, indirizzo e indicazioni dell'allevatore stesso.

In relazione al fatto che la lumaca di terra è inserita nella tabella Ministeriale dei prodotti agricoli (tab. A1- decreto 20/10/82) all'elicicoltore è permesso, rimanendo nel regime speciale agricolo, commercializzare all'ingrosso e al minuto, oltre alle lumache vive e spurgate, prodotte e raccolte nel proprio impianto, anche LUMACHE CONSERVATE e PREPARATE sia in scatola o barattolo di vetro, sia congelate o surgelate.

Questi prodotti già pronti all'uso, sia in forma di lumache al naturale, pronte da cucinare, sia già cucinate, solo da scaldare, vengono confezionati "conto terzi" da un'azienda dotata di relativa autorizzazione CE.

Attraverso questo nuovo servizio l'allevatore, con un investimento finanziario minimo, limitato alla preparazione e stampa delle apposite etichette, contenenti tutti i dati che la legge impone, dispone una linea di prodotti per il consumatore, ricca di servizio, di grande qualità e di interessante facile distribuzione (dal ristoratore, sagra, privato, ecc.), incrementando l'interesse e potenzialità commerciali del mollusco allevato.

La linea specifica può essere infatti trainante anche per il mercato delle proprie lumache vive prodotte in allevamento, aprendo nuovi spazi nel mercato, in particolare, per quanti ancora non conoscono l'alimento specifico, accrescendo inoltre i risultati economici dell'elicicoltore.

I prodotti disponibili e semplicemente ottenibili con il proprio marchio sono stati scelti tra le confezioni di maggiore interesse sul mercato e con le preparazioni culinarie più tradizionali e conosciute.

Sulle etichette: informazioni sul prodotto e diciture di legge

- **Il vostro marchio aziendale**
- **I vostri dati e indirizzi completi**
- **tutti i dati merceologici e il nome del confezionatore, riconosciuto a norma di legge dalla Comunità Europea**

la linea del conservato disponibile con il proprio marchio aziendale e indirizzi completi dell'azienda

tesi di laurea

Milano

La lumaca Helix interessa sempre di più le Università italiane ed estere.

Molti professori dei vari e diversi dipartimenti degli atenei italiani assegnano ai laureandi tesi sull'elicicoltura, sui rapporti dell'allevamento nelle filiere alimentari, sulle ricerche delle forme parassitarie ed infettive nella produzione intensiva.

Una tesi magistrale totalmente nuova e innovativa nell'argomento è quella che presenta Lucrezia Salvadori al Politecnico di Milano (Dipartimento di chimica, materiali e ingegneria chimica), con il Prof. GIOVANNI DOTELLI.

Il lavoro infatti produrrà nuovi e innovativi studi sugli effetti ambientali dell'elicicoltura (consumo di acqua, sostenibilità della produzione nell'ambiente, comparazione con altre zootecnie).

Napoli

Una ricerca condotta da alcuni studenti della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università Federico II di Napoli si è prefissata lo studio delle criticità e difficoltà riscontrabili nel mondo dell'Elicicoltura.

Il grande interesse per questo settore ha condotto questo gruppo di lavoro composto da: Costanzo F., Giuggioli G., Mamusa F., Nairi M., Scialla R., Augello M. G., Zottola T., Marrone R. ad una serie di considerazioni molto razionali ed in linea con quanto ad oggi questo settore offre.

Considerati importanti gli sbocchi nell'ambito della gastronomia (non più solo, espressamente popolare, ma anche votato a una cucina più ricercata ed elitaria) ed in quello della cosmesi.

parte del gruppo di lavoro del progetto
da sinistra: ROBERTO SCIALLA, FRANCESCA MAMUSA GERMANA GIUGGIOLI, FRANCESCA COSTANZO, MIRKO NAIRI

BAVA di Helix

Come già scritto in altri luoghi, la bava estratta dalle lumache Helix è sempre di più l'argomento del giorno. Circa l'80% delle persone che ci contattano o vengono presso la nostra organizzazione confermano il loro desiderio di avvicinarsi alle lumache e all'elicicoltura, in quanto molto interessati alla bava del mollusco e ai prodotti derivati. La situazione proviene soprattutto dalla forte comunicazione che sull'argomento è stata fatta, molto spesso molto martellante e anche invasiva.

Non si possono assolutamente negare i grandi benefici che il secreto delle lumache Helix esercita sulla cute e sulle cellule del corpo umano e le notevoli valenze positive e gli sviluppi che lo stesso può rappresentare sia nel campo del benessere fisico sia negli aspetti economici per l'operatore.

Occorre tuttavia che sia ben chiaro a tutti quali sono le condizioni strutturali e quelle biologiche perché la bava estratta abbia un valore reale. La bava utilizzabile sia per i preparati cosmetici, (crema) sia per quelli farmacologici (sciroppi) deve mantenere intatti tutti i componenti benefici in particolare le vitamine A, C, E, e i Peptidi ad azione purificante, il Collagene, l' Elastina e in particolare l'Allantoina.

la sbavatura delle chiocciole Helix con il macchinario OzoSnail®

È quindi assolutamente indispensabile che l'estrazione del siero avvenga prima di tutto in ambienti igienicamente preparati e si svolga con un metodo non cruento, che crei benessere per il mollusco e non danni o traumi. La metodica innovativa e certificata ORGANIC è quella OZOSNAIL® di Donatella Veroni (metodo brevettato N. EP16202140.6).

Il secreto estratto con OZOSNAIL®, metodo che utilizza come base l'ozono, gas naturale che permette la naturale sbavatura del mollusco, ha inoltre una lunga durabilità perché è sanificato durante l'estrazione, permette di conseguenza una maggiore resa ed efficacia per i laboratori che lo utilizzano.

Solo così l'estrazione permetterà inoltre di essere analizzata e certificata.

Soltanto seguendo questi passaggi e questi macchinari specifici e avendo la possibilità dell'assistenza legislativa e commerciale sull'immissione al mercato, la filiera produttiva della Bava otterrà risultati reali e concreti.

Basta quindi a tutte le improvvisazioni e le superficialità che troppo spesso incontriamo nell'argomento: è il momento di una verifica e una regolamentazione sui prodotti cosmetici che dichiarano di essere a base di lumache: occorre la tracciabilità della bava e le percentuali reali di siero utlilizzate. Solo così potrà crescere veramente il settore.

i Saponi Coclè®

Un'altra interessante novità nel settore della bava.

Utilizzando le straordinarie capacità emollienti, lenitive, sanificanti e detergenti del secreto di Helix ecco i primi SAPONI e SAPONETTE alla Bava di lumaca.

L'idea innovativa e interessante è di COCLESTORE - Piana di Monte Verna (CE)
www.coclestore.it

Saponi con tante profumazioni naturali, saponi per i vari usi: un prodotto artigianale totalmente naturale, senza utilizzo di componenti industriali e con caratteristiche sicuramente apprezzabili da chi vuole circondarsi da prodotti della natura.

Il prodotto, dotato di regolare certificazione può anche essere fornito con il proprio marchio aziendale.

E'una produzione che avrà senza dubbio successo, perché i saponi li usano tutti e perché il prezzo è accessibile: una nuova prospettiva per il consumo di bava.

Novità assoluta
il Primo Impianto di sbavamento a disposizione degli allevatori

Un servizio veramente interessante e unico

In questi ultimi 2 anni l'interesse per la bava delle Helix e per la sua corretta estrazione è cresciuto in forma esponenziale tra la categoria degli elicicoltori, i quali, molto numerosi, intendono ottenere dall'allevamento il secondo nuovo importante reddito.

Il perfezionamento e la registrazione ufficiale del metodo di estrazione indolore per le lumache e l'arrivo sul mercato del macchinario definitivo OZOSNAIL®, (methode Donatella Veroni), con il totale utilizzo dell'ozono sanificante sono stati i due traguardi fondamentali per sviluppare seriamente questa filiera particolarissima.

Rimane il problema dell'investimento finanziario che devono e possono affrontare solo gli elicicoltori che hanno superato le varie difficoltà iniziali della produzione adeguata e naturalmente gestiscono impianti con estensioni, che ragionevolmente, devono essere superiori all'ettaro, al fine di poter ammortizzare il consistente investimento finanziario per l'acquisto del macchinario e per l'adeguamento igienico sanitario dei vari locali che accolgono l'attività di estrazione.

Questa seconda necessità, molto spesso sottovalutata, è invece importante per la qualità e la certificazione sanitaria e chimica del secreto ottenuto, fattore indispensabile per la vendita dello stesso ai laboratori che producono e mettono in commercio cosmetici o presidi sanitari (tipo gli sciroppi) per la tosse o per l'acidità gastrica.

Davanti a questi ostacoli, soprattutto finanziari, molti elicicoltori, dopo tentativi vari, si sono arenati in attesa di una evoluzione più facile ed economica.

E questa, dopo tanto lavoro e attenzione, anche da parte della Confederazione Italiana Elicicoltori, è arrivata e oggi rappresenta uno straordinario strumento per il nostro settore, in quanto risolve o aiuta a risolvere i due principali problemi prima esposti:

Ora non siamo obbligati a investire somme considerevoli e possiamo sviluppare, attraverso contratti, il mercato professionale della bava.

Due giovanissimi imprenditori, non elicicoltori, hanno infatti realizzato, con molta perspicacia e intelligenza, una azienda laboratorio all'avanguardia, per sbavare "conto terzi" le lumache prodotte dagli elicicoltori italiani con medio-grandi o anche piccole estensioni, garantendo inoltre la certificazione della bava secreta.

Il servizio partito da pochissime settimane, utilizza il macchinario OZOSNAIL®, il metodo approvato e registrato di Donatella Veroni, opera in perfetta condizioni igieniche, offre agli allevatori sia il solo servizio di sbavamento riconsegnando senza danno alcuno le lumache all'allevatore, che dopo un periodo di nuovo pascolo nei recinti (3 settimane) può riportare i molluschi per una nuova estrazione, oppure riconsegnando, già confezionate, lumache al produttore per la vendita immediata per la gastronomia.

L'azienda effettua anche il servizio di estrarre la bava, riconsegnare

i due giovani imprenditori:
SARA BODOIRA e DAVIDE ROMUSSI, titolari dell'azienda Bioquality

le lumache e mettere la disposizione il secreto per quegli elicicoltori che vogliono avere a disposizione la bava solo delle proprie lumache prodotte.

Si tratta di un servizio veramente eccezionale, unico, quasi insperato fino a poco tempo fa, sia per piccole sia per grandi quantità, prove e marketing aziendali specifici.

Si aprono insomma grandi nuove prospettive, senza costi spesso insopportabili; finalmente una proposta seria, reale e legale di produrre bava e mettere anche ordine e regole in questo campo, talvolta imbarazzante per le attuali scelte e proposte presenti.

I due giovani imprenditori, SARA BODOIRA e DAVIDE ROMUSSI e la loro azienda "Bioquality s.s.", operano con il controllo scientifico della Dott.ssa Donatella Veroni, con l'adesione di CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI e degli elicicoltori confederati.

Bioquality, infatti, intende utilizzare soltanto lumache provenienti da allevamenti a marchio "Filiera Lumache Italiane".

Gli stessi sono inoltre molto disponibili, in particolare in questa fase di rodaggio e inizio di questa straordinaria iniziativa e importante servizio.

Siamo molto lieti di poter presentare questa iniziativa, per il momento unica in Italia e foriera di grandi prospettive per lo sviluppo futuro.

Tutti gli interessati possono mettersi in contatto con BIOQUALITY per ottenere tutte le informazioni, formulando ai due giovani imprenditori le richieste specifiche.

BIOQUALITY s.s.
Via Campanelle, 3
10075 MATHI (Torino)
Tel. 349 3985549
Sede operativa: Via alle Fabbriche 85 a Caselle Torinese (TO)

Manifestazioni

In ogni numero di "Elicicoltura Oggi" diamo spazio agli eventi che hanno caratterizzato i mesi precedenti. La Confederazione Italiana Elicicoltori e Coclè, presenti in queste manifestazioni, cercano di garantire la migliore divulgazione dell'Elicicoltura, della gastronomia della lumaca Helix e della sua cultura

Milano

Il 7 giugno 2018 si è tenuto presso il Loft dello Chef e conduttore televisivo SIMONE RUGIATI una interessante conferenza stampa per la presentazione della Fiera di Gonzaga.

Hanno partecipato oltre 50 giornalisti specializzati per conoscere i prodotti tipici della cucina mantovana, territorio in cui si svolge ogni anno a Gonzaga la famosa FIERA MILLENARIA. In particolare, è stata messa in risalto anche la lumaca e l'elicicoltura di quella terra.

La provincia di Mantova ha registrato una crescita notevole dell'allevamento elicicolo al naturale, con impianti seri, professionali e produttivi; ha visto la storia quasi centenaria della famiglia NIZZOLI, titolare de "IL TEMPIO DELLA CUCINA ELICICOLA" a Villastrada di Dosolo. Ha dato i natali (1990) alla Confraternita gastronomica della Chiocciola, detta anche Lumaca. In particolare è la terra di Donatella Veroni: in assoluto la prima ricercatrice, studiosa e produttrice di cosmetici e prodotti farmaceutici con la bava purissima di Helix. Sua anche la scoperta del metodo indolore di estrazione del siero, attraverso l'uso innovativo dell'ozono.

Giovanni Avagnina, in rappresentanza di C.I.E. e Donatella Veroni sono stati protagonisti dell'evento promosso dalla Fiera Millenaria di Gonzaga.

Piana di Monte Verna
Fierafestival

La manifestazione estiva Fierafestival, ha festeggiato la cucina della lumaca Helix, quest'anno nella sua 4° Edizione, proponendo il mollusco in tante salse e presentando importanti novità:

Nuovi prodotti cosmetici (i saponi coclè), presentazione del nuovo libro: ***La poesia di una Cucina Popolare: Lumache di Terra***, a cura di **Gianni Avagnina**, edito da Coclè e lo Show Cooking a cura dello Chef Lucio Romano (Lumaca d'Oro nel 2016)

Il Fierafestival ha tenuto a battesimo, inoltre, i VINI HELIX, un bianco e un rosso di origine mediterranea, dedicati alla lumaca di allevamento di alta qualità.

Il tutto si è svolto nei giardini della Tenuta Altosapore, del Prof. Carmine Golino, premio "Lumaca Chef" nel 2016.

Ferrara

Nel mese di febbraio in collaborazione con Confagricoltura di Ferrara si è tenuto, proprio nella sala conferenze dell'organizzazione, un seminario di studio sulla metodologia dell'allevamento elicicolo al naturale e sulla utilizzazione del secreto di Helix in cosmesi.

Relatori: il Presidente Confederale dell'Emilia Guido Zama, Donatella Veroni di Veroni GHD e Giovanni Avagnina, Presidente Onorario C.I.E.

Napoli - libreria Vitanova

In uno degli eventi tenuti in questa originale e suggestiva libreria, il 12 aprile Coclè vi è stato ospite - in Via Gramsci, Napoli - per parlare di Elicicoltura e, più nello specificio, del mondo della cosmesi, della bava di Helix e delle importanti caratteristiche che quest'ultima offre nel suo utilizzo quotidiano.

I padroni di casa e titolari della libreria, assieme alla dott.ssa Lejla Mancuso Sorrentini hanno posto domande e il pubblico della libreria ha accompagnato l'appuntamento con grande armonia e curiosità.

La Libreria Vitanova è anche rivenditrice della Linea Coclè Ischia

Faicchio

Fontanavecchia, la frazione del comune di Faicchio (BN), ha una storica tradizione con la lumaca, dato che in occasione della festa patronale di San Sancio, si è soliti far festa cucinando il mollusco.

A testimonianza di ciò, da molti anni la Proloco organizza la "Festa della Lumaca" - evento assolutamente caratteristico - sviluppato tra gli antichi borghi e i frantoi che l'intera comunità di questa piccola città, aprono e mettono a disposizione dei visitatori.

Faicchio entrerà nel circuito "Città e Lumache". L'importante riconoscimento verrà conferito in occasione del 5° Convegno Internazionale di Elicicoltura, a Piana di Monte Verna.

E' il secondo comune del Sannio a ricevere questo riconoscimento, a dimostrazione della grande cultura che in questa terra la lumaca ricopre.

Gli adempimenti fiscali

Molte persone che intendono operare nell'elicicoltura, ci chiedono quali sono gli adempimenti che occorre seguire per la parte fiscale dell'attività. Sostanzialmente l'allevamento delle lumache Helix, sotto l'aspetto burocratico e fiscale è attività molto semplice e agevolata. Possono esercitare questa produzione anche soggetti che hanno già altre attività e altro inquadramento giuridico, senza il "cumulo di reddito".

IN BREVE:

- Elicicoltura è attività agricola a tutti gli effetti, di conseguenza il reddito che ne deriva non è in base al fatturato, ma a "forfait" (qualsiasi sia il valore della produzione) in rapporto all'estensione. Ciò vuol dire che per 1 ettaro di lumache, pur avendo una potenzialità di 35 - 40 mila euro di fatturato, si paga al fisco solo ed esclusivamente il reddito agrario (o domenicale) e il reddito di conduzione (circa 50 -70 euro all'anno, in relazione alla posizione catastale del terreno). Il reddito non è cumulabile ad altri redditi che il soggetto allevatore ottiene per la propria attività di dipendente, professionale o imprenditore.
- Per produrre "prodotti primari", come la lumaca di terra, non è quindi obbligatorio diventare imprenditore agricolo a titolo principale, ma è Possibile svolgere l'attività e vendere la propria produzione in qualità di "produttore agricolo" (attività non principale). Fare il "produttore agricolo" non comporta l'obbligo di iscrizione all'INPS. In questo caso la stessa è già in atto e prosegue attraverso l'attività principale.
- Chi tuttavia intende esercitare l'elicicoltura quale attività principale, grazie al numero elevato delle giornate convenzionali di lavoro (schede regionali), anche con poca terra può ottenere la qualifica di imprenditore agricolo, coltivatore diretto o altro, con il regolare pagamento trimestrale dei contributi previdenziali.
- Scelta "PRODUTTORE AGRICOLO" (attività non principale) con la sola gestione fiscale dell'IVA e dichiarazioni trimestrali con versamento dell'IVA incassata e a debito verso lo Stato. Per ottenere in maniera semplice e senza costi la partita iva occorre collegarsi via telematica alla AGENZIA delle ENTRATE - indicare i propri dati anagrafici, chiedere, nella pagina apposita, l'attribuzione della PARTITA IVA - OPZIONE Regime Normale, senza limiti di giro di affari, in modo da poter emettere regolari fatture e scontrini di vendita. Il codice di attività specifico ATECO è **014990** (allevamento di altri animali). L'ufficio, raccolti tutti i dati richiesti (codice fiscale, sede, indicazione PRODUTTORE AGRICOLO e quanto altro richiesto) in automatico assegna la partita IVA al richiedente, il quale da quel momento potrà operare nell'attività di acquisto delle attrezzature, bestiame ecc. ed emettere le fatture per i prodotti ottenuti.

le autorizzazioni

Se l'allevamento viene allestito in un terreno, che urbanisticamente è classificato al Piano Regolatore del Comune "agricolo" e non si mettono in atto strutture edilizie fisse o cementizie, non sono necessarie delle licenze comunali vere e proprie, ma delle autorizzazioni per "recinzioni precarie", in quanto tali sono le strutture che chiudono lo spazio dell'allevamento, senza necessità di opere murarie.

Normalmente il semplice documento da richiedere al comune in cui sorge l'impianto è la SCIA (o DIA). Naturalmente l'elicicoltura va svolta ed attrezzata nelle aree agricole o verdi private, non può essere esercitata su terreni con destinazioni urbanistiche differenti.

Per quanto riguarda invece la parte sanitaria per il semplice allevamento e per la sua gestione non occorrono licenze sanitarie, se non vi sono locali per la trasformazione, la cottura e la preparazione culinaria dei molluschi.

Il servizio veterinario entra in azione solamente nel caso di trasformazione o macellazione delle chiocciole e nel caso di esportazioni fuori CE, momento in cui è necessario il certificato sanitario e di origine dei molluschi esportati. Per le esportazioni nei paesi CE di chiocciole vive, attualmente non occorre neppure più il certificato di sanitario e origine. Il servizio veterinario ufficiale pertanto attualmente si limita alla registrazione statistica dell'allevamento con l'assegnazione del numero di azienda. Non esercita altri tipi di controlli nell'impianto.

immissione dei riproduttori in un allevamento a ciclo naturale completo

La C.I.E. cresce

La Confederazione Italiana Elicicoltori, nata a Novembre 2017 e operante con due sedi, una al Centro Sud (Piana di Monte Verna (CE)) e l'altra per il Nord a Cherasco (CN), storica capitale italiana delle lumache, raccoglie notevole interesse e attenzione da parte di allevatori di tutte le Regioni italiane, per i vari servizi e le modalità operative intraprese.

Sono numerosi gli elicicoltori che hanno aderito in questi mesi all'organizzazione e lo stanno facendo recentemente anche da fuori Italia. Sono allevatori che credono nel settore e desiderano portare avanti l'attività con piena conoscenza e consapevolezza delle reali possibilità che la produzione della Helix, può dare prima per uso gastronomico, e in seconda fase per l'estrazione della bava, certificata e di qualità.

Sono allevatori che non corrono dietro a sogni di business improvvisati e impossibili, bensì soggetti e imprenditori che scelgono strade reali e concrete per fare agricoltura di qualità con produzioni controllate, sostenibili e di eccellenza. L'identità di Confederazione Italiana Elicicoltori è questa, sarà questa anche per il futuro: meno pubblicità, ma più concretezza, verità e studio.

dall'estero

Serbia

La storia dell'elicicoltura italiana al naturale e biologica ha sempre raccolto molti interessi negli altri paesi europei e extraeuropei. Uno dei pionieri dell'allevamento a ciclo completo in Serbia è BORIS HENGERT BULIC, di Novi Sad. È stato il fondatore nel 2001 di una delle più grandi aziende di produzione di Helix Pomatia, oltre 4 ettari seguendo il metodo italiano di Giovanni Avagnina.

BORIS HENGERT BULIC

La ex Jugoslavia è paese tra i più grandi esportatori in Europa di Helix Pomatia, in quanto non esistono restrizioni alla raccolta naturale di queste specie. Boris Hengert Bulic è stato un precursore del ciclo completo in allevamento e ha esportato la propria esperienza in altre nazioni, perfino negli Stati Uniti, sempre battendosi per una produzione naturale "bio" e senza mangimi. Con piacere è entrato a fare parte dei soci promotori, "onorari", della Confederazione Italiana Elicicoltori. Per noi è certamente una grande soddisfazione.

Francia

La Francia è un grande paese estimatore delle lumache. Il nome altisonante di ESCARGOTS de FRANCE corre nella cucina internazionale di tutto il mondo e la Francia è, dopo la Spagna, il secondo maggior consumatore del mollusco al mondo, con oltre 320.000 tonnellate di prodotto annuo, lavorato dall'industria conserviera, per oltre il 40% esportato.

In relazione alla grande forza nel mercato che questa industria specifica di settore presenta per la lumaca già preparata, è molto limitato in Francia il mercato del mollusco vivo o fresco, come si registra invece in Italia.

Di conseguenza, al contrario di tutto quanto spesso viene scritto, in Francia l'elicicoltura è molto poco diffusa, gli allevatori non hanno possibilità di vendere il prodotto fresco, ma vi è una tendenza quasi unica per il conservato e il congelato. Tra le aziende confederate alla C.I.E. con piacere annoveriamo invece un allevatore francese che utilizza totalmente la metodologia italiana all'aperto e alleva Helix Aspersa Muller.

L'azienda è Cite Communication ed è sita a Chateauneuf De Gadagne, vicino ad Avignone

Polonia

La Polonia è un paese in cui si è sviluppato l'allevamento elicicolo con utilizzo esclusivo di mangime concentrato, con produzioni in gran parte situate al coperto, a causa delle difficili condizioni climatiche.

Il prodotto così allevato è quello che registra la più bassa resa al macello, (solo il 25%, contro il 35% - 40% dell'allevato all'aperto, alimentato lentamente, con prevalenza di vegetali). Con il solo mangime secco le cellule del mollusco crescono velocemente, ma sono piene d'acqua, che con la cottura si perde, diminuendo il peso di ogni singolo mollusco sgusciato.

La questione grave che tocca invece l'elicicoltura italiana è quella che in questi ultimi 2 anni gli allevatori polacchi hanno organizzato la vendita di lumachine di 2/3 settimane agli allevatori per l'ingrasso. Fortunatamente il fenomeno è circoscritto e pochi sono gli elicicoltori italiani che si illudono di fare elicicoltura acquistando i piccoli, invece di produrli direttamente.

Per le particolari situazioni di crisi della moneta polacca inoltre le esportazioni verso il nostro paese sono ampiamente agevolate nelle quotazioni.

allevamenti del mese

Basilicata - Potenza

In questa regione negli ultimi anni si è registrato un interesse esponenziale per l'elicicoltura.

Due giovani amici, residenti in zone differenti - **Fabrizio Momini** di Chiaromonte e **Salvatore Chiacchio** di Episcopia - hanno rispettivamente aperto, nello stesso anno (2017), il proprio allevamento elicicolo. Anche se ognuno segue il proprio impianto, i due imprenditori, in maniera molto intelligente, hanno deciso di proporsi sul mercato con un solo marchio che li identifichi: **La Marrozza**, tipico nome della lumaca nel dialetto locale.

Una scelta commerciale molto singolare e interessante, che dimostra la volontà e l'utilità di cooperazione anche per questo tipo di attività.

Campania - Benevento

Il Sannio ha visto nel 2017 il primo riconoscimento "Città e Lumache". E' BUONALBERGO, cittadina che domina le vallate del Fortore, ai confini della provincia di Benevento. In questo centro, ricco di storia, l'Amministrazione comunale e la Pro loco (che ha come logo una lumaca stilizzata), organizzano da oltre quarant'anni la "Sagra de lo Ciammarruchiello", una varietà di Helix Pisana, tipica di questo territorio, raccolta sulle steppe nel mese di agosto.

L'associazione **Smart Fortore**, attraverso **Roberto Fiorino** e **Feliciano Formato**, ha costruito il primo allevamento del territorio buonalberghese.

L'obiettivo di questi imprenditori è quello di sviluppare un indotto nel quale, oltre ai prodotti locali, vi sia anche la presenza della ***Lumaca Fortorina.***

Nuovo Libro: La poesia di una cucina Popolare

È stato presentato ufficialmente alla 4° edizione di FIERAFESTIVAL nel mese di Giugno 2018, la nuova edizione del volume, curato da Giovanni Avagnina, "LUMACHE di terra, la poesia di una cucina popolare", edizione COCLÈ (2018).

Il testo riveduto e ampliato, in 120 pagine, vuole raccontare in forma semplice e chiara la lumaca Helix, la sua lunghissima storia millenaria, le tradizioni italiane, le curiosità nella cucina popolare del mollusco. Il libro presenta inoltre 60 ricette e descrive in forma semplice preparazioni di piatti di lumache di allevamento, cucinate sgusciate, oppure cotte e servite direttamente nella conchiglia.

Queste ultime, soprattutto nel Centro-Sud e Isole, sono protagoniste di una cucina di popolo, di festa, di sagra e di momenti di allegria, amicizia e famigliarità. Completano il volume notizie complete sulle qualità organolettiche e sulla composizione chimica di questo straordinario mollusco, le nuove frontiere dell'estrazione della bava, gli sviluppi della ricerca negli importanti aspetti cosmetici, farmacologici e antiossidanti che il secreto e varie componenti del corpo delle Helix sono in grado di dare. Un volumetto piacevole, curioso, leggero, con un ricco capitolo dedicato in particolare alla gastronomia tipica delle varie regioni italiane.

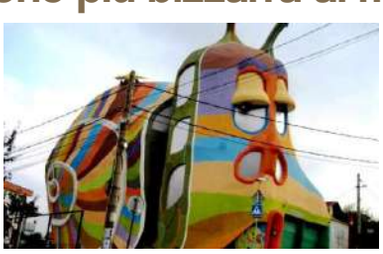
Oltre ai curiosi e ai lettori di cucina, il libro può essere molto utile per gli elicicoltori, quale aiuto e supporto quando devono presentare il proprio prodotto ai clienti e ai gestori di ristorazione e gastronomia. La Confederazione Italiana Elicicoltori, che ha promosso l'iniziativa editoriale ha deciso uno sconto speciale per gli ordini dei volumi effettuati dalle aziende elicicole confederate.

Informazioni e richieste presso le sedi C.I.E.

curiosità

Casa Lumaca: In Bulgaria la costruzione più bizzarra al mondo

In Bulgaria, a Simeonovo, quartiere residenziale di Sofia, c'è la "Casa Lumaca" , forse l'abitazione più strana al mondo.



Colorata, eccentrica e simpaticissima, la **Casa Lumaca** è stata definita la casa più bizzarra sulla terra.
Costruzione con vari alloggi, ideata dall'architetto *S. Simeonov*, ha completa forma di lumaca, comprese le antenne.

Confederazione Italiana Elicicoltori

In tutte le attività economiche è molto importante il confronto tra le esperienze e i risultati nel settore dei vari operatori. Agire con azioni di informazione e promozione dei prodotti in forma associativa, sindacale e unitaria, permette sempre di raggiungere obiettivi, che singolarmente sarebbero più difficili ottenere.

La CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI è nata per questi motivi:

Vuole essere l'organismo nazionale che rappresenta gli allevatori di chiocciole italiani che seguono il metodo naturale di produzione e che intendono promuovere e valorizzare le qualità e l'eccellenza delle Helix allevate a confronto del prodotto massicciamente importato.

Uno dei compiti della Confederazione è inoltre la gestione e il controllo, sul territorio nazionale, del marchio di qualità "Filiera Lumache Italiane". Questo è lo strumento operativo più importante e qualificante per l'intera nostra categoria, che ogni giorno lotta e si confronta con la concorrenza presentata dai prodotti inferiori, raccolti in natura all'estero e non controllati.

Attività della Confederazione Italiana Elicicoltori:

- Giornate Informative e corsi di preparazione agli elicicoltori
- Assistenza Tecnica e Operativa
- Stampa e diffusione della rivista Elicicoltura Oggi
- Analisi e Giudizio sui terreni a disposizione
- Bava di Helix
- Progettazione allevamenti con relativi piani di investimento
- Relazioni per la costruzione e la gestione dell'allevamento
- Selezione e Certificazione dei Riproduttori
- Gestione e Assegnazione del Marchio di Qualità: Filiera Lumache Italiane
- Contratto di Ritiro della Produzione
- Servzio Conto Terzi per prodotti conservati e per la linea cosmesi con bava

Sedi e Riferimenti C.I.E.:

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
sito web: **www.cocle.it**

Sede Nord Italia
Palazzo Mantica, Via Mantica 1
12062 Cherasco (CUNEO)
Tel.: +39 0172 488229 / Cell.: +39 366 9804145
email: avagnina@elicicolturacie.it
sito web: **www.elicicolturacie.it**

SCHEDA per L'ADESIONE alla CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI

SOCIO (con diritto di voto in assemblea)

☐ **ANNO 2018 - 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 BANCA POPOLARE DI ANCONA - filiale di Alvignano IBAN: IT48M0311174770000000000623 a: **Confederazione Italiana Elicicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)**

Elicicoltura Oggi - N.2 - Luglio 2018
Organo della Confederazione Italiana Elicicoltori
Redazione e Direzione: Via Progresso, 29
81013 - Piana di Monte Verna (CE)
Direttore Responsabile: GIOVANNI AVAGNINA
Autorizzazione Tribunale di S.Maria Capua Vetere (CE) N. 862 del 4.12. 2017 - N° iscrizione ROC: 31495
Poste Italiane S.p.a. Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art 1, comma 1
In caso di mancata consegna, si prega di restituire al mittente, che si impegna a pagare la relativa tassa
Viene inviato gratuitamente
Stampa: Pixartprinting, Quarto d'Altino (VE)
Contiene I.P.