



La necessità di fare chiarezza

Dopo un anno intero trascorso in buona parte in ospedali e studi medici e dopo aver perduto l'intera mia organizzazione e il mio gruppo di collaboratori, grazie a Chi a noi sta superiore, mi ritrovo miracolosamente guarito e in pieno possesso delle mie conoscenze ed esperienze.

Ho vissuto oltre 40 anni tra chiocciole, allevamenti, organizzazioni del settore, commercializzazione, studi e ricerche nel settore dell'elicicoltura.

Quando fondai il Centro di Elicicoltura di Cherasco nel 1973 nessuno immaginava, neppure il sottoscritto, che la storia di questa produzione e di questo alimento quasi sconosciuto, potesse diventare così lunga, importante e interessante.

Mi ritrovo quindi, grazie all'aiuto e la fiducia di pochi amici, ma estremamente seri, motivati e veri allevatori con esperienze vissute, a rientrare nel campo in cui per tanti anni ho lavorato.

Sono pronto a ricominciare insieme a loro a trasmettere a quanti ne hanno bisogno, le semplici e basilari informazioni sulle realtà dell'elicicoltura all'aperto, sulle effettive potenzialità che questo settore, non ancora del tutto scoperto e chiaro, può offrire al mondo agricolo e imprenditoriale.

Quanti mi hanno sostituito durante la malattia, hanno frettolosamente ritenuto necessario modificare e innovare totalmente le indicazioni frutto della esperienza quarantennale, portando ad una totale "rottamazione" di metodi e sistemi di allevamento, sostituendoli con indicazioni molto interessanti, ma che nella diversità dei climi e ambienti italiani, non hanno ancora molti riscontri verificabili.

La presente pubblicazione "Elicicoltura oggi" vuole diventare quindi una fonte gratuita di informazione nel settore dell'elicicoltura, non in contrasto ad altre recenti comunicazioni circolanti, ma un modesto contributo per l'equilibrio e il confronto di storia, esperienze e situazioni in questo campo, che rimane ancora complesso, difficile e in tanta parte da esplorare e sperimentare.

In base alla storia che ho vissuto direttamente, mi sento di confermare quanto segue:

- non esiste per l'elicicoltura l'obbligo di seguire un particolare metodo di allevamento, in rigidi parametri di cosiddetti "disciplinari".

- ogni zona e regione del diversificato territorio italiano ha bisogno di uno studio attento e specifico al fine di adottare, in base al altre esperienze vissute in decine di anni da altri operatori, la metodologia di produzione adeguata e utile nella zona.

- il prodotto ottenuto, in ogni regione italiana, deve avere la possibilità di essere valorizzato come prodotto nazionale attraverso l'utilizzazione di un marchio di qualità, legato alla filiera italiana. Un unico marchio, da utilizzarsi su tutto il territorio nazionale, è un punto di forza per l'elicicoltura.

- occorre continuare a sperimentare e diffondere negli impianti la migliore alimentazione naturalmente in prevalenza di origine vegetale, per la qualità che solo in questo modo si ottiene a confronto di produzioni, ben più semplici, ubicate in Italia e all'estero, attraverso l'utilizzo esclusivo o prevalente di mangimi concentrati.



GIOVANNI AVAGNINA

- avvicinarsi all'elicicoltura con umiltà e disponibilità senza lasciarsi coinvolgere troppo in esaltanti conti economici che devono confrontarsi con la realtà dei fatti. L'elicicoltura, pur con le tante prospettive aperte, è pur sempre una "attività agricola primaria". E' giusto e necessario operare con metodi innovativi e moderni per cercare il miglior mercato del proprio prodotto, ma è necessario inizialmente impegnarsi nella produzione, se si vuole essere produttori veri. Nulla vieta tuttavia di occuparsi soltanto di mercato e vendita delle lumache: occorre scegliere però se commercializzare il proprio prodotto oppure limitarsi ad acquistare e vendere.

- oggi si parla molto della bava di lumaca della Helix e dei suoi importanti utilizzi: occorre senza esitazione, chiarire al mondo degli imprenditori che all'elicicoltura si affaccia ora un fatto fondamentale: prima è indispensabile allevare e produrre le lumache, completare il ciclo produttivo. Soltanto con l'utilizzo dei propri molluschi, si può ottenere un reale reddito aziendale: comprare soggetti da altri per operare lo sbavamento non è né logico, né economico, né proponibile.

L'estrazione e l'utilizzo della bava è quindi un fattore molto importante nell'elicicoltura, ma alle condizioni prima esposte.

Con questa nuova pubblicazione desideriamo confrontarci su tutti questi temi, evitando le numerose catene attualmente creatasi utili non tanto alla produzione, bensì alla creazione a tutti i costi di nuovi elicoltori, spesso sprovvisti e anche disinformati destinati, purtroppo, a deludenti risultati.

E' necessario arrivare ad una forte consapevolezza degli operatori, ma soprattutto a una informazione seria e una assistenza libera, senza costi, costrizioni o vincoli. Qui si fa un mestiere di agricoltura non si fa soltanto marketing di idee, di illusioni e di sogni; soprattutto vanno evitati investimenti eccessivi non sempre in grado di essere ammortizzati e riassorbiti.

Rimango, come ho fatto per tanti anni, a piena disposizione di quanti vogliono conoscere qualcosa in più su questo mondo, diventato purtroppo troppo di moda e di tendenza. Ringrazio l'ospitalità in queste pagine e porto un saluto carissimo a tutti gli elicoltori vecchi e nuovi.

GIOVANNI AVAGNINA

Fondatore, nel 1973, dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco: direttore dello stesso fino al 2016

Tel: 366/9804145 - 335/8038907
e-mail: avagnina@elicolturacie.it

Filiera Lumache Italiane

I consumatori, in particolare quelli di beni alimentari, sono ogni giorno di più sensibilizzati nella ricerca di informazioni e sicurezze riguardo il prodotto, il luogo e il metodo di produzione o allevamento, l'uso di strumenti e sistemi controllati e biocompatibili, la filosofia della gestione e della filiera in cui credono i produttori stessi, che offrono l'alimento al mercato.

Tutto ciò nasce da una sempre maggiore consapevolezza dei consumatori che sono quotidianamente sollecitati su questi temi dalla comunicazione, dai media, dai social e dalle tendenze di opinione.

Ogni allevatore di lumache che desidera svolgere il proprio lavoro in forma professionale, moderna e redditizia, deve collegare la propria produzione ad un marchio di qualità in grado di garantire il compratore in primo luogo sull'origine del prodotto e poi sulle regole o il disciplinare seguiti per ottenere lo stesso.

Per i nostri molluschi, tenuto conto dell'invasione sul mercato delle attuali e ancora troppo consistenti importazioni, occorre un marchio di identificazione sull'origine italiana in allevamento, che soltanto l'allevamento a ciclo completo può ottenere. Il marchio ha il compito inoltre di garantire che il mollusco è nato in allevamento ed è stato trattato secondo regole di benessere biologico, ormai fattore importante per tutti gli animali.

Occorre una garanzia di alimentazione il più naturale possibile, in sostanza con prevalenza di vegetali, senza additivi, sostanze chimiche o auxiniche.

In questi ultimi anni abbiamo tutti assistito all'arrivo in Italia di tante partite di lumache provenienti dalla Polonia o altri paesi europei, dove si è diffuso l'ingrasso intensivo soltanto a base di mangimi concentrati: lumache di grande dimensione, che una volta cotte hanno un mollusco edibile piccolo, senza gusto alcuno e con carne di bassa qualità. L'uso di questi alimenti fa infatti "gonfiare" velocemente i molluschi, ma la resa al macello è del 50% inferiore a quella dei molluschi che sono cresciuti lentamente e hanno costruito, giorno dopo giorno, cellule ricche di fibra e non soltanto di acqua, che fin dalla prima bollitura si disperde.



Il marchio "FILIERA LUMACHE ITALIANE" che la Confederazione Italiana Elicoltori fin da ora adotta e gestisce per i propri soci produttori risponde adeguatamente a questa fondamentale necessità: la tutela, la valorizzazione e la promozione del prodotto faticosamente e con grande cura allevato dagli elicoltori italiani.

Il nuovo marchio, con il tricolore nazionale, è anche simpatico ed accattivante, in grado di attirare attenzione. L'organizzazione dovrà lavorare seriamente e con molta cura a questo specifico compito, escludendo fin dall'inizio usi impropri ed abusivi, in quanto il mercato del prodotto di



il marchio
FILIERA LUMACHE ITALIANE

allevamento a ciclo completo al naturale deve essere esclusivamente in mano agli allevatori e non essere strumento dei troppi commercianti, spesso improvvisati, camuffati e importatori di prodotto estero raccolto in natura, meno costoso e di qualità inferiore.

Dovranno essere seguite regole precise attente e puntuali per le varie fasi della filiera: soltanto queste produzioni potranno fregiarsi del marchio, in quanto lumache con qualità e caratteristiche superiori ad altri prodotti.

I consumatori inoltre, nel loro interesse, devono intanto incominciare a saper distinguere e scegliere tra partita e partita di lumache offerte sul mercato, dando la preferenza al prodotto controllato e con marchio di qualità.

EVENTI

Fieragricola a Verona 2018

La Confederazione Italiana Elicoltori sarà presente con proprio Stand Istituzionale alla famosa Fiera Agricola di Verona.

La manifestazione, biennale, si terrà nel 2018 - dal 31 gennaio al 3 febbraio.

Sarà questo il primo incontro pubblico della nuova organizzazione Nazionale





Confederazione Italiana Elicicoltori

Con atto del notaio Provitera nasce il 24 ottobre 2017 la “Confederazione Italiana Elicicoltori”, associazione aperta all’intera categoria degli operatori nel mondo dell’elicicoltura.

Una organizzazione a carattere nazionale, che potrà accogliere anche allevatori esteri, con possibilità di aprire delegazioni regionali sull’intero territorio italiano.

L’organismo è stato fondato da un gruppo di allevatori di chioccioline, di varie età, rappresentanti i diversi territori italiani insieme ad alcuni operatori nel campo culinario del mollusco.

L’elicicoltura e il comparto collegato (gastronomia di Helix, derivati, mercati ecc.), crescono ovunque e hanno sempre più bisogno di aggregazione e unità d’intenti per migliorare la situazione e organizzare e gestire le nuove prospettive che si aprono.

La C.I.E. si propone di essere quindi importante punto di interesse per rappresentare il prodotto e i produttori davanti agli Enti e gli Organismi agricoli/alimentari italiani ed europei.

Attraverso le sedi regionali o territoriali sarà anche strumento di supporto operativo, pratico e commerciale per le aziende iscritte.



E’ stato eletto presidente nazionale GIOVANNI ROMANO, giovane e dinamico elicicoltore, che proprio in questi mesi celebra i primi dieci anni di attività e che da tempo si occupa di divulgazione e promozione del settore attraverso eventi e giornate formative nella sua azienda.

E’ fautore convinto e appassionato di una elicicoltura naturale, all’aperto e collegata strettamente alle condizioni biosostenibili della terra e dell’agricoltura. E’ l’allevatore che ha promosso nel 2017 il marchio di qualità “Filiera Lumache Italiane”.

Il direttivo nazionale, a testimonianza della lunga storia vissuta e creata dallo stesso, nel settore specifico, ha proclamato presidente onorario dell’organismo GIOVANNI AVAGNINA.

GIOVANNI ROMANO

SCOPI della CONFEDERAZIONE:

- valorizzare con ogni mezzo il prodotto “chiocciola o lumaca” nella gastronomia e negli usi derivati dalla produzione della stessa.
- studiare, sperimentare, formare e divulgare le conoscenze tecniche, scientifiche ed operative per la produzione in allevamento del mollusco Helix, concorrendo al miglioramento delle produzioni stesse.
- promuovere le conoscenze e gli studi sull’argomento specifico, offrendo ai soci l’aiuto e il supporto utile e positivo al fine di ottimizzare i risultati nell’allevamento, nella commercializzazione, nella valorizzazione economica delle produzioni elicicole.
- promuovere e gestire marchi di qualità e filiere delle lumache per la gastronomia e per quelle destinate alla produzione di bava per uso farmaceutico e cosmetico.
- incentivare e promuovere qualsiasi attività atta al miglioramento generale dell’elicicoltura e dei mercati relativi in Italia e all’estero, nell’interesse generale della categoria e del prodotto.
- rappresentare gli associati nei confronti di enti pubblici e associazioni di categoria operanti nei settori dell’agricoltura, della alimentazione e del benessere.
- organizzare manifestazioni, seminari, convegni e incontri internazionali, nazionali e locali eventi aventi lo scopo la divulgazione e la promozione delle attività.
- rappresentare per tutti i soggetti interessati all’elicicoltura punto di riferimento, riguardo l’assistenza tecnica, le normative del settore, inquadramento commerciale e fiscale e la comunicazione specifica.

Confederazione Italiana Elicicoltori
Sede Centrale

Via Progresso, 29 - 81013 PIANA DI MONTE VERNA (CASERTA)
Tel. e Fax: +39 0823 861130 Cell.: +39 392 1511447
e-mail: info@eliciculturacie.it



Delegazione nord Italia:

Palazzo Mantica - 12062 CHERASCO (CUNEO)
Telefono: +39 366 9804145
e-mail: avagnina@eliciculturacie.it
sito web: www.eliciculturacie.it

Sulla bava di Helix...Quanta Confusione!

Da oltre 3 anni si continua a parlare, scrivere e dissertare sull'utilizzo e sulla estrazione della bava delle chiocchie Helix.

La rete internet è piena colma di comunicazioni e annunci roboanti sull'argomento. In certi casi si registrano vere forzature nell'informazione specifica per attirare la curiosità degli operatori, che spesso si avvicinano al nostro comparto con visioni troppo industrializzate o commerciali, non consapevoli dell' "attività primaria" che è il difficile allevamento dei molluschi.

Occorre tuttavia tener conto che le qualità chimiche dell'estratto presentano grandi possibilità con prospettive molto interessanti non solo per il settore cosmetico, ma per gli utilizzi medici, grazie all'alto valore antiossidante dello stesso. La capacità e funzione antimicrobica e sanificatrice dell'estratto apre inoltre prospettive ampie e più sostanziali delle attuali, per l'utilizzo nella conservazione naturale dei prodotti alimentari, freschi, come la verdura pronta al consumo, offerta dalla cosiddetta "quarta gamma".

Lasciando quindi da parte il sensazionalismo e la esasperata pubblicità, per considerare realmente questa nuova potenzialità che l'elicicoltura moderna offre sono necessarie poche ma fondamentali idee chiare: se queste basilari premesse non vengono tenute in giusto conto i rischi per gli operatori diventano molti e difficili da evitare.

4 Condizioni indispensabili:

a) Esistono due tipi di bava di Helix: quella da stress e quella ricavata in condizioni biologiche ottimali. La prima è composta dal secreto che la lumaca elimina per disturbo, per negatività ambientale o addirittura per situazioni chimiche in contrasto biologico con il mollusco: questa bava non può essere assolutamente utilizzata per prodotti che, al contrario, devono portare benessere all'uomo che la utilizza. Questo tipo di secreto lo otteniamo quando i metodi di estrazione sono cruenti o causati da agenti disturbatori, per esempio, prima della macellazione, il sale o l'aceto. Qualcuno ha addirittura prodotto bava con la ionizzazione dei molluschi ottenendo così un prodotto estremamente negativo.

La bava di Helix in condizioni biologiche ottimali e buone, quando cioè il mollusco vive in un allevamento adeguatamente irrigato, con una alimentazione certa e abbondante e quando soprattutto l'estrazione viene effettuata con metodi che esaltano il benessere del mollusco: questa è la bava che è utile per la cosmesi e la farmaceutica in quanto contiene, non alterate, le varie componenti utili a curare o riparare.

b) La qualità della bava prodotta deve essere certificata da analisi specifiche, attuate in laboratori e Istituti abilitati. La bava di Helix è vendibile soltanto se all'analisi chimica e batteriologica presenta i dati adeguati di composizione e percentuale dei componenti più importanti e se la sua conservazione garantisce tempi di stabilità lunga (almeno 12 mesi senza conservanti).

c) Esistono enormi differenze nell'estratto prodotto dalle varie specie di Helix, e nell'ambito della stessa specie tra



molluschi allevati lentamente al naturale o molluschi allevati in maniera forzata con mangimi. Il prodotto più qualificato è quello proveniente da produzione controllate all'aperto, dove è anche molto importante la selezione e la differenza dei vegetali utilizzati.

d) L'elicicoltura dal punto di vista economico, deve utilizzare per l'estrazione soltanto i molluschi propri allevati, sbavati e in seguito venduti per la gastronomia. Non si intravedono reali redditività nel caso i molluschi vengano acquistati per l'estrazione. E' una forzatura, sconsigliata, a meno di particolarissimi casi specifici.

e) Al momento attuale il reale mercato della bava, pur di qualità, è ancora circoscritto in quantità limitate. Per sviluppare seriamente questo segmento, che possa garantire prezzi remunerativi agli elicicoltori estrattori, senza limiti alle quantità ritirabili, è necessario ancora lavorare molto e lavorare in un'ottica lontana dalle speculazioni meramente commerciali nella vendita dei macchinari estrattori.

f) In sintesi: l'andare adagio e investire con prudenza, anche in questo caso, sono fattori importanti per non bruciare capitali e illusioni.

g) La Confederazione Italiana Elicoltori dovrà essere punto di riferimento per questa nuova linea operativa in elicicoltura e dovrà impegnarsi a fondo per promuovere ricerche e sperimentazioni serie, puntuali, adeguate e veritiere.

L'argomento è molto ampio e interessante: merita discuterne a fondo



Il nuovo libro: Manuale di Elicicoltura

L'informazione nello specifico settore dell'elicicoltura è sempre stata e continua ad esserlo, il fattore fondamentale per il giusto inquadramento dell'attività e il supporto corretto per il raggiungimento della relativa redditività.

Di allevamento a ciclo biologico completo non si sa tutto, nonostante questi primi 40 anni di storia e di ricerca.

La stessa, pur facendo passi importanti e positivi, non ha ancora raggiunto una valida completezza, specialmente negli argomenti del pratico - operativo ed economico.

Per troppi anni è prevalsa la curiosità e la fantasia degli operatori più che la verifica sistematica dei problemi vitali della biologia in cattività del mollusco *Helix*. Interessano troppo i conti economici virtuali dell'attività a scapito dell'approfondimento dei temi meno interessanti e meno eclatanti quali per esempio i costi reali della produzione, l'impiego di manualità e fatica fisica nella gestione, la lentezza dei soggetti in qualsiasi loro fase di vita con la pazienza indispensabile da mettere quindi in conto.

Una eccessiva pubblicità all'elicicoltura e alle sue prospettive non aiuta a creare e formare elicicoltori consapevoli: in troppi credono che basti decidere di organizzare un allevamento, piazzare le reti....per aver risolto tutti i problemi e di poter raccogliere i frutti: così i fallimenti diventano numerosi, screditando troppo spesso l'elicicoltura stessa.

Una pubblicità troppo suadente e troppo insistente, ora che sono di moda le informazioni via internet, il "turismo negli allevamenti" in giro per le varie regioni, i vari corsi o stages a pagamento offerti copiosi sono fatti che non aiutano veramente la crescita del settore, creano spesso grande confusione.

Quanti allevamenti pseudo allevamenti nascono qua e là per "sentito dire" o in base a consulenze di soggetti, diventati in pochi mesi elicicoltori e autonomati esperti, senza purtroppo aver vissuto, in realtà, le problematiche dei cicli, delle coltivazioni alimentari di base, delle patologie e delle produzioni naturali.

Per conoscere non bastano quindi accattivanti siti sulla rete: è assolutamente necessario studiare e consultare corretti e specifici testi e pubblicazioni.

Forse non è più di moda approfondire gli argomenti sui testi, come si faceva un tempo, ma il sapere e il conoscere serio posano ancora sulle pagine di carta dei libri. Ben vengano filmati, immagini, inviti e slogan suggestivi; tutto può aiutare a conoscere l'argomento, ma la conoscenza precisa e attenta, magari noiosamente esposta sui testi, è quella che rimane e quella che si può consultare in ogni momento successivo, quando è necessario.

Diamo quindi il benvenuto a questo nuovo e aggiornatissimo "Manuale di Elicicoltura", opera di Giovanni Romano, allevatore di lumache da oltre 10 anni, in terre campane, nel pieno clima mediterraneo, fondatore nel 2007 di Parco Coelè.

La pubblicazione appena edita, è stata curata e sostenuta, dopo la malattia che lo ha colpito, da Giovanni Avagnina, il fondatore nel 1973 dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco; per 38 anni Presidente Nazionale degli elicicoltori italiani e presentatore, insieme al gruppo di lavoro composto da veterinari e studiosi di varie Università, del "Manuale di buona prassi operativa in elicicoltura" approvato e validato dal Ministero della Salute nel 2016. Giovanni Avagnina ha pubblicato nella sua lunga carriera ben 16 volumi, dei quali molti tradotti in 8 lingue.

VOLUME di 250 PAGINE a colori

Con immagini e una corposa sequenza di informazioni, notizie e consigli, frutto di lunghe e storiche esperienze

Prezzo € 25,00 + spese di spedizione



DVD Elicicoltura in Video

L'informazione passa anche attraverso gli strumenti multimediali. Nel 2013, con la collaborazione del Fondatore dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura - Giovanni Avagnina - è stato realizzato il primo DVD informativo sull'Elicicoltura a ciclo naturale completo.

La terza edizione sarà presentata nel 2018, con nuovi video, documentari, interviste, approfondimenti del settore, informazioni e notizie.

Dalla sua prima edizione il DVD "Elicicoltura in Video" ha riscontrato consensi e si è dimostrato di grande utilità, come supporto aggiuntivo al Manuale di Elicicoltura.



25 - 26 - 27 Novembre 2017

4° Incontro di Elicicoltura e festa del decennale Coclè



Nasceva dieci anni fa Parco Coclè: dal 2007 ne ha fatta di strada, garantendo supporto, assistenza, presenza sull'intero centro sud della Penisola Italiana ai tanti allevatori, interessati o semplicemente appassionati del mollusco che di anno in anno si recano nel quartier generale, a Piana di Monte Verna (Città delle Lumache), per conoscere questo affascinante mondo.

Il Quarto Incontro di Elicicoltura per il Centro Sud Italia è uno degli eventi più importanti del settore a caratura nazionale. Da tutte le regioni del Centro Sud Italia e non solo giungono, annualmente, centinaia di partecipanti. L'evento, che ha da sempre tra i suoi scopi quello di essere divulgativo/informativo in merito al mondo commerciale ed estremamente vario dell'Elicicoltura, ad ogni edizione premia anche enti e città, chef e realtà che, a vario titolo, si sono distinti nell'ambito del mollusco.

Quest'anno, inoltre, è un'edizione particolare, perchè non solo ufficializza la nascita della Confederazione Nazionale Elicicoltori, unita alla Filiera Lumache Italiane, ma è anche l'occasione per festeggiare i dieci anni di Parco Coclè, nato proprio nel 2007.

6 A dare ulteriore colore alla tre giorni dell'Incontro ci saranno anche mostre pittoriche degli artisti locali che hanno dedicato, nelle edizioni precedenti dell'evento, quadri, sculture e opere alla lumaca.

Come ogni anno, l'incontro di Elicicoltura cammina a braccetto con l'Importante Kermesse Gastronomica *Piazze della Lumaca*, giunta quest'anno alla sua quinta edizione. Sotto gazebo riscaldati e locande del '700, piatti della cucina tradizionale ed innovativa della lumaca sono protagonisti. Uno degli innovatori di questa nuova visione gastronomica della chiocciola è LUCIO ROMANO, Chef e anima della Locanda Carpe Diem, sita nel centro storico di Piana di Monte Verna. Lucio è stato tra i primi nel territorio piavese a credere fortemente nelle potenzialità che questo mollusco potesse avere a tavola.

Il Quarto Incontro di Elicicoltura per il Centro Sud Italia e la quinta Edizione di Piazze della Lumaca saranno accompagnati da musica dal vivo e momenti d'intrattenimento.

VISITE IN ALLEVAMENTO
CONVEGNI
STAND ESPOSITIVI
GASTRONOMIA



IL PARCO COCLÈ
NEL CORSO DEL 2017
HA RICEVUTO LAVORI
STRUTTURALI E DI
AMMODERNAMENTO

NELL'AMBITO DEL
4° INCONTRO DI ELICOLTURA
SARÀ POSSIBILE
VISITARLO

LUCIO ROMANO
LOCANDA CARPE DIEM

CHEF PREMIATO
LUMACA D'ORO 2016





i premiati 2017 al 4° Incontro di Elicicoltura

COMUNI

Buonalbergo (Benevento)

Piccola cittadina, ricca di storia, del Fortore Beneventano, arroccata a favore del grande panorama collinare Sannita.

Da oltre 40'anni in questa comunità si tiene la sagra dedicata alla lumaca tipica del territorio: il **Ciamma-ruchiello**: rigatella di piccole dimensioni, preparata, in queste serate - al sugo - nella piena tradizione delle terre del sud.

Tanti sono gli appassionati di questo piatto che accorrono alle serate di questo evento, ormai divenuto simbolo del luogo.

Negli ultimi anni in questo comune gli enti locali, Pro Loco e l'associazione Smart Fortore, stanno promuovendo attivamente e con costanza lo sviluppo dell'Elicicoltura a ciclo naturale, al fine di creare un indotto economico sul territorio.



LOCANDE, AGRITURISMI, PUB

Masseria Don Pepe Carinola (Caserta)

Lo Chef di questo Agriturismo, Giuseppe Matano, è in primis un elicicoltore di lunga data.

Qualche anno fa la scelta di unire, alla sua attività elicicola, anche quella gastronomica, scegliendo di far conoscere la sua cucina in una struttura rustica e molto intima, con massimo 25 posti a sedere, nel comune di Carinola (Caserta).

La sua idea è stata ed è tutt'oggi apprezzata dai tanti clienti che magari, dopo una visita nel suo allevamento, si concedono la degustazione dei suoi piatti.

Locanda Scialapopolo Benevento

La Famiglia della Mura, titolare della **Locanda Scialapopolo** nel cuore di Benevento, ha una grande declinazione per la Cucina Tipica del Sannio.

I pareri e le recensioni favorevoli dei clienti sono tanti e positivi da rendere questa realtà, nel giro di poco tempo, la prima per cucina tipica del territorio su Benevento.

Antonella e Alfonso lavorano in questo angolo di tradizione popolare assieme ai loro figli - Martino e Pompea. Da tempo hanno inserito nel menu della Locanda anche piatti a base di lumache, nella presentazione di ricette semplici e popolari, anche queste estremamente apprezzate dai clienti.



B.A.I. Rende (Cosenza)

Il **B.A.I.** (Birrificio Artigianale Italiano), è un pub presente a RENDE, in provincia di Cosenza.

Grazie alla intensa e costante collaborazione con l'allevamento Elicicolo **Bruzia Lumache**, a pochi chilometri di distanza, hanno inserito nel loro menu anche la chiocciola. Inoltre, con cadenze mensili, si tengono serate di gastronomia dedicate al mollusco.

L'interesse verso l'iniziativa è di volta in volta sempre maggiore unendo, nel B.A.I., la cucina della chiocciola alla birra in tutte le sue sfumature.

In Allevamento

Gennaio – Febbraio

I mesi invernali, nell'allevamento di lumache Helix, sono un periodo cruciale per il mantenimento dei soggetti destinati all'ingrasso e per la sopravvivenza dei futuri riproduttori.

Per una corretta e adeguata gestione dell'impianto vanno evidenziate alcune basilari situazioni e i vari interventi da effettuare.

E' necessario inoltre chiarire per questa stagione le sostanziali differenze esistenti tra gli allevamenti siti in Italia del Nord e del Centro da quelli legati ai territori del Sud, con clima di tipo mediterraneo.

Sappiamo infatti che la Helix, avendo il proprio corpo composto da una alta percentuale di acqua e l'epidermide coperta dalla bava, ha reazioni negative con l'abbassarsi delle temperature; se non si protegge può arrivare, con temperature di 4-5 gradi sottozero in avanti, al vero e proprio congelamento e alla morte. Per questo motivo esiste il fenomeno naturale dell'opercolamento invernale, con il relativo posizionamento sotto terra.

Il fenomeno è tipico in tutti gli allevamenti al Nord Italia, ove si possono raggiungere anche punte di meno 15-20 gradi. Per evitare rischi, a seconda della media delle temperature deve essere valutata la necessità di stendere sui recinti, quando già siamo vicini allo zero termico "il tessuto non tessuto" (17 grammi per metro quadrato).

Questa protezione artificiale, che lascia passare aria e umidità relativa, aiuta la sopravvivenza, in quei luoghi, delle chioccioline nate in fine estate, permettendo il risveglio e l'ingrasso finale.

Il "tessuto non tessuto" può invece, nelle regioni dell'Italia centrale, diventare un'arma a doppio taglio, perché mantiene temperature di 5 gradi in più sul terreno e non invoglia i molluschi a cercare riparo:

se il gelo arriva all'improvviso può colpire soggetti che sono andati in giro e non hanno cercato riparo tra le radici e le zolle. Nel centro Italia, nei casi in cui non si registrano mediamente queste basse temperature, si consiglia di usare questo telo protettivo con grande cautela.

Nei territori dove invece la temperatura non scende sostanzialmente sotto lo zero, pur mantenendosi in una media minima 1-4 gradi sopra, non sussiste la necessità di creare protezioni ai molluschi: è sufficiente sistemare la vegetazione residua dei recinti, eliminando le piante troppo alte.

Le radici e le foglie residue dei recinti diventano per il periodo il miglior habitat soprattutto per i soggetti giovani, anche di piccola dimensione.

In questi due mesi non è necessario apportare alimentazione di supplemento in quanto le lumache si alimentano soltanto con temperature medie superiori agli 8 gradi centigradi.

Marzo – Aprile



E' il periodo del risveglio. Nel mese precedente gli allevatori con il possibile anticipo sui tempi ordinari dell'agricoltura, devono preparare i nuovi recinti, seminandoli con le vegetazioni adatte ai vari territori geografici.

L'anticipo della semina offre lo sviluppo dei vegetali già all'inizio del risveglio dei molluschi, permettendo loro quindi una adeguata alimentazione fresca, subito dopo il lungo digiuno invernale.

Questo è un momento cruciale per le crescita.

Gli spazi destinati ai recinti dell'ingrasso tradizionale o quella parte di recinto non seminato, per quanti utilizzano il metodo della migrazione naturale, devono essere preparati a confronto dei recinti destinati alla riproduzione, con una prevalenza di vegetali a foglia larga, di gusto dolce e di sviluppo prevalentemente primaverile. Sono ideali quindi le diverse varietà di cavoli (**Ravizzone**, **Cavolo Cavaliere**, **Rutabaga**, **Colza**, **Cima di Rapa**), tutte della famiglia della Brassicacee.

Nella semina di queste piante si inserisce anche una percentuale del 30-35% (in peso) di Bietola bianca o Bietola da costa, piante che si svilupperanno e prenderanno forza soltanto quando sarà terminato il ciclo dei vari cavoli primaverili.



settori con Tessuto non Tessuto posto sulla vegetazione



In troppi allevamenti si nota un errore tecnico molto grave: la semina prevalente di piante amare, come l'insalata radicchio spadone, ottimo come copertura e protezione, ma assolutamente non utilizzata dalle lumache come alimentazione primaria e gradita. Questo errore comporta un mantenimento in vita delle chioccioline migrate o trasferite, ma un tasso di crescita in peso molto basso, assolutamente non remunerativo.

Da tenere presente inoltre che il radicchio da taglio è una pianta prevalente: quindi va evitato, anche in minima percentuale, l'inserimento nei recinti di accrescimento; nell'arco di 2 mesi soffoca le altre varietà e diventa l'unica vegetazione di quel territorio. E' pianta utile per la zona di riproduzione.

L'alimentazione

Si ribadisce con forza che soltanto con un'alimentazione corretta, adeguata e sufficiente si possono ottenere i risultati sperati nella raccolta finale.

Vogliamo altresì insistere sul fatto che la vegetazione seminata e coltivata nel recinto, se pur pronta molto presto in primavera e se pur adeguata, **NON E' ASSOLUTAMENTE SUFFICIENTE** per vari motivi, a garantire la crescita adeguata e la relativa durezza e consistenza del guscio, anche lui componente il peso di vendita.

Una integrazione va attuata con continuità al fine di bilanciare le necessità alimentari del mollusco, mantenerlo sano e forte e in particolare accelerarne la crescita.

L'integrazione alimentare prevalente deve essere vegetale, con foglie o frutti coltivati, nelle varie stagioni, a parte, anche fuori dal recinto perimetrale, ma comodi ed economici nell'introduzione. La quantità di cavoli vari, girasoli, bietole d'integrazione vanno portati alla popolazione dei recinti ogni 2-4 giorni, controllando il consumo completo dell'introdotta, regolando le quantità in base a queste verifiche, al fine di non creare marcescenze o residui in fermentazione.

La superficie adibita a queste coltivazioni deve rappresentare non meno del 25% della superficie totale adibita a produzione.

Naturalmente la zona adibita a coltivazione integrativa, oltre ad essere comoda, deve garantire una irrigazione regolare e continuativa.



il Colza è una pianta adatta ad integrazione in primavera (semina a novembre-dicembre)

SICCITÀ: 2017 annata difficile

Perdita di circa il 25% di prodotto, in Italia

Il 2017 è stato un anno difficile dal punto di vista meteorologico per l'agricoltura intera: anche per l'allevamento elicicolo quindi occorre registrare difficoltà e problematiche con notevoli ripercussioni economiche.

La scarsa piovosità in quasi tutti i mesi con la relativa siccità prolungata nel periodo estivo ha prodotto, in quasi tutte le regioni italiane, danni e riduzione nella raccolta.

In numerosi casi, si è inoltre registrato un abbassamento delle falde acquifere con un obbligatoria anche drastica, riduzione delle irrigazioni.

Il fenomeno delle alte temperature estive sia al sud che al nord, unitamente alla diminuzione dei tempi e delle quantità di acqua utilizzate nella irrigazione ha ridimensionato, in qualche caso anche ridotto al minimo gli accoppiamenti e le deposizioni estive e autunnali.

Il troppo secco e le alte temperature inoltre inibiscono l'accrescimento dei soggetti dei recinti d'ingrasso, con conseguente perdita di peso finale della raccolta.

Il perdurare di questa particolare situazione climatica, in cui su molti territori la pioggia naturale è mancata per oltre 5 mesi consecutivi, oltre alle altre produzioni agricole in

generale, si sono creati anche gravi problemi alle lumache negli allevamenti, in cui l'acqua e l'umidità dell'ambiente sono determinanti e fondamentali per il risultato.

Sappiamo anche che è negativa per la consistenza della carne e la vitalità dei soggetti una eccessiva idratazione del terreno di allevamento fattore che determina acidità e sviluppo di microrganismi patogeni.

Le negative condizioni atmosferiche di quest'annata si ripercuoteranno purtroppo anche nel 2018, a causa di un minor numero di soggetti nati nella riproduzione 2017, con una prevedibile minore quantità di Kilogrammi vendibili a fine stagione.

Questa negatività generale a riguardo le temperature in aumento nel mondo intero saranno sempre di più un fattore da tenere in conto: gli elicicoltori saranno obbligati a indagare a fondo sulla reale disponibilità e consistenza di acqua nei propri punti di approvvigionamento (pozzi e riserve, corsi d'acqua, canali di irrigazione, ecc...) e potranno affrontare questa attività solo con la certezza e la continuità di queste risorse, evitando sprechi ad usi non appropriati o situazioni insostenibili.



danni in allevamento causati dalla forte siccità

NOTE di MERCATO

Per l'intero anno 2017 si sono registrate una serie di situazioni degne di nota. In sintesi:

- 1) Il mercato delle lumache da gastronomia si è consolidato mantenendo le quote e i quantitativi degli ultimi anni, con incremento non superiore al 3% sul 2016, nella totalità delle specie.
- 2) Purtroppo si sono ulteriormente accresciute le quantità importate (Marocco, Grecia, Polonia e Lituania) a causa della forte e persistente siccità registrata in quasi tutte le regioni italiane, con forti perdite nella produzione in allevamento.

Il prodotto importato continua a presentare qualità molto inferiore al prodotto allevato. In particolare va segnalato il penoso scenario offerto dalle lumache da allevamento intensivo con mangimi (mortalità elevata a causa di asciugatura incompleta o impossibile, soprattutto la bassissima resa al macello che si ottiene con questo tipo di molluschi).

Questa bassa qualità è un fatto deleterio per la crescita del mercato in generale, perché rende difficili e vani anche gli sforzi dei ristoratori e dei gastronomi nel proporre questo nuovo alimento: la carne di *Helix* proveniente da questo tipo di alimentazione forzata, è sciatta, senza gusti o profumi forti e segnati. Insomma un alimento anonimo e scarso, se pur non sgradevole.

- 3) Crisi grandissima con prezzi molto elevati già all'ingrosso (quasi raddoppiati) delle lumache Rigatelle, a causa del prolungato gran caldo estivo e la mancanza di piogge primaverili nel Sud Italia. La Rigatella proveniente dall'Africa del Nord (*Otala Laclea*) non è molto amata dai consumatori italiani, che in molti casi si sono dovuti però accontentare della merce disponibile sul mercato.

*Occorre tenere conto che il gruppo delle Rigatelle (*E. Vermiculata*, *H. Pisana*) rappresenta per l'intero mercato elicicolo italiano circa il 20% dei consumi nazionali, quasi 10.000 tonnellate.*



la helix aspersa di allevamento a ciclo completo, asciutta e pronta per la vendita

Prezzi

1) Non è cosa semplice dare indicazioni esaustive sui prezzi all'ingrosso e al minuto delle lumache da gastronomia. Le quotazioni infatti sono legate soprattutto alla qualità del prodotto, qualità che vuol dire principalmente origine, asciugatura e pezzatura dei soggetti. Possiamo dare di seguito i minimi e i massimi, in relazione ai fattori indicati, indicando il prezzo pagato dagli utilizzatori e negozi (semi-ingrosso). I prezzi indicati per l'acquisto al minuto (pochi kg.) da parte del consumatore finale, come avviene in tutte le filiere aumenta di un ulteriore 40-60 per cento.

Helix Aspersa Muller (gr. 8-10) da **5,00 a 9,00 Euro al Kg**

Helix Aspersa di pezzatura grande (gr. 12-18) da **3,80 a 8,80 Euro al kg**

Helix Pomatia disopercolata (gr. 15-20) da **3,50 a 9,00 Euro al kg**

Rigatella nazionale (gr. 5-6) da **5,50 a 10,00 Euro al kg**

2) In relazione a quanto detto prima, è sempre più necessario e indispensabile determinare la tracciabilità delle lumache sul mercato. I marchi di qualità, come per esempio "Filiera Lumache Italiane", legati a disciplinari abbastanza rigidi di produzione, sono l'unica soluzione possibile per fare chiarezza sui mercati e garantire i consumatori. Vista la limitatezza del comparto, sono necessari soltanto i marchi di qualità che indicano e certificano le produzioni reali che si ottengono in Italia, in allevamento con metodi naturali.

3) **Non essendo la lumaca un prodotto di larghi ed estesi consumi (come formaggi, vino, verdure o frutta) con impianti ancora limitati in numero e nei territori diventa difficile e quasi impossibile proporre, al momento, marchi di origine di particolari zone (di origine controllata), anche perché, in realtà, gli allevamenti non sono concentrati in determinate zone, bensì sono diffusi ovunque. Ogni allevatore tuttavia potrà denominare le proprie lumache con le indicazioni del luogo dell'azienda, ma il fatto più importante è che prenda forza e si diffonda il marchio e la denominazione "LUMACHE ITALIANE".**





Centro di Elicicoltura Coclè

In occasione del quarto incontro di Elicicoltura di novembre 2017, nel decimo anno di attività nel settore e dopo essere stato, per lungo periodo – fino a tutto il 2016 rappresentante per il Centro-Sud dell'Istituto di Elicicoltura di Cherasco-Parco Coclè di Giovanni Romano si trasforma in CENTRO di ELICICOLTURA COCLE'.

Prosegue naturalmente le proprie attività di allevamento, ma contemporaneamente consolida l'opera di promozione dell'intero settore per l'assistenza tecnica ai nuovi e ai vecchi elicicoltori centro-meridionali, incrementando l'attività su altri territori e all'estero.

L'esperienza maturata in diretta sul campo, insieme all'impegno sempre più forte nella ricerca applicata per la produzione e la commercializzazione delle lumache *Helix*, permettono a COCLE' di garantire agli interessati gli scopi prefissati.

La recentissima elezione di G. Romano a presidente nazionale della CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI non fanno altro che accrescere la stima e la fama di cui Coclè in tanti anni di lavoro ha saputo conquistarsi.

ATTIVITÀ e SERVIZI

- . INFORMAZIONI
- . ASSISTENZA TECNICA
- . CORSI DI FORMAZIONE
- . PROGETTI E RELAZIONI
- . PUBBLICAZIONI
- . RITIRO DELLA PRODUZIONE
- . CONTROLLO DELLA FILIERA
- . SELEZIONE E CERTIFICAZIONE DEI RIPRODUTTORI
- . ESTRAZIONE DI BAVA DI LUMACHE
- . PRODOTTI
- . COSMESI
- . MARCHIO DI QUALITÀ



Via Progresso, 29
81013 Piana di Monte Verna (CE)
Tel. e Fax: 0823 861130
Cellulare: 392 1511447
e-mail: info@cocle.it
www.cocle.it



Associazione Nero e non solo!

In ogni numero di Elicicoltura Oggi sarà dedicata una pagina ad uno o più allevamenti ed aziende che, a vario titolo, si sono distinte nella loro realtà locale. In questo numero: l' "Associazione Nero e non solo!" della provincia di Caserta si racconta.

L'associazione Nero e non solo! O.n.l.u.s. di Caserta dal 1991 si occupa di promozione dei diritti degli immigrati per la realizzazione di una società interetnica, interculturale e antirazzista. Si impegna a prevenire e contrastare fenomeni di emarginazione e discriminazione e promuovere i diritti di cittadinanza.

Oltre a svolgere anche attività di segretariato sociale, consulenza ed assistenza legale per favorire la conoscenza delle norme e adempimento delle procedure burocratiche, realizza attività di formazione linguistica e di promozione del diritto all'istruzione. Promuove la conoscenza delle altre culture e l'incontro tra persone provenienti da paesi diversi attraverso percorsi didattici nelle scuole, presentazioni di libri, mostre fotografiche, feste e incontri interculturali.



Il progetto Elicicolo

L'impianto di elicicoltura dell'Ass. Nero e non solo! Onlus è stato avviato su un terreno di circa un ettaro confiscato alle mafie nel Comune Santa Maria la Fossa, cuore dell'antica Campania Felix.

Tra l'estate 2016 e 2017 sono stati costruiti 22 recinti grazie al lavoro dei volontari dei campi della legalità.

Nel mese di giugno 2017 sono state messe a dimora in 10 recinti le prime 30.000 lumache helix aspersa.

La finalità del progetto è di costruire nuove opportunità per l'inserimento lavorativo di braccianti agricoli stranieri vittime di caporalato ed allo stesso tempo restituire la fruibilità dei beni confiscati alla comunità, proseguendo il nostro impegno per la legalità e contro ogni forma di razzismo e discriminazione.

In questi due anni di attività non sono state poco le difficoltà che abbiamo dovuto superare, sia per fronteggiare periodici danneggiamenti che avvenivano all'impianto da parte di estranei, sia legate all'inesperienza da parte dei volontari dell'associazione.

Un sostegno importante lo abbiamo ricevuto da Giovanni Romano che ha tutorato i nostri sforzi in fase di progettazione e avvio dell'impianto.

Ci sembra oltremodo doveroso ringraziare anche tutti i volontari dell'associazione e dei campi della legalità, il progetto "La Res"-Fondazione con il Sud che ha sostenuto parte dell'investimento dell'impianto, il Consorzio Agrorinasce e l'Amministrazione comunale di Santa Maria la Fossa, che ci sono stati vicini in tutte le fasi dell'attività.

L'associazione è consapevole che questa nuova avventura rappresenta una sfida impegnativa e piena di imprevisti ma siamo certi che tutti insieme, con il supporto delle associazioni e della comunità locale riusciremo a raggiungere la meta.

ASSOCIAZIONE NERO E NON SOLO! O.N.L.U.S.

Largo Sant'Elena, 1
81100 - Caserta
telefono: 3381149880
e-mail: neroenonsolo@gmail.com





Lumache alla mediterranea

Oggi presentiamo una ricetta tipica e tradizionale con *Helix Aspersa*, la specie più allevata in Italia e presente anche in natura proprio nelle regioni del sud e delle isole.

Lumache alla Mediterranea

Con questa ricetta i molluschi sono presentati in tavola con il loro guscio originale, in quanto vengono cucinati senza venire sgucciati: così è infatti tradizione consumare le lumache nelle terre che si affacciano al mar Mediterraneo, in Italia, in Spagna e in Grecia. Trattasi di preparazione molto semplice, abbastanza veloce e molto popolare e tradizionale, specialmente quando i molluschi si consumano in compagnia, in un momento di festa o in una manifestazione gastronomica.

Per 6 persone occorrono:

- Kg. 2 di *Helix Aspersa*, ben spurgate e asciutte
- N. 12 acciughe dissalate e spezzate
- N. 5 cucchiaini di prezzemolo fresco e tritato
- N. 4 spicchi di aglio
- N. 2 bicchieri abbondanti di vino bianco secco
- N. 2 cucchiaini di basilico
- N. 3 cucchiaini di aceto di vino
- N. 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe a piacere



Procedimento

- 1) Dopo aver lavato più volte i molluschi lessarli in acqua abbondante per circa 1 ora.
- 2) In una casseruola capiente versare l'aglio, il prezzemolo e il basilico tritati e le acciughe a pezzetti.
- 3) Quando l'aglio è dorato aggiungere le lumache lessate e scolate, con il loro guscio, copercchiare e fare saltare il tutto per 10 minuti.
- 4) Aggiungere poi il vino, l'aceto e far sobbollire per altri 30 minuti.
- 5) Scopercchiare nuovamente salare e aggiungere il pepe, se di desidera. Mescolare e servire caldissimo in piatto di portata, eventualmente con guarnizione di rotelle o spicchi di limone. Pane casereccio; consigliato Vino bianco fresco e secco.



HELIX ASPERSA, Muller

La specie più diffusa in Italia e in Europa del sud.

E' anche la specie maggiormente allevata in Italia. La produzione rappresenta l' 80% dell'Elicicoltura nazionale.

La gran parte di questa specie viene servita in tavola con il proprio guscio.

Un soggetto vivo pesa circa 8-10 grammi

La ristorazione delle lumache Helix continua a crescere in tutta Italia

Mediamente sul territorio della nazione intera, ogni mese almeno 300 nuovi locali di ristorazione si avvicinano a questo prodotto, senza averlo mai trattato prima. Questo grazie alla ormai capillare presenza di elicicoltori in quasi tutte le provincie italiane, che diventano direttamente o indirettamente promotori dell'alimento nella propria zona.

Di questi nuovi locali, dopo il primo approccio e la prima esperienza, almeno il 70%, circa 200, proseguono nel cucinare il prodotto perchè soddisfatti dalla qualità delle lumache di allevamento e soprattutto per il riscontro ottenuto dalla clientela, specie quella nuova e non avvezza al consumo del mollusco.

Di conseguenza ogni anno circa 2.300 operatori si aggiungono agli attuali 20.000 ristoranti o trattorie italiane, che hanno nel menù la lumaca di terra molti mesi all'anno oppure con continuità stagionale.

La statistica conferma che da cucina esclusivamente stagionale, inverno al nord ed estate nelle zone mediterranee, l'utilizzo di Helix per l'anno intero è in forte crescita.

Oltre il 40% della totalità dei 20.000 cuochi ormai ha deciso di tenere in menù il prodotto tutta l'intera annata, grazie al fatto che le chioccioline di allevamento garantiscono la continuità di fornitura di prodotto fresco spurgato e che tutte le forniture sono omogenee per cui l'operatore in cucina non trova sorprese, gusti particolari o differenze nei tempi di cottura, come poteva succedere quando acquistava lumache d'importazione o raccolte in natura.

La localizzazione dei nuovi punti di ristorazione della Helix segue il trend di sempre ed è in controtendenza ai totali consumi della lumaca nelle varie regioni italiane.

Questo, nonostante i grandi consumi del mollusco continuino ad essere più sostenuti nei luoghi del Sud, nelle isole e in tutta la zona mediterranea, perchè in questi luoghi la tradizione delle lumache cucinate in famiglia è la più forte a confronto il Nord.

Infatti l'incremento numerico dei locali che vanno piano piano ad inserire i molluschi tra i propri piatti, è prevalente in tutto il Nord Italia. Sarà perchè l'offerta dei locali è più ampia e diversificata, sarà perchè l'economia al Nord in generale è meno asfittica, sarà perchè il numero degli elicicoltori in questo territorio è più alto.

Va tenuto conto ancora un fatto: questa diffusione maggiore è collegata anche alla specie allevata, ormai ovunque Helix Aspersa, specie di facile cottura e preparazione, facilmente abbinabile alla verdura tipica e ai prodotti di condimento dei luoghi. L'H. Aspersa ha sostituito al nord la precedente H. Pomatia, anche per la sua cucina più leggera: per le ricette con questa specie viene eliminato il burro, tipico della preparazione "alla Borgogna", dando più spazio all'olio d'oliva, alle verdure ed alle erbe aromatiche.

da Gallipoli in America grazie alla bava

Una storia estremamente interessante, quella di tre ragazzi: Alessandro Bruno, Roberto Leone e Gabriele Mariello, che, sotto la guida della loro insegnante, la Prof.ssa Rossana Congedo, hanno vinto le olimpiadi dei geni...negli Stati Uniti, con un progetto legato all'utilizzo della bava di helix.



Hanno scoperto infatti che la bava delle lumache può essere utilizzata per conservare i cibi: lo hanno dimostrato i tre giovani ragazzi, che dal 12 al 17 giugno hanno presentato il progetto "A passo di lumaca sul biorivestimento edibile" al Genius Olympiad di Oswego negli Stati Uniti.

La bava di Helix, che contiene un antibatterico naturale, è stata utilizzata per produrre un biorivestimento edibile, insapore e incolore, da applicare sopra gli alimenti al posto dei conservanti sintetici.

Nello specifico, è stato verificato che tale rivestimento migliora la conservazione di verdure e prodotti ortofrutticoli freschi, venduti nella grande distribuzione, nella categoria della "quarta gamma". In una sola settimana, i cibi ricoperti dal biorivestimento hanno dimostrato minore ingiallimento, minore perdita di peso e più bassa carica batterica.

La Bava di Helix...come colla!

La chiamano Bio-Colla, una sorta di adesivo che prende ispirazione proprio dal muco "coloso" delle chioccioline e promette di trasformare la medicina.

La ricerca è stata condotta nell'università di Harvard, dove scienziati hanno utilizzato questa Bio-Colla per sigillare un buco nel cuore dei maiali.

I risultati sono stati estremamente positivi ed ottimistiche sono le previsioni nel futuro utilizzo di questo ritrovato della scienza. I ricercatori hanno definito questa supercolla estremamente resistente e almeno tre volte più forte di ogni altro adesivo medico.

La nota rivista "Science" riporta un articolo con la descrizione di questa ricerca.



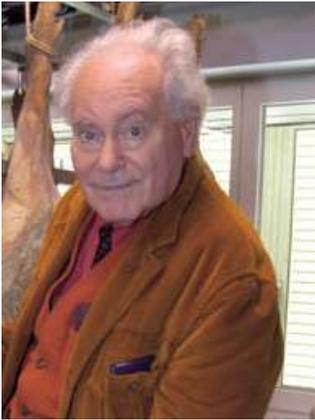


Un pò di Storia...

Il prof. CORRADO BARBERIS già presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia rurale di Roma, nella prefazione del volume di Lamberto Benedetti "LUMACHE 100 ricette", Calderini editore (1990), con la sua solita piacevole narrazione, racconta la storia e la leggenda della lumaca, partendo dal secondo secolo avanti Cristo.

"Ne uccise più la gola che la spada" recita il proverbio. E, in verità la passione gastronomica per le chioccioline servì, in almeno un caso, a risolvere un difficilissimo problema strategico. Nell'anno 106 a.c. l'esercito romano in Numidia cercava di impadronirsi del tesoro di Giugurta. Esso era custodito su un altissimo roccione ergentesi in mezzo alla pianura e culminante in un castelluccio.

Impossibile avvicinarsi se non per uno strettissimo accesso.



il prof. CORRADO BARBERIS

Da tutti i lati la natura era precipite, quasi si fosse trattato di un deliberato proposito. Inimmaginabile un assalto, inutile il ricorso alle macchine da guerra. Mario era già tentato ad abbandonare l'impresa quando "un soldato semplice delle corti ausiliari, uno dei tanti liguri, essendo uscito dal campo a prendere acqua, non lontano dal castello che stava a tergo dei combattenti, scorse alcune chioccioline strisciare tra i sassi, e

a forza di prenderne una dopo l'altra, per il desiderio di coglierne ancora, a poco a poco sboccò sulla sommità della montagna.

Qui, dopo che ebbe capito di essere solo.... Cambiò indirizzo ai suoi intenti. Infatti un grande leccio era cresciuto tra i sassi..".

Così Sallustio, il quale non manca di raccontare come quel leccio servisse le brame dell'esercito romano consentendo a un manipolo di audaci di calarsi nella fortezza, pigliando alle spalle i difensori. Senza l'amore per le lumache, una delle più spericolate imprese belliche dell'antica Roma non avrebbe luogo, la gastronomia andò a tutto vantaggio della strategia. E va sottolineato, non solo per puntigliosità filologica, che la Liguria era, in epoca romana, più estesa della regione che oggi porta a quel nome. Liguri erano, in pratica, tutti gli abitatori del Piemonte a sud del Po: comprese Cuneo, Alba e quella Cherasco da cui sono partite – auspice Giovanni Avagnina, nostro contemporaneo – tante iniziative per l'allevamento e la valorizzazione culinaria delle chioccioline.

Sicché nulla vieta di ritenere che il quidam ligus del racconto sallustiano fosse un piemontese della Provincia Granda, quasi ad attestare una continua tradizione.

Sallustio e guerre a parte, la cucina romana faceva un largo ricorso alle chioccioline. Catone citava le lumache solo come ingrediente della sua farmacopea e per una funzione davvero non esaltante: reprimere disturbi intestinali. Ma già al tempo della guerra civile tra Cesare e Pompeo la normale provvista di animalletti rapiti agli orti o alle campagne non bastava più a soddisfare la richiesta. Narra quindi Plinio che a un tale Fulvio Lippino, di Tarquinia, venne in mente di crearne dei vivai, distinti secondo le diverse specie,

affinché separatamente stessero le bianche, che nascono nella campagna di Rieti; o le illiriche, caratterizzate da una grandezza straordinaria; o le africane che sono molto feconde; o le precisate solitane, ricche di molta fama. Fu lui a nutrirle con cavoli farina ed altri generi alimentari a servirsene affinché le lumache così ingrassate riempissero anche la bettola dei clienti.

Un contemporaneo di Lippino, Varrone, suggeriva di ingrassarle con del vino cotto e della farina.

Diverso il potere di Apicio che consigliava di togliere la membrana per farle uscire dal guscio e di metterle in un recipiente di latte con del sale durante un giorno e solamente con del latte nei giorni seguenti, pulendole ad ogni ora dagli escrementi. Quando fossero ingrassate al punto di non poter rientrare nel guscio sarebbe stato il momento di friggerle, cospargendole poi mescolate a vino e salse.

Apicio dedica alle chioccioline 4 delle sue complessive 468 ricette e la satira non mancò di esercitarsi su una passione smodata. Tra i consigli che Orazio finge di strappare al dotto Cazio, facendosene in realtà altissime beffe, c'è appunto quello di rimettere a posto con lumache d'Africa lo stomaco di chi troppo abbia bevuto.

Quando Marziale le considerava un pericoloso "perdifame" un modo per impedire allo stomaco l'assunzione di cibi più degni ed impegnativi. "Finché ci sarà per una grossa tortora goditi pure la lattuga e tieni le chioccioline – dice il poeta ad un immaginario interlocutore – non voglio perdere la fame.

Anche la collocazione di questo epigramma è significativa: subito dopo, infatti, Marziale se la prenderà con pretesi buongustai che osano preferire la spalla al prosciutto. Ma proprio lo stesso poeta conserva una testimonianza della straordinaria importanza delle chioccioline nella storia del nostro costume. Egli dà la parola ad un cucchiaino, e cioè allo strumento che dalle chioccioline deriva il proprio nome: "Sono idoneo alle lumache ma non meno utile alle uova. Perché allora mi chiamano cucchiaino, cioè chiocciolaio?"

Sulle ragioni del successo non mancano le interpretazioni. Personalmente credo che bisogna rifarsi a Marziale, a ciò che il poeta paventava. In un mondo dominato dalla ossessione del grasso, conseguentemente delle calorie, un cibo come le lumache, che occupa poco posto nello stomaco, è (o può sembrare) un eccellente compromesso tra desiderio di mangiar bene e paura di mangiar troppo.



Nuova organizzazione per l'elicicoltura italiana

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 Luma che Italiane". Questo sarà 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.

La Confederazione Italiana Elicicoltori sarà più forte e in grado di operare al meglio se avrà una numerosa adesione da parte di allevatori veri, attivi e seriamente impegnati nell'attività; dovrà difendere e far crescere i loro interessati, non quello dei commercianti.

La quota di iscrizione annuale è limitata: con 60,00 € potremo essere in tanti e avere la forza di migliorare le attuali situazioni del settore e della categoria.

www.eliciculturacie.it

info@eliciculturacie.it

avagnina@eliciculturacie.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.1 Dicembre 2017

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

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)