



## Diamoci una calmata...!

Sono tre anni che impazza sul web una forsennata corsa pubblicitaria per accaparrarsi l'attenzione e l'adesione di troppa gente che, con eccessiva semplicità, superficialità, quasi ingenuità, si convince che l'allevamento della lumaca *Helix* sia un formidabile business, con prospettive di guadagno strabilianti per la bava, le uova, il caviale ecc. ecc....

Tutti che si esaltano a cliccare e fare dichiarazioni sensazionali, a gridare che il "futuro è elicicoltura", tutti che organizzano conferenze per spingere altre persone a intraprendere l'attività, creando una pletera di concorrenti a pochi chilometri di distanza, formando troppo spesso una vera e propria "catena di S. Antonio", per vendere lumache da riproduzione, impianti, attrezzature varie.

Da quando nacque, negli anni 70, l'elicicoltura a ciclo completo, non si era mai registrata una situazione del genere, in grado di creare una confusione formidabile sui metodi di produzione (sistemi da decenni superati e cambiati, venduti per novità assolute), sull'alimentazione (facendo allevare le lumache con alimenti concentrati costosi), sull'estrazione del siero (propinando e vendendo macchinari e strutture con costi eccessivi, in relazione ai risultati ottenibili realmente).

Una catastrofe economica per tanti soggetti e tante famiglie che sono portati ad investire i risparmi di una vita per risultati lontani dalle promesse.

**La Confederazione Italiana Elicicoltori, associazione sorta per tutelare gli operatori del settore, vuole ufficialmente richiamare l'attenzione sulle false o distorte notizie pubblicate: non è tutto automatico e non è tutto semplice. Pare quasi azzardato e pericoloso mettere in giro slogan che asseriscono come verità "il futuro è elicicoltura".**

È vero che questa attività ha buone aspettative di mercato e di sviluppo, ma questa certezza è legata alla qualità e all'eccellenza che questo alimento rappresenta nella dietetica, non alla moda o alla forzata pubblicità del momento. E per ottenere la qualità necessaria bisogna essere chiari nell'impegno che l'allevamento comporta e nella difficoltà del ciclo vitale del mollusco.

Tutti parlano e scrivono di ricche raccolte: ben vengano, ma deve cessare l'utilizzo indiscriminato e massiccio delle farine concentrate nell'alimentazione dei molluschi. Le stesse stravolgono totalmente la vita degli stessi, i quali, non avendo le necessarie strutture organiche e fisiologiche, come hanno gli animali superiori, non digeriscono del tutto i mangimi, mantenendo nelle cellule della carne grandi quantità di acqua, che durante la cottura si perde, riducendo del tutto la fragranza tipica dell'alimento. Inoltre è antieconomico acquistare e utilizzare mangimi industriali costosi quando, con ciò, non avviene la conversione in nuove cellule e nuovo peso.

Il tasso di conversione dei mangimi negli allevamenti di



**Giovanni ROMANO e Giovanni AVAGNINA a Piana di Monte Verna chiedono al mondo elicicolo Prudenza e Serietà**

polli, maiali, tacchini, per esempio è del 38-40% sul peso dell'alimento consumato, mentre, per le lumache, non supera mai il 15-20%: l'alimento costa molto di più del peso vendibile realizzato, quindi, un'assurdità economica, tecnica e biologica. Un altro dato importante è la scelta della specie: l'*Helix Aspersa Maxima* è vero che cresce in fretta, ma vale sul mercato un 25% in meno a confronto di *Helix Aspersa Muller*, più lenta nella sua crescita, ma con una qualità e una quotazione finale ben più elevate e remunerative. Le prime avvisaglie di questa situazione generale negativa del settore è la attuale diminuzione dei consumi globali di lumache (5% nel 2017), fatto mai avvenuto, neppure nei periodi di crisi economica.

### Finché siamo in tempo:

Fermiamo questa corsa rovinosa di tutti in concorrenza a tutti, freniamo le continue sparate mediatiche che possono ammalare i citrulli, ma che minano la credibilità di una filiera intera. Opponiamoci, inoltre, alla persistente deriva a favore di nuovi allevamenti, a tutti i costi.

Difendiamo insieme l'esperienza vissuta e creata attorno alla produzione e alla crescita in cucina della lumaca *Helix* di qualità. È razionalmente impensabile allargare a dismisura il numero di chi vuole entrare nel settore: si crea soltanto una dannosa concorrenza in un mercato che è quello che è, che può crescere e lo auspichiamo, ma che è sempre circoscritto. Per scelta etica e filosofica della nostra organizzazione, non utilizziamo sui social e post vari testimonianze di allevatori che possono servire a pubblicizzare l'attività di allevamento o di metodi operativi: i risultati veri in elicicoltura non dipendono da chi li propone, ma dal duro e continuativo lavoro dell'allevatore, dalla sua dedizione, dalla continuità degli interventi in campo, fino alla raccolta e asciugatura ultimate.

**Giovanni Avagnina  
Giovanni Romano**

## Le dinamiche del Mercato | PERICOLOSA INVOLUZIONE

Come sempre desideriamo fare le necessarie considerazioni sul mercato del momento specifico del momento. Mai è stato così sacrificato questo nostro settore e mai come ora sono presenti dinamiche negative sui prezzi e sui prodotti dei prodotti relativi



**Vivo**

Il proliferare di offerte commerciali sul web da parte di aziende che sono in prevalenza legate all'importazione dall'Africa del Nord, ha prodotto un generale abbassamento dei prezzi del prodotto non a marchio italiano e non provenienti da allevamento a ciclo completo. Continuare a proporre lumache sul mercato senza una classificazione, ad un prezzo di 5 Euro il Kg, anche per piccole quantità, è assurdo e molto pericoloso.

Il prodotto di allevamento deve dichiarare la provenienza, deve indicare al consumatore il tipo di alimentazione attuato, deve poter essere certificato da Filiera controllata: lo possono fare soltanto gli allevatori che seguono una metodologia certa e controllata e un disciplinare concordato con la C.I.E.

Nell'interesse degli allevatori occorre distinguere chiaramente la qualità di una lumaca cresciuta lentamente e con buoni alimenti con carne croccante e profumata, da altri molluschi che non sappiamo come si sono alimentati e in quale ambiente sono vissuti.

Il prezzo del prodotto, sia per grandi quantitativi (oltre 500 kg.), sia per piccole partite, può così essere formulato anche al doppio di quello importato, rappresentato da lumache miste, senza calibro, senza controlli igienici e sanitari e non spurgate, con età e consistenza diverse: vecchissime o troppo giovani perché raccolte in natura. Il mercato si crea e si rafforza solo seguendo la qualità e non esclusivamente il prezzo.

### Buone Notizie

Insieme a vari problemi anche una buona notizia. La quotazione di vendita al minuto delle lumache di qualità, cioè con marchio di filiera nazionale indicato in etichetta, sono aumentate in questi ultimi 6 mesi in maniera interessante. Abbiamo rilevato i prezzi recenti al Kg. per alcune specie di lumache di allevamento certificato e indicato in etichetta presso grandi gruppi della distribuzione, che hanno voluto fare chiarezza sull'origine del prodotto posto in vendita in vaschette o sacchetti (inferiore al Kg)

Di seguito l'interessante rilevamento:

Gruppi di distribuzione	Specie	Prezzo al Kg.
ESSELUNGA	Helix Aspersa di 12/14 grammi	€ 15,00 al kg
COOP ITALIA	Helix Aspersa di 10/12 grammi	€ 15,80 al kg
AUCHAN	Helix Aspersa di 10/12 grammi	€ 16,20 al kg



**Conservato**

Anche per la carne surgelata di Helix e i prodotti conservati in barattolo vale lo stesso discorso del fresco. La sola politica del prezzo più basso e anche, in questo settore, la totale incapacità e mancanza di esperienza di laboratori recentemente nati in relazione alla sollecitazione di elicicoltori alle prime armi e con scarsa consapevolezza dei problemi, stanno distruggendo le pur limitate potenzialità di sviluppo del consumo della lumaca conservata e preparata.

Come infatti si può vendere carne di Helix all'ingrosso, a 10-12 Euro il Kg., quando sono necessari 3,0 Kg. di lumache vive per ottenere 1,00 Kg. di carne? Sono lumache di scarto, macellate non si sa bene se quando i soggetti erano vivi o già da poco morti, sono lumache cresciute a forza con mangime industriale, presentano il mollusco molliccio e pieno di acqua, che con la cottura se ne va nel brodo di bollitura, sono lumache di specie non certificate (Turchia, Armenia, Balcani meridionali), che hanno un bel guscio, ma un mollusco duro, nero e di gusto scadente.

I consumatori abbandonano via via questi prodotti, non richiedendoli più al ristorante o al supermercato. Anche in queste linee vince solo ed esclusivamente la qualità e, di conseguenza, la carne di lumaca corretta, valida e buona per la cucina, non può avere un prezzo inferiore a 20,00 Euro il Kg, all'ingrosso.

Gli allevatori seri devono cambiare rotta. Devono prima di tutto non far nascere a tutti i costi, con la pubblicità, nuovi allevamenti concorrenti, per vendere le lumache da riproduzione e, in secondo luogo, devono evitare questa deleteria battaglia sui prezzi, che non porta da nessuna parte, ma allontana il consumatore da questo nostro invece prezioso alimento.

Quotazioni che ben fanno sperare sul futuro del consumo di lumache di qualità e che incoraggiano l'allevatore serio



## Sperimentazioni

**Prosegue la sperimentazione dell'allevamento di Helix Aperta (Monacella) presso il centro elicicoltura Coclè di Piana di Monte Verna**



**il modulo sopraelevato con carciofi appena piantati**

Nel numero 2 della nostra rivista e durante il 5° Convegno di elicicoltura di Settembre 2018 è stata presentato e visitato direttamente il metodo di produzione di questa pregiatissima specie di Helix su modulo sopraelevato (Ballone-UNE). Le chioccioline opercolate sono state introdotte il 20 Agosto 2018, in densità di circa 40 soggetti per mq. **Vegetazione seminata: soprattutto carciofo e, ai lati, cavoli e bietole.** Il risveglio, grazie anche all'irrigazione presente sul modulo, è avvenuto 10/15 giorni dopo; i primi accoppiamenti registrati: dal 10 al 20 Settembre.



Soggetti trovati morti a 60 giorni dall'introduzione: 2/3 per mq. Le prime nascite, numerose, registrate il 15 Ottobre. Per i primi 30 giorni il numero dei piccoli è in costante crescita: alla fine di

Novembre il primo conteggio a campione: 370 soggetti nati e già ben sviluppati a mq.

**La sperimentazione con Helix Aperta prosegue fino a primavera inoltrata 2019: allora si potranno avere reali dati produttivi, da confrontare con i costi di attivazione del metodo. In questa sperimentazione il fattore fondamentale è l'utilizzo di questa specie ad alto prezzo. La quotazione molto alta di vendita della Helix Aperta opercolata può infatti compensare la scelta per l'investimento finanziario iniziale a metro quadro e può aprire nuove strade produttive per l'elicicoltura intensiva.**

**Alimentazione:** per i primi due mesi è stata effettuata una integrazione ogni 2 giorni con buone quantità di alimento vegetale.

Dopo il 25 Novembre è prevista sul modulo una integrazione consistente con farine vegetali, con formulazione ad hoc per questa specie particolare, che non ha bisogno di grandi percentuali di calcio in relazione alla piccola e soffice conchiglia che avvolge il mollusco. Necessita invece, per la formazione del corpo, che rappresenta l'80% del peso totale del mollusco, di alimenti molto proteici.

**Criticità riscontrate nei primi 3 mesi di sperimentazione:**

- maggiore necessità di acqua per irrigazione a confronto del recinto al suolo

**Vantaggi:**

- comodità di lavorazione: il tutto è veramente a portata di mano e di vista
- assenza di predatori tradizionali (il modulo è coperto)
- assenza per il momento di situazioni sanitarie a rischio
- buona riproduzione e schiusa delle uova (protetta dai predatori)



## Adesso...anche l'Achatina...

Nell'attuale confusione che regna nel mondo delle lumache, della loro produzione e del relativo mercato, dobbiamo registrare un'altra sgradita sorpresa. Da qualche mese sui social e sulla rete sono sempre più evidenti post e siti che parlano di lumache giganti africane o asiatiche della famiglia ACHATINIDAE. Da alcuni mesi in Italia sono state importate e vengono vendute come animali da compagnia. C'è anche chi parla di allevamenti e invoglia i lettori ad acquistare i piccoli ottenuti. Si tratta di molluschi gasteropodi di grandi dimensioni, fino a 18 cm di lunghezza, e di peso superiore a 200 grammi per soggetto, che vivono nella fascia equatoriale e sub equatoriale di tutto il mondo.

Come gli elici sono molto prolifici e possono diventare, viste le dimensioni, un grave pericolo per le nostre coltivazioni, come è avvenuto negli Stati Uniti negli anni 70, quando i reduci del Vietnam portarono a casa alcuni soggetti di questi animali liberandoli nei giardini. Per i danni causati all'agricoltura dal proliferare di queste lumache, gli Stati Uniti d'America da 40'anni hanno proibito in genere l'allevamento dei gasteropodi Helix e l'importazione di tutti i tipi di lumache vive per la gastronomia, eliminando dal mercato un prodotto alimentare di pregio.

C'è da sperare veramente che questo guaio ecologico non possa avvenire anche in Italia e in Europa con queste lumache giganti. Occorre che vengano bloccate le pubblicità per la distribuzione e la vendita di questi molluschi: oltre ad eventuali danni agrari che potrebbero causare, non vi è nessun interesse culinario ed economico nella nostra tradizione per lumache giganti. Deve essere proibita l'importazione, perché questa famiglia potrebbe anche essere portatrice sana di altre gravi malattie infettive, ora sconosciute, per altre specie.



## Irrigazione Controllata

Tra le varie novità presentate al 5° Convegno di Piana di Monte Verna è interessante il sistema "MAKE LIFE BETTER" per il controllo dell'umidità in allevamento all'aperto. L'ha progettato e ideato un giovane tecnico di Benevento, che segue direttamente da più anni il mondo dell'elicicoltura ed è un grande estimatore di questo mollusco

Il WetSystem "Make life better" nasce nell'esigenza di semplificare la vita dell'allevatore durante le fasi quotidiane del suo lavoro in impianto. Prima di dare vita al sistema, si è sviluppato un profondo studio sulle tipologie di terreno degli allevamenti e sul tipo di vegetazione utilizzata. Nello specifico il sistema ideato aiuta ad automatizzare l'irrigazione. Il WetSystem agisce sull'effettivo fabbisogno di acqua nelle piante, tenendo conto delle condizioni climatiche, del tipo di terreno e delle piante seminate.

Ciò avviene tramite un controllore elettronico programmabile, che permette, con un sensore di umidità, di percepire l'intensità stessa dell'acqua nel terreno, in modo da rilevare il fabbisogno reale della pianta. Inoltre il sistema sarà impostato ai fini di non innaffiare durante le ore di picco del sole, in presenza di fasi climatiche avverse e quando è già piovuto in giornata. In allevamento, infatti, saranno presenti dei sensori che permetteranno di percepire la situazione del vento, della pioggia e dell'umidità relativa ambientale.



Martino della Mura di MDM Elettronica

Il sistema in fase di sviluppo nelle sue condizioni effettive, potrà, nelle fasi di upgrade, essere gestito da remoto tramite un'apposita app, sui sistemi mobili quali: Android ed iOS, oltre al classico computer.

Contatti: **MDM Elettronica** di **Martino della Mura** - Telefono: **334.2716635** - email: **mdm.elettronica@gmail.com**

## La tempistica dei lavori in allevamento

**Poiché gestire una elicicoltura naturale vuol dire confrontarsi ogni giorno con le condizioni della terra e quelle meteorologiche, le quali prevalgono continuamente sulle nostre operazioni culturali o di intervento sull'impianto e sui nostri programmi teorici, la tempistica per l'anticipazione di certe operazioni è basilare e determinante per il risultato finale**

Succede infatti che dopo il freddo arrivi quasi sempre la pioggia e, contemporaneamente, il risveglio delle lumache dal letargo invernale.

Questi soggetti sono affamati e hanno bisogno di nuovi vegetali già sviluppati per tutte le loro necessità alimentari. Nel mese del risveglio, se non abbiamo provveduto in forte anticipo alla semina dei recinti e alla semina dei vegetali di supplemento, ci troviamo senza piante per sfamare i soggetti nati l'anno precedente.

Le lumachine svegliate a Marzo/Aprile hanno possibilità di crescere fino al 60/70 per cento del peso finale, se trovano gli alimenti freschi e nuovi necessari. Se non li trovano c'è il rischio di compromettere l'intera raccolta autunnale perché da Giugno in avanti, a causa delle temperature alte e della minore umidità relativa ambientale, la crescita rallenta di molto e questo è il periodo più specificamente utilizzato per l'indurimento della conchiglia. Se i soggetti però sono piccoli, perché non hanno trovato adeguato alimento in primavera, registreremo alte percentuali di lumache affette da "nanismo" e peso minimo: un'annata sprecata.

Questo è uno degli errori e dei problemi più diffusi e mortificanti negli allevamenti, dove le temperature fredde si spingono oltre il mese di febbraio.

Per risolvere questo problema quindi:

la preparazione del terreno nei recinti di ingrasso va effettuata in Novembre - Dicembre - Gennaio e la semina deve avvenire:

- dal 15 dicembre al 30 gennaio nelle regioni del Sud
- verso il 30 Gennaio nelle regioni dell'Italia centrale
- verso il 20 Febbraio nelle altre regioni italiane al Nord o poste in zone molto fredde. Al nord questo periodo stagionale è freddo, magari c'è ancora un po' di neve. Per ovviare a questo problema è quindi necessario, nelle regioni ove la temperatura d'inverno è sotto lo zero, preparare fisicamente e strutturalmente i terreni a Novembre-Dicembre. Dopo la raccolta coprire questi spazi con fogli di nylon (tipo serre), che al momento della semina, in una giornata di sole, saranno tolti per effettuare, anche se la temperatura è bassa, lo spargimento dei semi specifici. Dopo la semina bisogna coprire SUBITO i recinti con il "Tessuto non tessuto" gr.17 per mq. protettivo, al fine di anticipare la germinazione dei semi e preparare la vegetazione ad accogliere le lumachine che saranno trasferite nei recinti 30/40 giorni dopo. Con il Tessuto non Tessuto la temperatura sul terreno aumenta di 5 o 6°C e le piante più facilmente riescono a germinare. I tempi e le operazioni indicate sono tassative e da rispettare.



## Allevamento: l'importanza dei Riproduttori

LA SCELTA OPERATIVA È DETERMINANTE PER IL FUTURO DELL'IMPRESA

**All'allevatore, oltre alla selezione dei riproduttori, occorrono precise indicazioni tecniche per portare avanti il ciclo produttivo. Lo stesso ha bisogno, quindi, del cronoprogramma della gestione e non deve procedere nell'attività per tentativi**

Un tempo era diverso: chiunque dava vita ad una elicicoltura si preoccupava principalmente della scelta e dell'approvvigionamento dei soggetti iniziali da usare per l'accoppiamento, la riproduzione e la prima iniziale raccolta. Si dava la giusta e adeguata importanza a questo fattore, perché è quello che determina, in seguito, la qualità della produzione, della vendita e di conseguenza della fortuna economica dell'impresa creata. Negli ultimi anni le cose sono cambiate, purtroppo: la gran parte dei nuovi elicicoltori, grazie alla disinformazione diffusa dai social sull'argomento e dalla spropositata pubblicità nel campo, hanno come interesse primario la ricerca della migliore offerta economica sul mercato, dimenticando le questioni biologiche primarie.

Inconsapevoli e ignoranti, forse anche in buona fede, si convincono che non esiste problema per questa fase: basta introdurre nel terreno delle lumache qualsiasi, senza indicazioni di specie e razza, senza conoscere la loro età e provenienza, senza la conoscenza di come sono vissute e dove hanno passato gli ultimi mesi di vita. E da questa assurda e superficiale convinzione inizia il...disastro!!! ...che porta velocemente alla disillusione e alla chiusura dell'attività intrapresa. Da quanto detto è di conseguenza necessario tenere conto che:

- Non possono essere considerati veri riproduttori i soggetti che sono stati posti in frigorifero, anche solo per pochi giorni. Nelle celle frigo, tanto presenti sui siti internet di aziende elicicole, si introducono soltanto le partite provenienti dall'importazione dal Nord Africa, (paesi fuori CE), destinate all'alimentazione. Lumache che vengono tenute a temperatura + 3/5° non hanno alcuna possibilità di sopravvivere a lungo all'aperto e una volta liberate nel recinto moriranno entro due mesi, senza una riproduzione reale ed adeguata.
- Per essere riproduttori i soggetti ideali devono avere un'età omogenea (circa 12 mesi), essere quindi giovani, sani e forti. Il prodotto d'importazione proviene dalla raccolta in natura ed è composto da lumache di tutte le età, anche molto vecchie, spesso, non più in grado di accoppiarsi.
- I riproduttori giusti in grado di creare il futuro dell'impianto, devono necessariamente provenire da allevamento reale (non fittizio...), devono appartenere alla stessa specie e alla stessa razza, ma soprattutto degli stessi deve essere assicurata l'età.
- I riproduttori veri, quindi, sono venduti a numero e non a peso, perché durante la selezione e il controllo perdono umidità, sono in fase di asciugatura, che garantisce così la qualità, la salute e la resistenza al cambiamento del luogo e al microclima di vita.
- Se l'allevatore programma l'attività utilizzando il marchio iniziale "FILIERA LUMACHE ITALIANE", al fine di qualificarsi in seguito sul mercato e poter distinguersi dai commercianti/importatori, deve utilizzare esclusivamente riproduttori dotati di certificazione specifica, rilasciata soltanto da una organizzazione pubblica/associativa riconosciuta.
- Derogare da queste indicazioni normalmente fa perdere tempo e denaro. Solo questi soggetti selezionati sono numerati, controllati e omogenei di pezzatura, hanno la capacità concreta di produrre un numero adeguato di lumachine che, pur con le normali mortalità e perdite, diventeranno adulte e costituiranno il prodotto vendibile e il reddito dell'allevamento. Utilizzando riproduttori selezionati e certificati si potranno registrare perdite, certo, ma saranno nella norma e si potranno evitare o diminuire con una tempestiva raccolta e vendita degli stessi a fine stagione, per tempo prima dell'ibernazione. Importante però che nella prima stagione di allevamento nascano e crescano un numero alto di molluschi i quali, l'anno seguente, saranno loro i nuovi riproduttori selezionati e nati sul posto, per veramente dare vita all'allevamento finalmente produttivo.

**Solo riproduttori certificati da Organizzazioni Riconosciute possono permettere l'uso del Marchio di Qualità: Filiera Lumache Italiane**



**L'immissione dei riproduttori in un allevamento pronto.**

La vegetazione dei settori di Riproduzione (composta da piante dolci e amare con perimetro in GridHelix®), garantisce l'accoppiamento e la deposizione delle uova

E' molto importante, inoltre, avere sempre disponibile alimentazione supplementare, coltivata a parte

## Le Aziende elicicole del mese



**Dea Lumaca**

**Viviana Bortolussi e il suo Piccolo aiutante**

Presentiamo, in questo numero, una giovane ed interessante azienda agricola ed elicicola del Nord. Si tratta di "La DEA LUMACA" della dott.sa Viviana Bortolussi, sita a Villareggia, ai confini tra le provincie di Torino e Vercelli, nella Pianura Padana. È un'azienda giovane, di grandi dimensioni, gestita con molta passione per la natura e la produzione biologica degli alimenti vegetali e degli animali. Naturalmente Viviana segue il metodo di allevamento al naturale, con prevalente e quasi esclusiva alimentazione vegetale. Recinti di riproduzione tradizionale (cioè tutto pieno) e recinti di ingrasso intervallati, a quelli destinati alla deposizione delle uova.

6 Specie allevata: *Helix Aspersa Maxima* di taglia medio-grande, circa 15 grammi per soggetto asciutto, rigorosamente certificata da Confederazione Italiana Elicicoltori.

L'allevamento inoltre fa parte del folto gruppo di operatori che utilizzano in Italia marchio nazionale di qualità "FILIERA LUMACHE ITALIANE". Viviana Bortolussi, dottoressa in agraria, ha fortemente voluto e organizzato, insieme alla famiglia intera, questo grande al-

levamento, ma si occupa anche di produzione di cereali, di legumi biologici, di produzione di uova da galline che razzolano felici nel loro grande recinto all'aperto, di accoglienza turistica, di prodotti alimentari (e naturalmente anche di lumache) conservati. Ha creato inoltre, con il suo marchio, una intera linea di cosmetici e sciroppi a base di bava purissima di *Helix*, che presenta con grandissimo successo alle numerose manifestazioni agro-alimentari del Piemonte, della Liguria e della Lombardia.

Esempio di elicicoltura moderna, ma strettamente collegata alle leggi e alle regole della natura, per ottenere, con i tempi lunghi necessari, lumache di alta qualità, con carne croccante, profumata, delicata e dai profumi delle varie essenze vegetali assunte. In questa azienda è stata allontanata la fretta e le accelerazioni nella produzione causate da alimenti secchi concentrati, pieni di auxinici e altri componenti industriali. I molluschi in allevamento seguono tempistiche lente nella crescita, vivendo in condizione di grande benessere alimentare e ambientale.

Viviana è anche mamma di uno straordinario bimbo di 6 anni che tutto il giorno, dopo la scuola, l'aiuta con grande capacità, come un grande, nei lavori dell'elicicoltura e delle altre produzioni.

Insomma, una ragazza straordinaria, che è stata capace a creare una moderna azienda di agricoltura, rispettando interamente i suoi principi di sostenibilità ed eticità in cui crede da sempre. Complimenti!



La **Dea Lumaca** - Villareggia (TO)

Telefono: **373.8055495** - email: [borto1981@gmail.com](mailto:borto1981@gmail.com)



Az. Agricola Elicicola **San Paolo**

**Errico di Benedetto e suo cugino Claudio**

Errico di Benedetto è un giovane dal carisma vulcanico. Nel suo paesino, Francolise (CE), fa parlare di sé con il suo allevamento, votato interamente al naturale e ad un concetto di Filiera.

Lui e il cugino Claudio sono operativi giornalmente nell'allevamento al quale si dedicano con abnegazione e grande volontà. Errico ha voluto sperimentare una soluzione antiuccelli, posizionando la rete su ogni settore. La rete ha maglie grandi e la rugiada riesce a depositarsi tranquillamente, anche se rimane il problema che i molluschi sono attirati verso l'alto.

l'*Helix Aspersa* allevata ha trovato in queste terre un habitat estremamente favorevole. Ciò è dovuto a un terreno ricco e

fortemente fertile, con un ottimo drenaggio dell'acqua, favorito anche da un sistema di irrigazione ben organizzato.

Tutto ciò ha permesso di avere una vegetazione utile nei settori per i primi giorni di giugno, che ha permesso l'immissione anticipata dei riproduttori.

Ma il dato più importante rilevato è l'anticipata bordatura a fine autunno di molti nati a luglio. Il tutto grazie all'alimentazione integrata e ad una saggia e attenta gestione. Complimenti!

Az. Agricola Elicicola **San Paolo** - Francolise (CE)

Telefono: **329.1960508** - email: [errico.dibenedetto@alice.it](mailto:errico.dibenedetto@alice.it)





## Importante programma nazionale di promozione Filiera Lumache Italiane

**Presso gli operatori della gastronomia di tutta Italia parte l'operazione "LUMACHE DI QUALITÀ" allevate nel nostro paese, con metodi naturali e sostenibili.**

La direzione di Confederazione Italiana Elicicoltori ha messo in cantiere una importante e innovativa attività di promozione delle lumache allevate e certificate, che possono utilizzare il marchio di qualità "Filiera Lumache Italiane".

L'operazione è stimolata anche dalla attuale necessità, sempre più forte, di dare battaglia al proliferare delle importazioni dissenate nel settore, dal Nord Africa e dall'Asia, di prodotti che vanno a scardinare e offuscare, presso i consumatori, l'immagine e la tradizione culinaria della lumaca *Helix* europea e italiana.

### I presupposti e gli strumenti del programma sono i seguenti:

- Rendere sempre più pressanti il controllo sulla metodologia di allevamento, con la verifica del tipo di alimentazione utilizzata prevalentemente.
- Sollecitare in particolare, in tutti i territori italiani, la ristorazione e la relativa gastronomia, con comunicazioni adeguate e mirate riguardo le tante ed uniche qualità del prodotto a marchio Filiera Lumache Italiane.
- Organizzare, anche in collaborazione con gli allevatori confederati, una adeguata rete di distribuzione di lumache vive e spurgate, in modo da raggiungere ovunque il grande ristorante, l'osteria tipica, la trattoria tradizionale e i nuovi punti di distribuzione gastronomica.
- Garantire la consegna in tutte le stagioni dell'anno, con prezzi adeguati alla qualità, di un prodotto anche ricco di servizio (spurgamento e pulizia, controllo pezzatura, peso, consegna comoda e altre agevolazioni). Questi servizi, per facilitare e mantenere semplice e costante l'utilizzo in cucina e poter offrire il piatto ogni giorno in menù, senza troppi problemi da affrontare nella preparazione e gestione dello stesso.
- Lavorare attivamente con la categoria per la scelta di piatti semplici da gestire, in stretto collegamento alla variegata tradizione culinaria delle lumache in Italia, sempre però mettendo in evidenza le eccellenze dietetiche che il nostro mollusco presenta in maniera esclusiva.

Esempio: nelle zone in cui la lumaca è sempre stato piatto popolare, da presentare in tavola col guscio in un sugo di verdure, è inutile e quasi assurdo andare a cercare piatti difficili, troppo rivisitati e lontani dalle aspettative del consumatore locale. Dove il mollusco si è sempre cucinato invece già sgusciato, è importante non arricchire troppo di grassi un alimento sano, che non arriva neppure all'1% di lipidi. E' la sostanza, la qualità, il gusto e la composizione bromatologica della lumaca, che deve attirare e incrementare il consumo, più che la scena con piatti, mezzi vuoti, con "tanto fumo e poco arrosto".

La lumaca non deve e non può essere lo sfizio (magari costoso) di una volta: per le sue caratteristiche dietetiche positive, deve essere di nuovo richiesta in ristorante, di nuovo gustata con piacere in una certa regolarità. Tutto ciò può avvenire soltanto se l'utente non viene deluso al primo impatto e se le qualità del mollusco utilizzato sono alte, costanti, gradevoli e sicure.

Riteniamo che sia un programma importante, di grande respiro, a favore sia degli elicicoltori seri per la diffusione della loro produzione, sia dei consumatori attuali e soprattutto di quelli nuovi e potenziali, ma anche un'azione promozionale per la ristorazione in generale che può ottenere, con la lumaca, un alimento di novità e di innovazione nell'offerta.

### Sono già state predisposte specifiche attività tra le quali:

- Fornire tutti i locali che utilizzano esclusivamente prodotto "Filiera Lumache Italiane" di una apposita elegante ed esclusiva vetrofania da affiggere all'ingresso o all'interno dell'esercizio
- Istituire 4 premi nazionali annuali, patrocinati da C.I.E. e gestiti da una apposita commissione con l'assegnazione, durante il Convegno annuale di:

**1 LUMACA d'ORO: 1° premio assoluto per la genialità, la qualità e la presentazione dei piatti**

**3 LUMACA CHEF: tre altri importanti premi. Il primo per la cucina tradizionale tipica territoriale; il secondo per la fantasia e innovazione; il terzo per l'atmosfera di festa e convivialità, che la lumaca sa donare**

- Verrà preparata e diffusa, inoltre, una guida nazionale "I RISTORANTI DELLE LUMACHE" (luoghi, ricette, informazioni e prezzi), con i relativi aggiornamenti e nuovi inserimenti annuali. Questa pubblicazione sarà un formidabile strumento di diffusione e sviluppo del consumo di *Helix*, con possibilità anche di creare nuovi tour turistico/gastronomici, legati al nostro settore.
- Tutti gli operatori interessati al programma possono mettersi in contatto con le 2 sedi di Confederazione Italiana Elicicoltori, per ottenere tutte le informazioni relative in merito ai vari servizi, alla disponibilità e consegna del prodotto, nonché alle varie iniziative promozionali in essere.



La Vetrofania

COLLABORAZIONE

## Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana



il Dott. Andrea Leto, direttore Sanitario IZ

Numerose e qualificate le presenze delle istituzioni e degli enti pubblici al 5° Convegno di Piana di Monte Verna a Settembre. Tra le tante vogliamo sottolineare l'importante adesione e partecipazione ai lavori per i tre giorni interi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana.

Hanno presentato relazioni il Dott. Andrea Leto, direttore dell'ente e la Dott.ssa Tiziana Zottola. L'Istituto Zooprofilattico ha il compito di assicurare al consumatore la qualità dei cibi con il controllo ufficiale sulle carni, sui prodotti alimentari e sulle varie filiere, attraverso i piani di monitoraggio e sorveglianza. Recentemente, nella sede di Latina, grazie al lavoro specifico della Dott.ssa Zottola, l'Istituto si occupa anche dei vari aspetti sanitari dell'allevamento elicicolo in Lazio e Toscana.

La Confederazione Italiana Elicicoltori ha partecipato il 15 novembre 2018 a Roma, ad un importante incontro con la direzione dell'Istituto per l'esame e il confronto tecnico/scientifico congiunto sui sistemi di allevamento, sulle patologie nella produzione e sui controlli per i rischi microbiologici o chimici per l'alimentazione. Nella riunione è stato anche presentato l'interessante progetto dal titolo "Elicicoltura nella regione Lazio:

studio di un modello zootecnico e fattori di rischio sanitario in sicurezza alimentare". Il progetto presentato al Ministero Italiano della Salute avrà una durata di 2 anni e terminerà a fine dicembre 2020. Tale progetto, oltre la direzione di T. Zottola, veterinaria dirigente dell'IZS, segna l'impegno e l'adesione di altri 5 operatori scientifici dell'ente, ognuno deputato al controllo e allo studio dei vari aspetti del progetto (entomologia, parassitologia, istopatologia, virologia, tossicologia), legata alla produzione. Il progetto ha per scopo anche lo studio approfondito dell'estrazione del muco e tutti i relativi aspetti sanitari collegati.

Dall'elaborazione dei risultati ottenuti deriverà la stesura di una relazione specifica che sarà uno straordinario e utile strumento per l'elicicoltura applicata.

La collaborazione di C.I.E. con l'Istituto ci riempie di orgoglio e ci rassicura sull'importanza e la serietà della ricerca e conoscenze che da questo lavoro emergeranno a favore dell'intera categoria.



l'incontro a Roma

## Casa Lumaca: Una casa molto speciale

*Circa 30'anni fa a Caserta un gruppo di genitori di bambini e ragazzi con sindrome di Down decise di fondare la sede provinciale dell'Associazione Italiana Persone Down*

*Da allora l'Associazione è cresciuta nel tempo, accogliendo sempre più famiglie ed offrendo loro molteplici attività educative volte all'acquisizione o al potenziamento delle autonomie delle persone con Sindrome di Down (sD). Le famiglie, gli psicologi, i volontari e tutti coloro i quali contribuiscono alla vita associativa, concordano su un principio: il lavoro sul campo, attraverso l'esperienza diretta, è la modalità più proficua per ottenere risultati soddisfacenti per la migliore autonomia possibile per i ragazzi speciali dell'AIPD.*

*In questa ottica, nell'anno 2007, nasce il Progetto "Casa Lumaca": si tratta di un appartamento completamente funzionale alla vita domestica, in cui bambini, ragazzi e adulti con la sD, grazie all'affiancamento di operatori e volontari, trascorrono pomeriggi, giornate lunghe e week end, vivendo la Casa come se vivessero in autonomia. Fare la spesa, sbrigare le faccende domestiche, uscire con gli amici, cucinare, fare la pizza, preparare dolci, dormire e risvegliarsi insieme: queste sono le attività che impegnano i protagonisti della casa.*

*Il nome Casa Lumaca, fu scelto dai ragazzi che per primi la occuparono, richiamando l'importanza di raggiungere gli obiettivi prefissati, anche se più lentamente; proprio come le lumache.*

*Insomma Casa Lumaca è una preziosa esperienza di vita quotidiana che, se per qualcuno può sembrare la normalità, per altri, rappresenta una "cosa speciale".*



**In foto:**

la vita dei ragazzi all'interno della "Casa Lumaca".

Ultima a destra: il portachiavi con guscio di Helix Aspersa, preparato dagli artigiani di Cocchè Art, per Casa Lumaca



## Il Manuale di Buone Prassi Operative



il Dott. Edoardo Vitali

*Desideriamo pubblicare la vibrante relazione, al convegno di Piana di Monte Verna, da parte del Dott. EDOARDO VITALI, uno degli autori del "Manuale di Corretta Prassi Operativa in Materia di Elicicoltura" validato dal Ministero della Sanità. Gli altri Coautori: Avagnina, Coerezza, Fontana, Fossati.*

*E' stata una presentazione di forte rigore professionale e ricca di passione per l'argomento trattato. Edoardo Vitali, medico-veterinario, pubblicita, studioso di legislazione veterinaria e relatore in numerosi simposi scientifici sull'elicicoltura, ha voluto lanciare dal palco ai numerosi presenti, un invito pressante e puntuale per una elicicoltura seria, vera, con regole precise e prospettive concrete, invitando a dire basta all'improvvisazione e al pressapochismo dilagante.*



L'idea iniziale, in verità, era di predisporre un Regolamento comunitario specifico che, presentato agli organi tecnici del Ministero della Salute, non ha trovato, tuttavia, accoglimento per svariati motivi legati alla complessa tipologia stessa dell'atto normativo. L'intento della proposta, quindi, era quello di fornire a tutti gli operatori del settore uno strumento il più completo possibile che permettesse di regolamentare e migliorare le condizioni di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti dell'elicicoltura nell'ambito dell'intera filiera alimentare, con riguardo anche alla macellazione ed alle condizioni del benessere animale.

Da queste e da altre considerazioni e valutazioni relative al fatto che l'elicicoltura fosse ritenuta un aspetto zootecnico marginale, non avesse regole certe e, soprattutto, dovesse avvalersi di altra normativa relativa agli animali zootecnicamente produttivi (bovini, suini, polli, ecc.), è scaturita l'idea di proporre un Regolamento. A seguito di numerosi tavoli tecnici presso il Ministero della Salute, è stato indicato, invece, al gruppo di lavoro di trasformare la proposta legislativa in un Manuale da sottoporre a validazione del Ministero, secondo la procedura codificata per tale adempimento.

Dopo un iter burocratico lungo e complesso ed ulteriori modifiche di revisione, gli autori hanno sottoposto al vaglio della competente Commissione del Ministero per la validazione, presso il Dipartimento della Salute Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute del Ministero della Salute, il "Manuale di Corretta Prassi Operativa in Materia di Elicicoltura". La validazione, che è stata ottenuta con lettera ufficiale del Ministero della Salute in data 15 Febbraio 2016, ne consente, attualmente, l'applicazione, indicando i percorsi da seguire correttamente per chi volesse operare in questo settore agro-tecnico.

Il manuale è stato tradotto anche in lingua inglese da una collaboratrice del gruppo di lavoro.

L'elicicoltura rappresenta in Italia una nicchia di rilevanza zootecnica che è stata presa in considerazione dalle normative raccolte nel cosiddetto «Pacchetto Igiene» CE.

Il Regolamento (CE) n.1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009, relativo alla "protezione degli animali durante l'abbattimento" non prende minimamente in considerazione altri animali che non siano vertebrati. Dal punto di vista merceologico il prodotto «chiocciola» è inserito nella Tabella A1- Decreto 20/10/82 del MIPAAF assieme a frutta, cereali, verdura, carne. Inoltre, l'elicicoltura come attività agro zootecnica è di pertinenza del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF), mentre per quanto riguarda gli aspetti sanitari è di competenza dei Servizi Veterinari del Ministero della Salute (ATS/ASL). Secondo l'intendimento degli autori, il Manuale vuole, quindi, andare incontro alle esigenze pratiche di tutti coloro che operano nel settore, indicando i percorsi da seguire correttamente in ambito di produzione primaria, al fine di fornire uno strumento che permetta di essere in linea con i controlli ufficiali da parte dell'Autorità competente.

Inoltre è stato inserito, in Appendice, un capitolo accessorio re-

lativo allo stordimento, alla macellazione e prima trasformazione fino alla cottura che, nonostante esuli dalla produzione primaria e, quindi dallo scopo del presente Manuale, risulta essere complementare.

**In un momento di grande confusione che coinvolge ogni aspetto della società e della elicicoltura, il Manuale è perciò un invito ad evitare il pressapochismo, il «fai da te» controproducente che non porta da nessuna parte se non a perdite economiche rilevanti che, coinvolgendo tutta la categoria degli allevatori elicicoli, ne svilisce l'operato e abbassa la qualità del prodotto.**

Allevatori di chioccioline di terra ad uso alimentare non ci si improvvisa: l'allevamento elicicolo -al di là delle facili battute o pubblicità- è un allevamento zootecnico serio, a tutti gli effetti, con un'importanza economica nazionale sempre più rilevante, per non parlare dell'estrazione della bava.

L'elicicoltura non deve essere più marginata: lo dimostrano gli ettari a disposizione di allevamenti ed il quantitativo annuo di prodotto che si produce, ma soprattutto che ancora se ne importa!

Quelle inserite nel Manuale sono regole che hanno ricevuto la validazione e, quindi, l'ufficialità degli Organi competenti del Ministero della Salute e che consentono a tutti gli allevatori elicicoli di seguire un percorso virtuoso, evitando superficialità ed approssimazione.

**L'imprenditoria elicicola fatta di sacrificio, passione, professionalità e pazienza, ha un grande fattore dalla sua: la qualità del prodotto, che deve essere sfruttata al meglio.**

**Solo la qualità può rendere remunerativo il prodotto. La stessa si raggiunge non solo con l'innovazione tecnologica, ma anche seguendo le regole e rispettandole. L'etichettatura, l'indicazione d'origine ed il marchio di qualità sono punti fondamentali della qualità del prodotto.**

Elicicoltura è sinonimo di professionalità ed esperienza, dedizione, attenzione, conoscenza e rispetto del territorio, delle regole e del benessere animale. Non è solo puntando agli aspetti meramente economici e commerciali che l'allevamento elicicolo potrà espandersi in futuro: gli allevatori dovranno trovare un giusto equilibrio tra qualità delle produzioni, aspetti igienico-sanitari, merceologici ed innovazione. Trasparenza, controlli di filiera, tracciabilità e rintracciabilità fanno la differenza e saranno il valore aggiunto per gli Elicicoltori. Viviamo l'era dell'anti-scientificità per un momento di visibilità, dove il contrasto alle fake news è diventata una lotta prioritaria per la stessa sopravvivenza della conoscenza, della scienza e del progresso e, quindi, è fondamentale vigilare e non lasciarsi ammaliare dalle sirene del web e dalle numerose fake news sull'elicicoltura

Le carni alternative sono una risorsa preziosa che va tutelata, non solo seguendo le norme, ma predisponendo anche un buon lavoro: la riprova è il rinnovato fermento di ricerca e di interesse del mondo scientifico attorno a questo prodotto che è rappresentato dalle chioccioline terrestri.

## La Bava di Helix | la prossima normativa e le regole sanitarie

**Prosegue in Italia e all'estero la confusione e la scorretta informazione sul muco estratto dalle lumache Helix**

Per chiarire la delicatezza e l'importanza del settore, va confermato che la circolare del Ministero della Salute del 23/6/2016 determina che la bava di lumaca, destinata per usi tecnici diversi da quello alimentare, deve provenire esclusivamente da molluschi Helix di allevamento registrato presso il servizio veterinario delle ASL di competenza e inserito nella banca dati elicicola, recentemente istituita.

La stessa circolare del Ministro inquadra il prodotto "muco" quale sottoprodotto di origine animale, di cat. 3 ai sensi del Regolamento CE 1069/2009, assimilandolo di conseguenza alla "produzione primaria (agricoltura) assegnata ai molluschi" allevati. In particolare, dal momento in cui il materiale è estratto e raccolto in allevamento, tutte le attività che ne conseguono sono soggette a registrazione ai sensi dell'art.23 del Reg.CE prima indicato.

Se la bava viene venduta come ingrediente di prodotti cosmetici e farmaceutici è soggetto anche a tutte le norme europee specifiche che disciplinano l'immissione in commercio di tali prodotti, con la finalità della salute pubblica e degli animali utilizzati.

Estrarre bava dalle lumache, quindi, è e deve essere una attività seria, che implica regole e metodologie che non siano in contrasto con il benessere che la bava stessa dovrebbe portare alle persone che la usano. Vista la forte crescita di interesse per questo settore, anche dal punto di vista commerciale, è indispensabile che tutto ciò che è legato all'estrazione della bava segua regole e metodologie di sicurezza sanitaria, di benessere degli animali utilizzati e di rispetto totale di filiere e certificazioni specifiche.

Attualmente troppi soggetti scorretti o inconsapevoli delle conseguenze negative prodotte, effettuano in forma autonoma

ma e senza controllo alcuno l'estrazione della bava, mettendo in circolazione del materiale che nulla ha a che fare sotto l'aspetto chimico e bromatologico con il secreto vero di qualità.

Questa mancanza di professionalità e questa superficialità stanno rovinando il mercato attuale del siero, ma soprattutto quello futuro: mercato che è importante, ampio, economicamente valido e senza dubbio di grande aiuto al mondo dell'elicicoltura seria. Ogni operatore elicicola deve avere l'umiltà di farsi seguire in questo percorso; deve avere la pazienza prima di produrre lumache di qualità, attraverso alimentazioni adeguate; prima di pensare solo al mercato, deve attrezzarsi e organizzarsi per ottenere una bava che abbia, all'analisi, le giuste componenti benefiche e una conservazione nel tempo adeguata. **Non deve produrre "acqua sporca" sbavando a tutti i costi e in qualsiasi modo lumache fuori del circuito dell'allevamento.**

È fondamentale, inoltre, per il valore economico del prodotto, effettuare sempre, per ogni partita, il controllo della carica batterica presente nel secreto. Non deve mai essere superiore a 20UFC/ml.

**Il mercato della bava vera c'è, si può ampliare anche molto, ma occorre essere aziende serie, rispettose dell'etica produttiva e dei tempi della natura. Le sedi della Confederazione Italiana Elicicoltori sono a disposizione di quanti desiderano operare in questo senso: occorre lavorare insieme per allontanare dalla scena buona parte dell'attuale scadente situazione informativa, produttiva e commerciale del siero non certificato e non prodotto in condizioni igienico/sanitarie adeguate.**



10





## Accademia Italiana della Cucina

### Collaborazione con la C.I.E.



Nel recente convegno internazionale di elicicoltura di Piana di Monte Verna, molto interessante e ricco è stato l'intervento del Dott. **Vittorio**

**ALONGI**, delegato della Campania a rappresentare l'Accademia Italiana della Cucina alla manifestazione. L'Accademia fu fondata il 29 Luglio 1953, a Milano, da Orio Vergani, con un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo. L'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. È autorevole partner culturale di enti pubblici, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private, garantendo obiettività di giudizio e neutralità di campo, data la sua totale indipendenza da ogni interesse commerciale.

Attraverso il suo Centro Studi e le sue Delegazioni in Italia e nel mondo, l'Accademia opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana e di qualità, che costituiscono la base per ogni concreta innovazione. Attualmente l'Accademia ha 215 delegazioni territoriali in Italia e 72 all'estero. La presenza attiva e la collaborazione dell'Accademia Italiana della Cucina con la nostra organizzazione professionale ci onorano e ci spingono a vivere ogni nostra prospettiva e sforzo promozionale nella direzione esclusiva della qualità e dell'eccellenza dell'alimento che produciamo.

**In un mondo ormai troppo globalizzato in cui spesso prevale il mercato, tutti noi siamo invece convinti che la strada del giusto, del buono e del sano, in alimentazione, sia la sola ed unica strada vincente.**



**L'Avv. Vittorio Alongi**  
fiduciario dell'Accademia Italiana della Cucina di Napoli

## Gonzaga | Fiera Millenaria

### Bioelicicoltura: La Spirale del Futuro



**il Convegno di Bioelicicoltura: La Spirale del Futuro**

Per due giorni, a inizio Settembre 2018, alla **Fiera millenaria di Gonzaga** (Mantova), si è parlato di lumache.

"**Bioelicicoltura: la spirale del futuro**" ha raccolto attorno alla Confederazione Italiana Elicicoltori allevatori, produttori di bava, cosmetici relativi e ristoratori, con convegni, dimostrazioni in diretta di estrazione del siero con il metodo unico al mondo OZOSNAIL di Donatella Veroni.

Da segnalare uno straordinario show cooking con vari chef italiani che hanno presentato straordinari piatti tipici mantovani e nazionali con l'utilizzo della Helix di allevamento.

Un grande interesse per le proposte legate alla "Bioelicicoltura" al fine di celebrare le caratteristiche uniche e pregiate della Helix Aspersa allevata al naturale, senza mangimi.



**Lo Show Cooking**  
dedicato alla lumaca alla Fiera Millenaria di Gonzaga

### Curiosità | libri di antiquariato

Tra le curiosità del mese nel mondo elicicolo, possiamo inserire la presenza nella rubrica di vendita diretta EBAY USATO, su Internet, di molte offerte di libri di elicicoltura ormai "storici pezzi di antiquariato e collezionismo".

Le offerte più costose per gli appassionati di testi pubblicati oltre 30'anni fa:

- 1) "Principi di elicicoltura" di Giovanni Avagnina, 1° edizione EDAGRICOLE, 1978, copertina cartonnata e con ricca rilegatura. Prezzo originale: 6.000 Lire (3 euro) ceduto oggi a 70.00 Euro, quasi 20 volte il prezzo di allora.
- 2) "LUMACHE: 100 ricette", di Lamberto Benedetti. Calderini Edit. 1990, prezzo originale 15,000 Lire (8 Euro) ceduto oggi a 38.00 Euro, ben 5 volte il prezzo di allora.

### cruciverba

In queste settimane abbiamo avuto da numerosi appassionati di cruciverba la comunicazione che per la prima volta, nella storia del settore, l'argomento "elicicoltura" è diventato protagonista di varie domande per le caselle di cruciverba e dei giochi correlati.

Siamo entrati anche in questi diffusi interessi culturali e ricreativi.

## Una Possibilità per tutti gli Elicicoltori

Nel numero 2 della nostra rivista (pag.9) avevamo parlato del servizio che le sedi C.I.E. effettuano nei confronti degli allevatori confederati a riguardo la fornitura e preparazione di una linea di prodotti a base di lumache conservate, in barattolo di vetro o lattina (sia per la vendita al minuto che all'ingrosso). Prodotti con marchio e indicazione delle singole aziende elicicole, senza vincoli di grandi quantitativi e di relativi investimenti finanziari. Il tutto per aiutare l'elicicoltore nel mercato del proprio prodotto vivo con l'aggiunta di prodotti lavorati precotti, solo da scaldare o cucinare velocemente. Le linee commerciali con il marchio degli allevatori, quest'anno, sono già state numerose e l'organizzazione di queste filiere ben fa sperare in uno sviluppo futuro.

In questo numero desideriamo presentare un servizio analogo, nel campo però dei **COSMETICI** e degli **SCIROPPI** alla bava di lumache. Poiché la CIE ha contratti e rapporti di collaborazione con gli stabilimenti Donatella Veroni GMBH e Ischia Derm e, poiché utilizziamo per l'estrazione della bava esclusivamente la macchina OZOSNAIL brevettata, anche attraverso dei conto terzi, siamo in grado di poter creare ad hoc una linea di 8 prodotti specifici, con l'utilizzo di bava purissima microfiltrata.

Attraverso alcuni semplici passaggi burocratici e, soprattutto, senza l'imposizione di minimi quantitativi (basteranno i costi delle etichette e delle confezioni) ogni allevatore, fin dall'apertura dell'allevamento, potrà avere a disposizione la propria linea con il proprio marchio, i propri colori e caratteristiche aziendali.

Avere alle spalle e gestire un allevamento di tipo naturale e biologico aiuta molto in questo passaggio promozionale, visto l'alto interesse che i consumatori del "benessere" e dei prodotti di bellezza cercano sul mercato. Tutti gli elicicoltori esaminino con attenzione questa proposta e si mettano in contatto con le sedi CIE per avere più approfondite informazioni e indicazioni, comprese le informazioni fiscali (carico e scarico degli sbavamenti e dell'estrazione del siero). Le stesse saranno esplicitate agli interessati direttamente.

Tutti i prodotti sono 100% naturali, senza parabeni e siliconi.

La linea di Confederazione per i prodotti cosmetici a marchio proprio è composta da:

Prodotto	Formato	Percentuale Bava
Crema Viso	20-30-50ml	ALTA
Bava Purissima - Gocce Viso	30ml	SOLO BAVA
Siero Viso Gel	30ml	ALTISSIMA
Crema Mani	100ml	MEDIA
Crema Corpo	200ml	MEDIA
Shampoo	200ml	MEDIA
Saponi	20-30-100gr	MEDIA
Sciroppo Gastro Integratore alimentare nel trattamento del reflusso e acidità	150ml	MEDIA
Sciroppo Tosse Integratore alimentare nel trattamento della tosse secca	150ml	MEDIA



alcuni prodotti della linea **Biokalos by Cocle**

### CREMA VISO

Grazie agli antiossidanti naturali contenuti nella bava di lumaca, la Crema Viso aiuta a rallentare il processo di invecchiamento cutaneo, contrastando i radicali liberi in eccesso e l'insorgere delle piccole rughe. Rigenera la pelle e ne migliora l'elasticità. Idonea anche per inestetismi come acne, pelli impure, macchie cutanee, segni delle piccole cicatrici e arrossamenti. Particolarmente adatta a curare la psoriasi.

### SIERO ANTIAGE VISO (gel)

Grazie alle sue proprietà il Siero viso svolge un ruolo importante nel prevenire i segni di espressione. Con azione riepitelizzante è idoneo come supporto per Crema Viso o utilizzato da solo per pelli particolarmente problematiche e mature.

### GOCCE di BAVA PURISSIMA

Secreto microfiltrato di Helix Aspersa Muller, allevata biologicamente senza mangimi industriali. Molto utile per preparare la pelle del viso ai trattamenti con la crema viso o il siero anti-age. NOVITA' ASSOLUTA!

### CREMA MANI

Crema depigmentata protettiva per mani è un prodotto ad azione schiarente. Idrata le mani contrastando il fenomeno dell'iperpigmentazione cutanea. Contiene inoltre filtri solari che aumentano l'efficacia della sua azione protettiva.

### CREMA CORPO

Emulsione per il corpo ad alto contenuto di bava di lumaca e acido lipico, dalla proprietà rigeneranti e antiossidanti. Ad azione tonificante ed elasticizzante. Coadiuvante d'eccellenza nei disagi cutanei come: acne, dermatiti e arrossamenti. Di riconosciuta efficacia per i trattamenti di molte forme di inestetismi della pelle come: smagliature, cicatrici, alterazioni da esposizione solare.

### SHAMPOO LENITIVO (rigenerante)

Azione lenitiva e calmante. Shampoo delicato per uso frequente, deterge e rinforza i capelli normalizzando le alterazioni del film idrolipidico, il cuoio capelluto ritrova il suo stato fisiologico naturale; idoneo per il trattamento della forfora. Coadiuvante nel trattamento di: irritazioni, dermatici e i piccoli danni da psoriasi.

### SAPONE

Nuova linea di detergenti naturali per il corpo con bava di Helix. Il sapone alla bava deterge lasciando la cute soffice e tonica. Come per le creme la bava ha il compito di eliminare e lenire irritazioni e infiammazioni.

### SCIROPPO TOSSE (integratore alimentare)

Soluzione ad azione fluidificante ed espettorante. Grazie alla concentrazione di enzimi litici, naturalmente contenuti nella bava di lumaca, facilita l'eliminazione del catarro ed aiuta a ripristinare le irritazioni della laringe e dei bronchi.

Si consiglia il suo utilizzo come coadiuvante per arrestare lo stimolo della tosse associata a stati influenzali, para-inflenziali ed a bronchiti acute.

### SCIROPPO GASTRO (integratore alimentare)

Soluzione ad azione fortemente antinfiammatoria e cicatrizzante del tubo digerente e nello stomaco. Azione coadiuvante nella cura della gastrite acuta e delle relative ulcere gastriche. Prodotto totalmente NATURALE, e benefico dell'intero epitelio dell'apparato digerente.



Linea **Cocle Ischia**



## Una novità con la bava di Helix Aspersa i Saponi



Nell'ultimo anno molti allevatori e non solo, stanno comprendendo l'importanza dell'attività Elicicoltura votata non solo all'allevamento, ma anche allo sviluppo di tutte le ramificazioni che questo mondo offre.

Coclè e C.I.E. da disciplinare, seguono prassi di estrazione della bava, sanificazione e produzione di prodotti derivanti, con grande attenzione.

Per tale ragione, anche per distinguersi dai tanti venditori di creme di discutibili caratteristiche, la linea Ischia ha aggiunto, dall'estate 2018, un'intera gamma di saponi con una percentuale importante di bava di Helix.

I saponi Coclè sono prodotti 100% naturali e garantiscono, grazie al potere emmolliente della bava di Helix, una lunga idratazione e morbidezza della pelle.

E' un prodotto esclusivo, di facile vendita, dato il costo basso, che permette un'approccio con la bava di lumaca senza spendere cifre importanti.



Anche per i saponi è stato attivato il conto terzi, per cui, chi lo desidera, può richiederli a marchio e logo proprio (anche l'incisione sui saponi stessi).

I formati disponibili sono 100gr e 30gr. Si possono richiedere anche delle versioni da 20gr (da distribuire come campioni o da fornire a strutture ricettivo/alberghiere).

## I libri, i manuali e i DVD per l'elicicoltura

Libri, Manuali e DVD per una conoscenza corretta dell'Elicicoltura, del suo allevamento e della Lumaca in Cucina



coclè  
EDIZIONI

Sul sito [www.cocle.it](http://www.cocle.it) alla voce Negozio è possibile acquistare tutti i prodotti.

E' possibile anche richiederli compilando il modulo a destra e inviandolo all'indirizzo riportato.

### PER FARE IL VOSTRO ORDINE

ritagliare, indicare il vostro indirizzo completo e spedire a:  
Centro di Elicicoltura Coclè - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)

nome ..... cognome .....

indirizzo .....

CAP ..... città ..... provincia .....

email ..... telefono .....

Modalità di pagamento

Sarà spedito tutto a mezzo corriere - in contrassegno - con un contributo di spedizione minimo di € 5,00

FIRMA.....

### PUBBLICAZIONI

**- MANUALE DI ELICOLTURA**  
ALLEVAMENTO INTENSIVO DELLE CHIOCCIOLE,  
LA RIPRODUZIONE A CICLO COMPLETO,  
LA COMMERCIALIZZAZIONE  
a cura di Giovanni Romano  
Centro di Elicicoltura Coclè  
ed lingua italiana € 25,00 n. .... copie

**- G. AVAGNINA**  
**La poesia di una cucina popolare**  
LUMACHE DI TERRA  
Centro di Elicicoltura Coclè  
€ 12,00 n. .... copie  
€ 9,00 (solo per i soci CIE) n. .... copie

**MANUALE DI CORRETTA PRASSI OP.**  
**IN ELICOLTURA**  
Centro di Elicicoltura Coclè  
€ 10,00 n. .... copie

**DVD ELICOLTURA IN VIDEO**  
Oltre 180 minuti di video sull'Elicicoltura  
Centro di Elicicoltura Coclè  
€ 39,00 n. .... copie

### MATERIALE PROMOZIONALE

Solo per i soci e partner

n. .... pacchetti di 20 tagliandi a marchio  
**FILIERA LUMACHE ITALIANE** (in materiale  
plastificato) per le confezioni commerciali  
€ 3,00 al pacchetto

n. .... copie brochure a colori  
**FILIERA LUMACHE ITALIANE** con ricette  
€ 0,15 cad.

## Specie elicicole sul mercato Italiano | rigatella



Rigatella (*Eobania Vermiculata*), è un mollusco gasteropode della famiglia Helicidae (*Helix*). E' l'unica specie del genere *Eobania* e in natura popola in particolare le zone costiere e collinari dell'Europa del Sud e del Nord dell'Africa. Nell'Italia è presente in quasi tutte le regioni.

Presenta un guscio particolare resistente tra 20 e 36 mm. di diametro, sostanzialmente schiacciato, di circa 12-15 mm.

La conchiglia presenta bande marrone scuro, interrotte da un reticolo biancastro.

Caratteristica è il foro columellare nella parte centrale del guscio, foro che con l'avanzare dell'età si chiude. E' una specie che va in ibernazione in inverno e in estivazione in estate.

E' una specie che presenta nel nostro paese un mercato molto vasto e interessante, soprattutto in Centro e Sud Italia. Il quantitativo totale trattato sui mercati (escluso l'autoconsumo derivante dalla raccolta diretta in natura) ha superato, nel 2017, le 8.000 tonnellate (il 21,5% del consumo italiano di lumache).

Nonostante il vasto consumo non si hanno notizie e prove concrete di allevamenti a ciclo biologico completo di *Eobania* in Europa: il principale motivo è che non è specie protetta in natura come *Helix Pomatia* ed *Helix Aspersa*, la cui raccolta è totalmente interdetta. Il prodotto può essere quindi direttamente reperibile in natura.

Il secondo motivo è il peso limitato di ogni singolo soggetto: (4/7 grammi) peso addirittura inferiore a quello delle specie allevate di taglia grande.

Un altro motivo è che si tratta di un mollusco che è sempre in fuga da qualsiasi recinzione e che non si ferma neppure se è a contatto con scosse elettriche.

In alcune regioni italiane addirittura è oggetto di raccolta dalla natura in forma organizzata: esistono in Puglia e in Basilicata gruppi consistenti di extracomunitari che si dedicano in maniera continuativa a questo lavoro, vendendo al mattino il prodotto raccolto nella notte a commercianti, grossisti e distributori, che arrivano e pagano in contanti il raccolto.

E' una lumaca di cucina tradizionale e popolare, per la quale non esistono marchi di qualità o di identificazione, come avviene per le *Helix* allevate.

14

Anche per questa fascia è significativa l'importazione, in particolare dal Nord Africa, con evidenti e continui problemi igienico/sanitari e di conservazione.

*Eobania vermiculata*, conosciuta come "la rigatella" è cucinata e servita quasi esclusivamente con il proprio guscio, in salse con verdure o peperoncino, o in sughi per accompagnare primi piatti a base di pasta.

Viene estratta, al momento del consumo, spesso volutamente "succhiata" insieme ai succulenti condimenti.

La cottura, a confronto altre specie più grandi, è molto veloce. In totale sono sufficienti circa 30 minuti tra bollitura preliminare e cucina vera e propria.



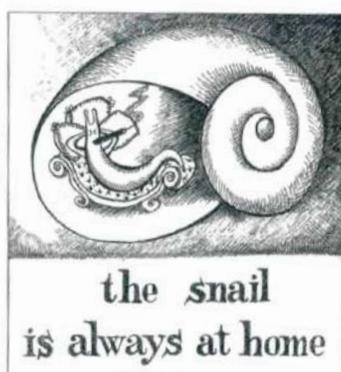
**Eobania Vermiculata**

### PREZZI DI RIGATELLA (EOBANIA VERMICULATA)

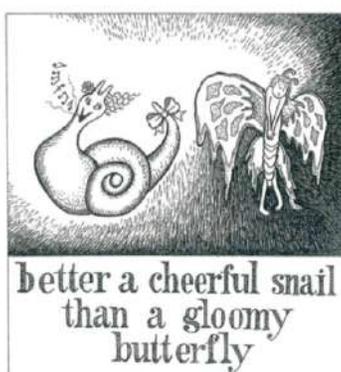
PREZZO INDICATIVO ALL'INGROSSO € 4,00 al kg

PREZZO INDICATIVO AL MINUTO € 12,00 al kg

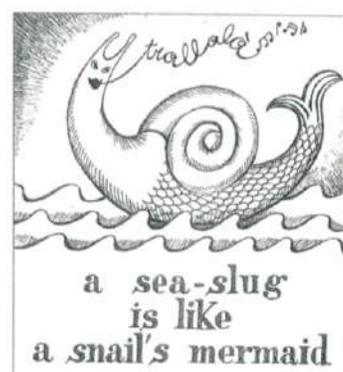
### Per sorridere



Una lumaca è sempre a casa



Meglio una lumaca allegra che una farfalla malinconica



La chiocciola di mare è la sirena delle lumache



## La lumaca a Roma

*Ciummachella, ciummachella de Trastevere  
sei lottava meraviglia de Roma mia,  
che miracolo che ha fatto mamma tua  
a crea' 'sto non plus ultra d'armonia,  
ciummachella, ciummachella de Roma mia*

Così cantava Rugantino nella celebre commedia musicale di Garinei e Giovannini, che piacque tanto negli anni sessanta. Da sempre a Roma "ciummachella" è il complimento per una ragazza carina e attraente.

Strano paragone con un animaletto che, se è simpatico per la sua eccentricità, non può certo evocare la grazia e la bellezza di una giovane donna. Ciummachella, più che il diminutivo, è il vezzeggiativo di ciumaca, che sta per lumaca. La lumaca, è stata da sempre a Roma, un cibo prelibato, una leccornia contadina, perché raccolta nei campi. Potrebbe definirsi un mangiare dei poveri, ma è in effetti una prelibatezza per sofisticati buongustai.

Nella Roma imperiale è stata inventata quella che ora definiamo "elicicoltura". I romani, per renderle più gustose, nutrivano le lumache con pane e vino bollito e le allevavano in campi recintati che circondavano di cenere e segatura, per impedire l' "evasione" degli animali. Le antiche storie narrano di Trimalcione ghiottissimo di lumache, che se le faceva servire arrostiti sopra una graticola d'argento. Agli inizi del '900 per le strade e i vicoli degli antichi rioni di Roma echeggiava il grido dei venditori ambulanti di lumache, i "lumacari", che andavano in giro con un canestro, dal quale le povere lumache tentavano di fuggire per scampare alla morte.

Essi gridavano "De vigna le lumache", "Lumache, lumacone e lumachette, si ricavan con spille se son strette" oppure "A cento le lumache!" Il trionfo della lumaca romana era tutto nella tradizione della festa di San Giovanni che i romani celebravano nella notte fra il 23 e il 24 Giugno festeggiando con lumache e fiumi di vino dei Castelli intorno alla Basilica di San Giovanni. Un piatto di lumache, ben piccanti per il peperoncino, succose e saporite, accompagnate da abbondanti libagioni, nell'atmosfera spensierata e festaiola di San Giovanni, quando con i diavoli si volevano scacciare i malanni, poteva quasi considerarsi un afrodisiaco.

**La ricetta famosissima de "La lumaca alla romana" è ancora oggi piatto tipico della capitale e del territorio. Dopo ripetuti lavaggi con acqua e sale e un definitivo risciacquo con acqua corrente, si mettono, con il guscio, in un tegame, condite con sale, a bollire con fuoco moderato. Ben cotte e raffreddate con un getto di acqua fredda, le lumache vanno poste in un tegame di coccio dove è stato a rosolare nell'olio il peperoncino con spicchi d'aglio schiacciati e un pesto di prezzemolo e acciughe. Dopo aver ben mescolate le lumache, si versa del vino bianco che si fa evaporare, si aggiunge abbondante salsa di pomodoro, diluita in un po' d'acqua, si porta a cottura con fuoco basso.**

Si servono non troppo calde, accompagnate preferibilmente da vino bianco leggero.



## CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI

Siamo giunti al 2° anno dalla costituzione di Confederazione Italiana Elicicoltori e chiaramente ci stiamo distinguendo nel panorama nazionale ed internazionale del settore per le nostre scelte operative a favore e a tutela reale del mondo elicicolo. Nei nostri interventi e nelle nostre manifestazioni difendiamo a chiare lettere, senza esitazioni e compromessi alcuni, l'allevamento serio, non pubblicitario, in condizioni naturali e alimentazione in prevalenza vegetale.

Ci battiamo, anche andando contro certe attuali tendenze, per la qualità della lumaca prodotta, per una produzione etica, sostenibile e buona, seguendo le profonde regole della natura più che i calcoli puramente economici o della moda.

Il marchio "FILIERA LUMACHE ITALIANE" che distribuiamo agli elicicoltori confederati che seguono le nostre regole e il relativo disciplinare di produzione, risulta il più prestigioso biglietto da visita nel mercato delle lumache: settore vivo e conservato.

Lottiamo ogni giorno, con ogni mezzo, contro l'irresponsabile crescita dell'importazione delle Helix, voluta da chi crede nella quantità più che nella qualità.

Sappiamo di lavorare a favore della categoria, anche quando nella modalità dell'informazione specifica, restiamo volutamente lontani dal clamore e dal rumore molesto della promozione e pubblicità a tutti i costi.

L'invito quindi a sostenere la Confederazione Italiana Elicicoltori, che opera quotidianamente in due sedi (al Nord e al Centro Sud) con l'iscrizione e l'adesione formale.

**Solo con il sostegno di tanti potremo portare avanti, fino in fondo, i numerosi scopi e le tante attività che ci siamo proposte.**

La quota annuale di iscrizione è e rimane modesta anche per il 2019: Euro **60.00** all'anno, da versare secondo le indicazioni scritte nella scheda di adesione che trovate sotto.

### le sedi Nazionali C.I.E. e Coclè

#### Sede Centro Sud Italia

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

#### Sede Nord Italia

Palazzo Mantica, Via Mantica 1 - 12062 CHERASCO (CUNEO)  
Tel.: +39 0172 488229 / Cell.: +39 366 9804145  
email: avagnina@eliciculturacie.it - sito web: [www.eliciculturacie.it](http://www.eliciculturacie.it)

16



### SCHEDA per L'ADESIONE alla CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI

**SOCIO EFFETTIVO** (con diritto di voto in assemblea)

**ANNO 2019 - 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 IBAN: IT48M0311174770000000000623 - BANCA POPOLARE DI ANCONA - filiale di Alvignano a: **Confederazione Italiana Elicicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)**

#### Elicicoltura Oggi - N.3 - Dicembre 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)