Elicicoltura oggi
PERIODICO DI INFORMAZIONE ELICICOLA
diretto da GIOVANNI AVAGNINA
Nº5 - GENNAIO 2020

L'Elicicoltura è Possibile

solo se si seguono ***regole precise***

Il dibattito sulle reali possibilità dell'allevamento in cattività delle lumache Helix è sempre stato acceso e ricco di posizioni contrastanti.

Da una parte i sostenitori e quanti fanno dell'attività un motivo di lavoro e di vita, dall'altra parte chi invece, reduce da delusioni o insuccessi, è diventato quasi un nemico della lumaca stessa.

L'argomento è importante e va esaminato con attenzione, razionalità e verità dei fatti.

La storia di oltre 40'anni dell'elicicoltura è in grado di confermare molto chiaramente la situazione, è utile quindi approfondire i molti e numerosi insuccessi e fallimenti, non assimilabili ad altri settori della zootecnia industriale moderna.

Chi si è avvicinato all'elicicoltura in maniera superficiale o inconsapevole delle difficoltà, può dare il proprio giudizio negativo sull'attività solo dopo aver fatto un esame reale e completo dell'effettivo impegno lavorativo (ore realmente passate nell'allevamento per almeno i primi 2 anni di ciclo). Le lumache non crescono e producono da sole...anche se l'impianto costruito inizialmente era perfetto dal punto di vista estetico e strutturale.

Di conseguenza in totale serenità di giudizio e soprattutto piena conoscenza ed esperienza vissuta direttamente sul campo, si può affermare che **l'elicicoltura è possibile ed è in grado di produrre reddito all'operatore, alla sola condizione che si seguano regole precise e non si operi senza una guida che sia seria e con esperienza reale.**

Per decine di anni abbiamo studiato questo strano e straordinario piccolo essere vivente e ci siamo accorti sempre che dovevamo rispettare la sua semplice biologia, che non potevamo ingabbiarlo in metodi di vita di tipo intensivo, in contrasto con i suoi tempi, le sue piccole grandi necessità per dare il meglio nel gusto e nella fragranza della propria carne. Abbiamo verificato in diretta i frutti e le foglie che sceglie e predilige per il proprio nutrimento e abbiamo sempre combattuto quanti vogliono distruggere questo delicato equilibrio biologico che propongono o sponsorizzano allevamenti intensivi, al chiuso, a ciclo spinto con alimenti industriali, che arricchiscono non l'allevatore, ma i produttori di mangime.

Queste nostre parole vogliono quindi confermare i punti che riteniamo siano le uniche strade per riuscire ad allevare lumache Helix e a farlo con risultati economici accettabili e interessanti.

Quelle che seguono sono le regole inderogabili e non modificabili: chi non se la sente di seguirle ed applicarle forse è meglio che abbandoni l'idea di fare l'elicicoltura e non spenda capitali economici, che, come è avvenuto in molti casi, sono andati in fumo, tra polemiche, arrabbiature e danni all'intero sistema.

continua a pagina 2

Successo *del* ***6° Convegno Internazionale di Elicicoltura*** a Piana di Monte Verna

La manifestazione elicicola di Piana di Monte Verna, in provincia di Caserta, da sempre organizzata dal Centro di Elicicoltura Coclè, ogni anno cresce nell'interesse e nella partecipazione degli operatori. La stessa da due anni si svolge con l'alto Patrocinio del **Ministero** delle **Politiche Agricole**, **Alimentari** e **Forestali**.

L'ultima edizione, (settembre 2019) ha visto per la prima volta anche una concreta e importante presenza di elicicoltori provenienti da varie regioni del Nord, che hanno contribuito a confermare l'evento quale momento nazionale e internazionale di discussione e confronto sui temi più svariati del settore e sulle relative soluzioni. Interessante e numerosa anche quest'anno, la presenza di operatori del mondo dell'elicicoltura provenienti dal Marocco, Libano, Tunisia, Spagna, Slovenia, Inghilterra e Turchia.

La novità più saliente e coinvolgente è stata la presentazione ufficiale del negozio "**Coclestore – la boutique della lumaca**", un negozio fortemente innovativo per tutti i gestori di un allevamento, i quali possono, rimanendo nella fascia fiscale speciale dell'agricoltura, diventare rivenditori al minuto e all'ingrosso della loro produzione primaria e di altri derivati del mollusco con il proprio marchio: lumache in conserva, lumache preparate e pronte alla cucina, prodotti derivati dalla bava, come cosmetici, creme, prodotti per il benessere.

Nelle due giornate di convegno numerose e molto interessanti le relazioni presentate e, in particolare, molto apprezzate le testimonianze dirette di cinque aziende elicicole, in attività da oltre 5 anni.

Questa manifestazione sta diventando un classico per tutti gli addetti anche perché è sempre più lo scambio di posizioni, esperienze e proposte in campo che deve crescere nella conoscenza.

Grande successo anche del festival gastronomico collegato **Piazze della Lumaca** (7° edizione), nel quale è stata presentata in diretta La **PIZZA CON LE LUMACHE**, preparata e servita ai partecipanti fragrante, appena uscita dal forno a legna appositamente installato nella piazza della manifestazione.

Molto seguita anche l'esposizione delle lumache di legno, scolpite con fantasia, in tronchi di ulivo da Antonio Maria Isola, veterinario laziale e Lumaca d'oro nel 2014.

segue *L'Elicicoltura è Possibile*

Punti determinanti:

- l'elicicoltura non è un'azienda puramente commerciale: prima di tutto è azienda agricola, che ha bisogno dei tempi necessari alla terra per produrre, che necessita di lavoro manuale e che vive perennemente le insicurezze e i danni dovuti al clima, alle stagioni e alle relative perturbazioni, talvolta forti e catastrofiche. Quindi mai fare programmi troppo stretti, precisi e solo teorici.

- Si possono ottenere redditi e risultati alla sola condizione che si effettui il ciclo completo in allevamento, facendo nascere ogni anno i molluschi e in seguito crescerli. **Nonostante le varie suggestioni pubblicitarie non è assolutamente conveniente acquistare piccoli oppure uova da schiudere nella speranza di accelerare i tempi**. Le lumache Helix sono esseri viventi che si adattano bene al luogo e danno risultati soltanto se nascono nello stesso.

- Per arrivare a ingrassare e vendere la popolazione nata nei recinti occorre seguire e integrare l'alimentazione (in prevalenza di tipo vegetale). La sola semina e coltivazione preparata nei recinti, può far sopravvivere i molluschi, non certo è sufficiente e adeguato per ottenere quintali di lumache da vendere. Un'alta percentuale di allevatori non si occupa di questo importante problema e necessità: occorre lavoro di coltivazione, occorre continuità di interventi dei recinti nelle varie stagioni, occorre tempismo stagionale e non serve a nulla recarsi in allevamento per "guardare" ogni giorno i recinti o al limite raccogliere i soggetti fuggiti. La fuga dai recinti è causata soprattutto da un habitat con alimentazione carente, troppo bavata o vecchia.

- L'allevamento deve mantenere costanti in ogni anno di ciclo, la suddivisione tra recinti di riproduzione e recinti d'ingrasso. Questo quasi certamente è il problema primario per un allevamento, per questa situazione è necessario il lavoro di trasferimento dei piccoli, della continua semina e rimessa in pristino vegetale degli spazi, del controllo della densità di molluschi per metro quadrato. Operazioni queste che comportano molte ore di lavoro manuale e che solo il 50% degli allevatori, che si autodefiniscono elicicoltori, fanno con correttezza, continuità e senza tregua alcuna. Mancando questo impegno i risultati in kg. di produzione sono minimi.

- É assolutamente inutile e negativo allevare specie come Helix Pomatia o Rigatella: non esistono possibilità concrete del ciclo completo e sono lumache che arrivano dell'estero a prezzi troppo bassi, in quanto raccolte in natura da popolazioni povere. L'unica specie allevabile e adatta alla cattività è **Helix Aspersa**, nelle razze **Muller** o **Maxima**. Quindi l'elicicoltura seria deve partire esclusivamente dalla selezione vera, seria e certificata dei riproduttori.

- Migliaia di operatori comprano lumache di frigorifero (perché costano poco) o di importazione, vecchie e inadatte: dopo 6 mesi moltissimi chiudono l'impianto, perché hanno sbagliato, con questa introduzione assurda, l'inizio dell'attività.

- **Portare avanti un allevamento ha un senso economico soltanto se si è titolari di una certificazione della specie introdotta, si è affiliati ad una "filiera" ufficiale, si segue un disciplinare di produzione e si è aggregati ad una organizzazione professionale (non un commerciante di lumache) di settore, a caratura nazionale e con riconosciuta serietà ed esperienza.**

- L'elicicoltura non si porta avanti stando al computer, perdendo tempo a leggere o scrivere sui troppi gruppi e sui social esistenti (oltre 10 i gruppi più seguiti). Una serie di inutili post, risposte e interventi inconcludenti e senza legame con la realtà, soltanto gente che non ha mai prodotto in realtà lumache e che non ha il diritto di dare giudizi, consigli e informazioni sull'argomento.

- L'elicicoltura vera e reale si può portare avanti solo se si è consapevoli delle necessità prima indicate e, soprattutto, si è seguiti e aiutati da organizzazioni che sono nate e lavorano "a favore degli elicicoltori" e quindi presentano la realtà come è, non come si può sognare e sperare.

Interventi Istituzionali in Elicicoltura

In questi giorni la presidenza di Confederazione Italiana Elicicoltori sta lavorando con le istituzioni nazionali, in particolare il **Ministero** dell'**Agricoltura**, il **Ministero** della **Salute** e le **Commissioni permanenti Agricoltura** della **Camera** dei **Deputati** e del **Senato**, per sollecitare la presa in carico di alcuni problemi del nostro settore, che devono essere affrontati, normati e indirizzati. La nostra organizzazione ha presentato, all'uopo, un documento sintetico sulla situazione attuale e sulle necessità di interventi pubblici utili che l'elicicoltura seria e produttiva presenta.

In particolare abbiamo sottolineato i seguenti problemi: le corrette, adeguate e vere informazioni destinate agli operatori gestite soltanto da organizzazioni non commerciali; la funzione e i compiti delle organizzazioni settoriali per il controllo di un sistema produttivo qualificante e remunerativo; infine il controllo ufficiale della filiera della bava estratta, attualmente in grande confusione e disordine.

Vi terremo informati sugli sviluppi.

Nuovo Ministro all'Agricoltura

Il Ministero dell'Agricoltura italiano, dopo un anno di governo in cui gli erano state aggiunte le competenze per il turismo, è diventato di nuovo Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, come sempre è stato. Dal 5 Settembre 2019 lo guida il nuovo ministro, la Senatrice **Teresa Bellanova**, di origini pugliesi, con alle spalle già importanti incarichi in veste di viceministro allo Sviluppo economico e sottosegretario al Ministero del lavoro e politiche sociali.

Una donna che conosce molto bene la terra, l'agricoltura e i suoi problemi perché già a 14 anni iniziò a lavorare come bracciante agricola. La sua carriera politica inizia a 20 anni quando diventa dirigente regionale della *Federbraccianti*, entra nel 2006 alla Camera dei Deputati e viene sempre riconfermata.

Una figura politica di forte personalità e vivacità intellettuale, che ha vissuto direttamente le problematiche del lavoro sui campi e conosce a fondo l'agricoltura italiana, in particolare le filiere agroalimentari collegate, avendo ricoperto numerosi incarichi pubblici riguardanti la produzione primaria, l'allevamento e i settori collegati.

Un augurio di buon lavoro alla senatrice, che conosciamo e stimiamo per il suo impegno concreto e convinto. Anche l'elicicoltura ha bisogno dell'attenzione Sua e del suo Ministero per diventare attività importante.

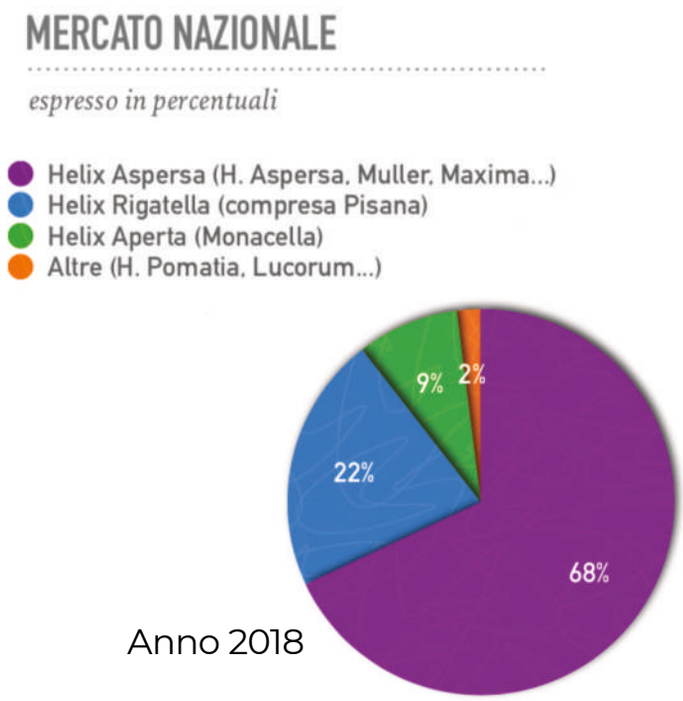
Il nuovo Ministro dell'Agricoltura
Teresa Bellanova

Specie di Helix vendute in Italia

I dati rilevati nel 2018 sul territorio nazionale presentano la seguente divisione quantitativa di vendita tra le varie specie di Helix commerciali ed edibili.

È un dato importante che conferma che i mercati più importanti e consistenti in Italia continuano ad essere quelli del Centro Sud. L'Helix Aspersa infatti è la più diffusa e più acquistata, ed è la lumaca tradizionale delle regioni mediterranee.

Il consumo di Helix Rigatella ed Helix aperta, anche in questo caso, è prevalente nelle zone tirreniche ed isolane.



Il Tempo delle Bufale...

Proseguono varie e fantasiose amenità nell'ambito della comunicazione elicicola, via web e stampa.

Numerose e collaudate storture sull'impostazione tecnica degli allevamenti per cui passano per novità e nuove tecnologie produttive sistemi e metodi che già trent'anni fa sono cessati e sostituiti, perché senza prospettive.

È di moda inoltre, nel linguaggio del web, creare parole e frasi senza senso che ricordano la nostra lumachina e che esaltano la possibilità di fare grossi affari con la stessa.

E giù a più non posso termini e frasi come... "**guadagnare 4.000 Euro al mese con le chiocciole**", "**elicicoltura industriale in container**", "**caviale bianco di lumaca – nuova frontiera dell'alimentazione**", "**il futuro è chiocciola**", "**eccellenza economica in elicicoltura**", "**spiralizziamoci**", "**economia elicoidale**" (quasi potesse esistere), tante altre frasi legate alla spietata volontà di suscitare, a tutti i costi, interesse e investimenti per il business dell'allevamento: fattori in gran parte validi soltanto per le relative vendite di attrezzature e derivati.

Fino a quando ci sarà gente che crede inconsapevolmente a queste bufale?

Per rispetto alla realtà e alla verità dei fatti e, in particolare, anche alla nostra lingua e all'elicicoltura vera, nelle nostre sedi e sui nostri giornali non saranno mai pubblicate simili scempiaggini.

Un Ricordo

Purtroppo dobbiamo inviare un ultimo triste saluto ad una grande donna, amica e sostenitrice dell'elicicoltura naturale italiana. Si tratta della dott.ssa **Maria Vlachou**, di Corinto in Grecia, fondatrice insieme alla sorella Penny della società *Fereikos*, che da 20 anni sviluppa e segue l'elicicoltura in Grecia ed altri paesi.

Maria Vlachou, grande studiosa dell'argomento e conoscitrice di sei lingue, è stata nell'anno 2011 la traduttrice del manuale di elicicoltura di Giovanni Avagnina. "*SALINGARIOTROFIA*" è stato il primo testo in greco moderno sulla lumaca, sull'allevamento e sulla sua gastronomia, nonché la prima specifica pubblicazione in assoluto in questa nazione europea, che è al quarto posto al mondo per il consumo e la tradizione culturale del mollusco Helix. Basta pensare che le Helix Aspersa di Creta sono famosissime in tutto il mondo per il gusto speciale e unico delle sue carni.

La dott.ssa
Maria Vlachou

La prematura scomparsa di Maria Vlachou lascia un grande vuoto in tutti noi che l'abbiamo conosciuta, stimata e avuta in tanti anni per collega di lavoro in Grecia e in Europa.

*Dagli **Stati Uniti** d'**America***

In tutti gli stati U.S.A. è proibita l'importazione di lumache vive Helix, perché considerate soggetti nocivi e invasivi.

I titolari di **Peconic Escargot** e **Little G.F.E.**

La causa principale di questa chiusura totale nei confronti dei molluschi è legata ai problemi della dannosa invasione delle coltivazioni registrata in California, in particolare, due anni dopo il rientro dei reduci dal Vietnam. Tutti i militari di ritorno dalla lunga missione nel paese asiatico si erano portati, negli zaini, alcuni soggetti di ***Achatina gigante***, che hanno prolificato, sono fuggiti dai giardini e hanno invaso le coltivazioni, devastandole.

Questo embargo purtroppo colpisce anche le Helix europee le quali nulla hanno a che fare con i molluschi asiatici.

Quindi nonostante i grandi numeri, in USA, l'elicicoltura e la relativa cucina non hanno spazio e non sono possibili dal punto di vista legale.

Sappiamo tuttavia che esistono le autorizzazioni da parte del Dipartimento Agricoltura (USDA) per 2 piccole fattorie di lumache Helix nel paese, entrambe molto limitate nell'estensioni. Si parla di produzioni che non superano i 70.000 soggetti all'anno per ciascuna, quindi un valore inesistente per una nazione come gli USA.

Le aziende conosciute:

- ***PECONIC ESCARGOT***, con sede a **Long Island** (nata nel 2017), vende ai ristoranti di New York city
- ***LITTLE GREY FARM ESCARGOTIERE***, nello stato di **Washington** (nata nel 2012), l'allevatore si chiama RIC BREWER ed è anche uno chef.

Entrambe allevano Helix Aspersa, che pare abbiano reperito in un luogo che non indicano in California. Forse anche loro le hanno nascoste alla dogana nelle valigie, al ritorno da qualche viaggio nel Mediterraneo...

Helix Aperta *cantareus*

Come pubblicato negli ultimi numeri della rivista, prosegue presso il Centro Elicicoltura Coclè la sperimentazione dell'allevamento di Helix Aperta (Monacella) su moduli sopraelevati, secondo il metodo UNE (Franco Ballone), prove iniziate 18 mesi fa.

I risultati ottenuti nella sperimentazione sono molto incoraggianti in relazione alla possibilità di poter gestire con controllo adeguato questa specialissima specie di alto valore biologico e molto difficile da ottenere nel metodo tradizionale a terra. Al secondo anno di prove con i moduli sopraelevati si osserva inoltre il buon mantenimento della vegetazione dei carciofi, di cui è ghiotta questa specie.

Il prezzo elevato per Monacella (da 25 Euro il kg. in avanti) si ottiene soltanto con l'opercolatura perfetta, che avviene solo a 20 cm. sotto terra: poterle allevare e raccogliere su strutture sopraelevate con all'interno il terreno (moduli specifici) ad altezza dell'operatore, facilita questa delicata e fondamentale raccolta, senza procurare danni al delicatissimo guscio e riducendo di molto la fatica del lavoro.

Presso gli allevamenti Coclè questa sperimentazione andrà avanti anche nel 2020 al fine di perfezionare il tipo di alimentazione necessaria ad una crescita veloce, oltre a quella coltivata sul modulo.

Poiché l'allevamento di Monacella è completamente diverso dalle altre elicicolture classiche, valide e ormai sperimentate per varie razze di Helix Aspersa, tenendo conto del prezzo molto elevato di questo prodotto particolare e della crescita nella richiesta, potrebbe essere un'idea utile, forse vincente, creare nell'ambito di C.I.E., un'associazione specifica di produttori per questa qualità unica di lumaca. Ci sono problemi particolari nella produzione da affrontare e risolvere ed esiste un mercato diverso e specializzato da seguire insieme a situazioni di tradizioni territoriali e regionali.

Noi siamo disponibili a studiare tutte le situazioni per dare a queste specie uno sviluppo reale ed economico.

Mercato - Quotazioni 2019

Il mercato elicicolo globale 2019 in Italia non ha registrato particolari situazioni lontane dalla normalità degli ultimi anni.

La richiesta di prodotto è stata abbastanza sostenuta, variegata e consistente.

Il principale problema, come sempre, rimane la qualità delle partite. Le importazioni extra-Cee sono continuate, come sempre massicciamente e hanno invaso i mercati all'ingrosso del pesce e della frutta/verdura delle grandi città, luoghi dove ad entrare trovano grandi difficoltà gli elicicoltori, a causa di vari interessi e business, talvolta perversi e non totalmente leciti, che in questi mercati si intrecciano.

L'elicicoltore che produce in realtà le lumache e, in particolare quello confederato alla "FILIERA LUMACHE ITALIANE", quale unico soggetto in grado di contrassegnare il proprio prodotto con il marchio nazionale di qualità, si trova davanti alla necessità, compito non facile, di combattere per rompere questo muro di ignoranza. Solo l'elicicoltore può dimostrare al consumatore e all'acquirente la grande differenza e qualità delle sue lumache nelle caratteristiche organolettiche della carne, nella convenienza in peso per l'asciugatura effettuata, nel calibro omogeneo, nel tipo di alimentazione controllata e nell'iter igienico-sanitario seguito.

I molluschi dell'Algeria o dell'Ucraina e di altre provenienze, raccolte in natura, non presentano neanche una di queste caratteristiche di qualità.

E' da segnalare un sempre maggior interesse per la specie H. Aperta (Monacella) opercolata. Quest'anno si sono registrate punte di prezzo anche di 26,00 Euro il kg. all'ingrosso e 40,00 Euro il kg. al minuto, con limitata offerta.

Il mercato di Rigatella è stato stabile e secondo tradizione.

La fase di **spurgo**, ultima dell'allevatore prima della vendita o consegna delle lumache: oltre ad essere una procedura molto importante, richiede accorgimenti e operazioni che non devono mai essere tralasciati. **Le lumache possono essere spurgate o in gabbie o anche in comodissime cassette areate in plastica** - impilate (fig. sotto)

PREZZI

Non è facile creare tabelle di prezzi. Gli stessi sono fortemente variabili e dipendono normalmente dai seguenti 5 fattori:

- Specie di Helix
- Asciugatura e omogeneità di taglia
- Origine, con confezioni a marchio nazionale, o no
- Quantità (ingrosso o minuto) e percentuale di servizio resa al compratore
- Zona geografica italiana di commercializzazione

le **quotazioni** dell'ultimo semestre:

Helix Aspersa Muller	8-10 grammi	*da 3,50 a 13,00 € il Kg*
Helix Aspersa Maxima	12-15 grammi	*da 3,50 a 12,50 € il Kg*
Eobania Vermiculata (Rigatella)	5-8 grammi	*da 4,00 a 12,00 € il Kg*
Helix Aperta Opercolata	5-8 grammi	*da 14,00 a 25,00 € il Kg*

Lumache **Aspersa** e **Rigatella** in sacchetti da 1kg e confezioni da 500gr - accompagnati da etichetta **Filiera Lumache Italiane**

Dall'esperienza F-Helix la proposta Start

Per incominciare bene e proseguire al meglio in Elicicoltura

Nel febbraio 2015, nel Parco Agricolo Sud Milano, nasceva L'AZIENDA SPERIMENTALE PER LA LOMBARDIA frutto di un accordo nella persona di G. Avagnina, fondatore dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco e l'azienda agricola F-HELIX di Zibido San Giacomo (MI), titolare Giovanni Merlo, un appassionato veterinario, con il preciso scopo di incrementare le conoscenze del settore, anche con il contributo degli Istituti Universitari di Agraria e di Medicina Veterinaria di Milano.

L'interesse condiviso, sulla traccia da una parte degli oltre 40'anni di esperienza elicicola e dall'altra di altrettanti decenni di seria militanza zootecnica, hanno permesso in campo elicicolo di valutare al meglio le soluzioni attuate nell'ambito di un allevamento a ciclo continuo con metodo naturale, chiaramente osservando tutti i molteplici aspetti indicati nel Manuale di Corretta Prassi in Elicicoltura, allora in fase di approvazione.

Giovanni Avagnina, 45 anni di lavoro, di passione e di storia nella "Elicicoltura Naturale" in Italia e 35 paesi esteri

Quello che però l'azienda agricola F-HELIX ha voluto sperimentare fin dall'inizio della sua attività è stata la realizzazione di un impianto di dimensioni ridotte rispetto a quelle normalmente suggerite per iniziare, partendo *a vera misura d'uomo*, intendendo un unico operatore aziendale e con investimenti iniziali contenuti. Da qui l'idea del **miniprogetto START in elicicoltura**.

F-HELIX intendeva PARTIRE (start) ANCHE PART-TIME, prima di effettuare il passo decisivo.

Giovanni Merlo
Veterinario

Si tratta di un recinto chiuso sui quattro lati con la classica rete antifuga a due balze GRID HELIX, ma con dimensioni trasversali leggermente ridotte al fine di poter operare al meglio durante tutte le fasi di lavoro necessarie (semina, sfalcio, distribuzione dell'alimentazione integrativa, raccolta del prodotto).

Larghezza totale interna massima quindi 3,60 m.l. con presenza, al centro, per almeno 60 cm, di un corridoio non coltivato adatto quindi sia al calpestio da parte dell'operatore che alla visione facilitata di eventuali soggetti in transito da una parte all'altra, evitandone lo schiacciamento, ma nel contempo osservandone il comportamento. Questo specialmente in fase di accoppiamento e dopo l'irrigazione serale. Nel caso poi, si volessero evitare perdite da "predatori volatili", si può realizzare, a costi contenuti, una copertura in rete con maglia media (20x20mm) in grado di non limitare né l'efficienza del sistema di irrigazione né l'irraggiamento solare e quindi l'illuminazione.

Il sistema di sostegno della rete più economico è rappresentato da semplici tondini di ferro di 8/10 millimetri di diametro della lunghezza di 6 m.l., come da fornitura standard da qualsiasi magazzino edile, semplicemente piegati a mano ed infilati nel terreno ai bordi esterni del recinto.

Metodica gestionale

L'altezza interna risulterà così spontaneamente di circa 2 mt, ottimale per ogni tipo di lavorazione. La facile accessibilità sui due lati coltivati di solo 1,5 metri di profondità permette, con un semplice tagliaerba a pettine di sfalciare con poca fatica le sezioni di aiuola che necessitano di tale operazione. Il tutto in maniera COMPLETAMENTE ERGONOMICA, ovvero con minor sforzo operativo nell'uso delle attrezzature e contemporaneamente con maggior attenzione alla presenza di molluschi nelle varie fasi di crescita.

Anche l'osservazione costante sia dei piccoli nati che degli adulti in fase produttiva, così come la presenza di nidi completi di uova depositate risulta essere facilitata proprio dalle dimensioni interne, operando, come si è detto, sul comodo corridoio centrale.

Riproduzione del **Modulo Start** ideato da Merlo

INSALATE AMARE nei recinti
Attenzione!!

Osserviamo un problema sempre più diffuso in tanti allevamenti, una problematica di semina, che può sembrare all'inizio poco grave, ma che con il trascorrere dei mesi (praticamente da luglio a novembre) nei recinti diventa catastrofica.

Il misto di insalata amare (radicchi), utilizzato per la zona specifica di protezione nei recinti destinati a riproduzione, è molto utile perché serve alla protezione della deposizione, alla frantumazione delle zolle e alla protezione dei piccoli dagli agenti atmosferici violenti e quindi è una semina necessaria, nella zona prestabilita.

I radicchi diventano però un problema nel caso in cui, in primavera, anche solo pochi semi di queste piante amare vengono mescolati a quelli del cavolo e della bietola. L'allevatore sprovveduto e soprattutto mal consigliato, in realtà da luglio in avanti, si ritroverà questi spazi del recinto destinati all'alimentazione, totalmente non utilizzabili perché le insalate (composite) sono più resistenti e invadenti delle altre essenze e in poco tempo, se pur poche, producono il totale sopravvento sull'intera altra vegetazione seminata.

Il risultato: da fine estate e per tutto l'autunno tutti gli spazi alimentari scompaiono e le lumache (piccole e grandi) non si ritrovano più nulla da mangiare. Una bella vegetazione fitta e resistente, ma che i molluschi non toccano, neppure se molto affamate.

Purtroppo, stiamo notando questo fatto e questa situazione incresciosa e fortemente negativa in gran parte degli allevamenti che vengono fotografati e pubblicati. E' un grande errore che preclude la crescita e la raccolta.

Consigliamo quindi massima attenzione a riguardo questa indicazione che forse qualcuno dà come consiglio, ma senza sapere i disastri che provoca.

I semi mescolati di brassicacee (cavoli) e bietole non devono essere mai e poi mai uniti con semi di insalate amare. Centinaia di allevamenti trovano risultati negativi nella crescita dei piccoli per questo banale fatto ed errore.

Allevatori: *seguite soltanto le regole e le indicazioni che vi vengono fornite da organizzazioni con esperienza, non fate il "turismo" negli allevamenti di altri elicicoltori, spesso si raccolgono notizie negative e poco utili, anche se date involontariamente.*

Il **Radicchio** (pianta amara e non appetita dai molluschi), se invade l'intero recinto è un gravissimo problema.

Lavori in Allevamento

Questa rubrica, in ogni numero del nostro giornale può sembrare ripetitiva, rappresenta invece un momento informativo molto importante del lavoro dell'elicicoltore.

Dobbiamo confermare i fattori indispensabili per ottenere produzioni concrete:

- Trasferimento all'ingrasso dei piccoli nati nel 2019 entro e non oltre il 15 aprile 2020; non ci sono scuse che tengono sulle condizioni climatiche avverse. Pioggia o neve: bisogna avere assolutamente i terreni pronti per la semina anticipata. Pena: ritardo nel trasferimento e gran parte della produzione non pronta per la vendita
- Quindi tempestività, lavorazione dei terreni nei mesi invernali precedenti, senza ascoltare altri consigli che invitano a seminare più tardi, secondo la pur vera tradizione contadina

MESI INVERNALI

- Proseguire i lavori di manutenzione generale eliminando eventuali problematiche sorte e riscontrate nella gestione dell'anno precedente
- Effettuare gli eventuali ampliamenti dell'allevamento
- Proseguire nell'attività di derattizzazione e messa in sicurezza dell'impianto per quanto riguarda l'acqua piovana
- Nelle zone calde (Sud Italia – Isole) incominciare alla fine del mese di gennaio a seminare i recinti d'ingrasso

MESE FEBBRAIO

- Nelle zone fredde, tra il 15/25 del mese preparare e seminare i recinti di ingrasso che ci serviranno nella stagione entrante. Bisogna ricordare che il rapporto tra la zona di riproduzione e quella d'ingrasso è di 4 a 6 e che più spazio diamo ai recinti con la vegetazione tenera e giovane in grado di accogliere le chiocciolina con densità non troppo elevata, migliori e più veloci risultati si otterranno con l'ingrasso e il peso finale dei soggetti
- Questi recinti devono essere seminati (a confronto di quelli destinati alla riproduzione) soltanto con il misto di Cavoli e Bietola da taglio (a spaglio su tutto lo spazio). Procurarsi per tempo i semi adatti e specifici (per ogni recinto classico di mt. 45 x mt. 3,50 sono necessari soltanto 1,5 kg. di Misto Cavolo e 1,5 kg. di Bietola da mescolare con sabbia secondo le indicazioni)
- Se è ancora freddo è consigliabile coprire subito queste semine con il "tessuto non tessuto" leggero, per velocizzare la nascita e lo sviluppo dei vegetali, eventualmente spostando lo stesso dai recinti di riproduzione
- Tenere puliti i passaggi, che durante l'inverno si saranno inerbati di graminacee

segue Lavori in Allevamento

MESI DI MARZO/APRILE

- Tutte le chioccioline si risvegliano dal letargo invernale
- All'inizio di aprile effettuare il trasferimento delle chioccioline nate nei vecchi recinti, da portare nei nuovi spazi d'ingrasso. In questo periodo la vegetazione è bassa e l'operazione risulta anche abbastanza facile. Per il trasferimento nei recinti di ingrasso la vegetazione deve essere alta almeno 8-10 cm. Il metodo da usare è quello dei fogli di carta (non lucida) o cartoncino messi, alla sera, nei recinti, vicino alla rete. Al mattino si effettua un calcolo approssimativo dei piccoli attaccati e si trasferisce il foglio direttamente nei recinti. In poco tempo la carta verrà consumata e le chioccioline transiteranno, senza traumi, tra le piante delle zone d'ingrasso. Densità massima consigliata: 170-180 soggetti per mq. Non si deve tuttavia superare mai il limite di 200 mq.
- Portare via dai recinti le eventuali chiocciole da riproduzione non raccolte in autunno, e venderle subito.
- In aprile quindi è molto importante che la vegetazione dei nuovi recinti d'ingrasso sia alta almeno 8/10 cm, pronta cioè fin dall'inizio del mese ad accogliere ed alimentare le chioccioline nate l'anno passato e trasferite proprio in questo periodo.
- Il fattore fondamentale di questa crescita nel periodo è dato dall'alimentazione fresca e tenera, insieme naturalmente all'assenza o scarsa quantità ancora di bava lasciata.
- La crescita in questo periodo è molto più consistente. A parità di alimento consumato, a confronto di altri periodi dell'anno, la percentuale di accrescimento è di 6-7 volte superiore.
- In realtà l'umidità relativa di questo periodo gioca un ruolo estremamente importante e utile.
- Incominciare a coltivare nella zona a parte, esterna all'impianto fino a tutto agosto, a distanza di 15-20 giorni tra una semina e l'altra, il girasole selvatico: la pianta più diffusa e utilizzata nell'alimentazione di supplemento. Da inserire dentro i recinti, tagliato, solo quando è in fiore

Un metodo sempre utile
carta e cartone

MESI DI MAGGIO/GIUGNO

Recinti per la nuova riproduzione

- Dopo il trasferimento, immediatamente, occorre entrare dentro i vecchi recinti di riproduzione con la motozappa, preparare il terreno per una nuova semina (che deve avvenire entro 15-20 maggio). Essendo recinti per l'accoppiamento e la nascita è indispensabile seminare in questi recinti anche il misto d'insalata (3 tipi di insalate rustiche e resistenti) per ottenere anche le zone di "protezione".
- Quando la vegetazione di questi recinti è alta un minimo di 5-7 cm. si possono introdurre i riproduttori per il 2020, scegliendo, tra i soggetti trasferiti nell'ingrasso, quelli migliori cioè quelli che visivamente risultano già più grandi, con conchiglia dura e con crescita più evidente. Questi soggetti, come è avvenuto l'anno precedente, dopo l'attività di riproduzione, a ottobre saranno venduti per il mercato dell'alimentazione, recuperando così questa percentuale di produzione nata nell'anno passato. Il popolamento dei recinti di riproduzione deve avvenire entro e non oltre il 15/20 giugno.
- Nei recinti di ingrasso portare ogni 2-3 giorni gli alimenti supplementari vegetali.
- Tra i frutti coltivati o acquistati, le carote sono l'alimento più appetitoso, più utilizzato e con migliori risultati di crescita. (vedere articolo Elicicoltura Oggi n.4)

ALTRI LAVORI

Irrigazione

In questi mesi in cui la temperatura si alza è utile e necessario e, in certi casi indispensabile, l'utilizzo dell'irrigazione a pioggia oppure a nebulizzazione nei recinti. Essendo questi tre mesi i più importanti per quanto riguarda la riproduzione e le necessità alimentari delle chiocciole, la continuità di umidità sul suolo garantisce nascite sicure, numerose e crescite più veloci.

E' necessario che l'irrigazione, a seconda delle condizioni meteorologiche, sia frequente, anche giornaliera, avvenga nella sera, al calar del sole. La stessa deve garantire frescura continuativa, senza tuttavia arrivare ad avere il terreno eccessivamente inzuppato.

Controllo del perimetro:

Il perimetro esterno dell'allevamento, in lamiera, va tenuto costantemente sotto controllo. E'necessario e indispensabile prevedere una fascia di terreno, almeno di 70/80 cm., a ridosso della lamiera, perfettamente diserbata e pulita.

Questo per facilitare il controllo settimanale del recinto perimetrale, visionando così eventuali accidentali aperture, rotture, situazioni anomale che possono permettere l'ingresso di nemici e predatori o fughe di molluschi.

Pochi sono gli allevamenti che seguono questa regola, molto banale e molto semplice da gestire, ma altamente utile ad evitare almeno una parte dei tanti guai dell'allevamento

Coclestore *Il negozio al minuto per tutti gli elicicoltori*

Tra i tanti argomenti trattati nel 6° Convegno Internazionale di Elicicoltura di Piana di Monte Verna, grande successo e interesse ha ottenuto la presentazione ufficiale della boutique delle lumache a cui è stato dato l'accattivante nome di "COCLESTORE".

Uno stand di 6 x 3 metri ha riprodotto fedelmente, con gli arredi e con le insegne, il negozio completo di circa 100 referenze in offerta di vendita.

- *lumache vive, provenienti dall'allevamento, con le varie calibrature e specie*
- *le confezioni di lumache già pronte per la cucina, al naturale o nei vari sughi*
- *circa 20 prodotti cosmetici e di benessere (saponi, creme, sieri, gel) contenenti alte percentuali di bava estratta dai molluschi*
- *gli integratori e sciroppi utilissimi per vari disturbi fisiologici*
- *una elegante serie di oggetti regalo di monili e complementi d'arredo legati al guscio di Helix*

Tutti i prodotti anche con il marchio della propria azienda per una nuova e moderna opportunità economica che l'elicicoltore può avere e percorrere, senza effettivi investimenti finanziari.

Tutti gli elicicoltori non presenti al Convegno a settembre possono mettersi in contatto con le due sedi di C.I.E., per ottenere informazioni, il catalogo completo, le particolari quotazioni e le condizioni riservate.

E' un'occasione da non perdere, per affiancare e arricchire l'attività dell'elicicoltura naturale.

Una grande Novità: *Lumache e Pizza*

Dopo la presentazione, con relativa degustazione del prodotto, durante il Convegno di Piana di Monte Verna è incominciata per gli elicicoltori la produzione, in "conto terzi", e con il singolo marchio aziendale della confezione *LUMACHE per PIZZA*.

E' un prodotto innovativo, unico e soprattutto comodo, perché è specificatamente preparato per le pizzerie di tutta Italia. In ogni confezione vi sono circa 100 lumachine di taglia medio-piccola, cotte e insaporite con erbe aromatiche varie, perfettamente pronte da scolare e inserire sulla pizza prima di infornare e servire. La scatola è utile per 5/6 pizze e questa misura è valida perché agevola la perfetta conservazione del prodotto, dopo che è stata aperta. **Le varie prove di abbinamento che sono state fatte da validi pizzaioli del Nord e del Sud Italia, confermano tutte che il prodotto è utilizzabile per ogni tipo di preparazione, sia con pomodoro, sia in bianco e anche nel calzone.**

Il miglior risultato nel gusto è risultato quello composto da rucola e poco formaggio forte, come per esempio il gorgonzola o un bleu di qualsiasi origine.

Il prodotto sarà distribuito esclusivamente dagli allevatori e non da grossisti alimentari: quindi è una importante nuova opportunità per tutti. Mettetevi in contatto con le nostre sedi per ottenere tutte le informazioni e le indicazioni operative per arricchire la vostra offerta in elicicoltura.

*Nell'ambito del Convegno, due realtà del territorio campano: **Trattoria Innarone** di Casolla di Caserta e il ristorante **Il Sogno** di Caiazzo (CE), hanno raccontato la loro idea della pizza con le lumache. Il risultato è stato un grande successo.*

Ecosostenibilità dell'Elicicoltura

Oggi sappiamo bene che gli aspetti di ecocompatibilità con l'ambiente riferiti a qualsiasi attività umana, sono un fattore importantissimo, in grado di raccogliere la preferenza e l'attenzione della maggioranza degli operatori. La necessità del risparmio delle risorse disponibili e il rispetto per le leggi e le condizioni della natura rappresentano infatti il primario aspetto operativo.

L'elicicoltura a ciclo naturale, l'unica che ha valore anche economico, si pone in evidenza per i tanti aspetti positivi nel panorama della biosostenibilità della produzione.

I principali fattori positivi in elicicoltura sono:

- limitata e bassa utilizzazione di acqua per irrigazione
- assenza di trattamenti chimici necessari
- sanità e capacità di resistenza naturale dei molluschi Helix e dei prodotti derivati

ACQUA

- La possibilità in generale di produrre economicamente chiocciole con basse quantità d'acqua, a differenza di quella utilizzata per altri diffusi soggetti zootecnici (bovini, suini, avicoli, che si alimentano in prevalenza con mangimi concentrati a base di mais in particolare).
- La quantità di acqua necessaria per produrre 1 kg di molluschi Helix è normalmente un quarto dell'acqua utilizzata per la produzione di 1 kg. di altre specie di animali da carne.
- Il risparmio è dovuto all'utilizzo esclusivo dell'acqua nella realizzazione dei vegetali freschi coltivati, che vengono consumati direttamente e non per la produzione di vegetali che una volta essiccati sono utilizzati dall'industria per il mangime concentrato
- Un altro dato a sostegno della naturalità della produzione è la possibilità di sfruttare per l'elicicoltura terreni anche marginali non necessariamente irrigabili. Il fatto recupera quindi terreni che con altra coltivazione non darebbero risultati.
- Le chiocciole inoltre non hanno bisogno di bere acqua, come avviene in particolare nel caso degli animali ruminanti. La loro alimentazione è già in gran parte ricca di umidità.

PROBLEMI SANITARI

- L'assenza di infezioni epidemiche, legata alla copertura del corpo dei molluschi da parte della bava (elicina) quale "tampone" all'ingresso di microorganismi patogeni, è il fattore più importante per la non necessità, nell'allevamento, di utilizzare farmaci, azioni profilattiche o altre sostanze chimiche protettive.
- Il ciclo di vita del mollusco è molto lento e avviene senza l'uso di prodotti auxinici, antibiotici, immunizzanti e ormonali come avviene al contrario in tutti gli altri settori della zootecnia industriale. Questo fatto comporta minori costi nella gestione, perché l'intero ciclo avviene all'aperto e senza strutture di copertura o protezione. Il risultato è la maggiore sicurezza nella "biologicità e naturalità" del prodotto finale.

CHIMICA E AGRICOLTURA

- La produzione di vegetali in agricoltura troppo spesso necessita di utilizzo di prodotti chimici a salvaguardia dello sviluppo e crescita delle piante e dei frutti. Nel caso specifico della produzione elicicola nei recinti all'aperto, a protezione dei vegetali necessari all'alimentazione delle chiocciole allevate (verdure latifoglie, quali brassicacee, crucifere e composite) non devono assolutamente essere utilizzati anticrittogamici o altre sostanze chimiche.

Piccoli di **Helix Aspersa** intenti a *divorare* foglie di cavolo

- Il motivo è legato al fatto che i molluschi autoconsumano direttamente i vegetali per i quali non vi è la necessità di preservare l'integrità delle foglie e dei frutti come avviene per i prodotti che sono destinati al mercato e devono quindi essere integri, intonsi e senza danno alcuno. La coltivazione dei vegetali per le chiocciole diventa di conseguenza "totalmente biologica".
- Questa completa assenza di trattamenti comporta quindi la totale mancanza di inquinamento chimico ambientale nei territori agricoli dedicati all'elicicoltura.
- la produzione diretta sul campo e nell'impianto degli alimenti utilizzati per la crescita comporta inoltre l'assenza di trasporti per i mangimi industriali, sia in fase di produzione e sia in quella della distribuzione, rendendo il tutto più semplice ed economico.

Elicicoltura Solidale

Da sempre l'allevamento della lumaca e l'elicicoltura in generale hanno suscitato interesse nel "terzo settore" in particolare in quello dell'assistenza alle persone con disagi fisici, economici e sociali.

La nostra è un'attività dove la manualità del lavoro è determinante per il risultato finale, è un settore dove vi è pochissima tecnologia utilizzata e i frutti dipendono soprattutto dall'intervento diretto della fatica dell'uomo.

L'elicicoltura quindi ha bisogno, prima di tutto, delle persone, anche quelle semplici, quelle che non sono in grado di utilizzare macchinari o computer, quelle che non si scansano da fatiche corporali e continuative.

Questi sono i motivi per cui molte organizzazioni sociali che si occupano di assistenza, di formazione e aiuto a persone con disagi (economici, fisici, psicologici e sociali) sono molto interessate all'attività.

In tanti anni di attività sono state numerose le iniziative che abbiamo registrato e seguito su tutto il territorio nazionale, tutte per inserire proprio questi soggetti con difficoltà in questo mondo produttivo.

Indichiamo di seguito 3 associazioni di elicicoltura sociale:

- Al Nord vogliamo ricordare l'associazione **APS Combalache** di Alessandria che a Borgoratto Alessandrino ha recentemente attivato un impianto elicicolo a ciclo completo, con la partecipazione attiva di alcuni rifugiati, soggetti con disabilità e disoccupati over 50. Presidente dell'associazione è MARIA ALACQUA (www.combalache.it).

- Al Sud opera un collettivo di giovani che fanno della legalità, del vivere e operare in piena sintonia con le leggi biologiche e biodinamiche della natura, dell'integrazione sociale la loro forza e il loro motivo di esistere. E' un gruppo eterogeneo: un collettivo di partecipanti, provenienti da diversi paesi e culture con sede a Bruxelles e l'attività di allevamento a SPINAZZOLA in provincia di Bari. E' animatrice del **COLLECTIF BUILDING SOCIAL RESILIENCE** la dott. Angela Maria D'Angelo, originaria della città pugliese

una ***bella storia***

Un altro storico gruppo di elicicoltura sociale è l'associazione Nero e Non Solo, che dal 1991, da sola e insieme ad altri enti promuove, attraverso la realizzazione di attività e progetti, la costruzione di una società aperta e inclusiva, interetnica e interculturale, giusta e solidale. "Terra di lavoro e dignità" è il nome che hanno dato al progetto.

Nel 2011 l'associazione ha ricevuto in gestione un terreno confiscato nel Comune di Santa Maria la Fossa, terreno nel quale ha avviato un impianto elicicolo per l'inserimento lavorativo di cittadini stranieri rifugiati e/o vittime di sfruttamento lavorativo e caporalato. **"L'idea dell'allevamento è nata quasi per caso, eravamo alla ricerca di un'attività che ci differenziasse dalle altre esperienze di gestione dei beni confiscati e nel novembre del 2015 partecipando ad una giornata formativa organizzata da CIE a Piana di Monte Verna ci è sembrato che avessimo trovato la strada giusta".**

L'impianto sorge su un'area di circa un ettaro e **tra gli obiettivi c'è quello di creare opportunità di formazione professionale e lavorativa. Il metodo di allevamento a ciclo naturale completo, senza l'uso di pesticidi, comporta molto impegno, ma rappresenta per l'associazione un investimento importante per ottenere un prodotto finale di qualità nel pieno rispetto dell'ambiente.**

L'allevamento è gestito da due volontari dell'associazione e un dipendete straniero. **Makan** è un giovane del Mali, giunto in Italia nel 2014 all'età di 19 anni, che dopo aver attraversato il deserto del Sahara è passato per la Libia ed è infine giunto in Italia, via mare in Sicilia. Dal 2018 Nero e non solo! lo ha assunto e sta imparando a gestire l'impianto elicicolo.

Makan in allevamento con **Nello** e **Luca**

Nessun socio dell'associazione aveva esperienza nel "mondo delle lumache" ma con caparbietà e con l'aiuto di Giovanni Romano si sta andando avanti. Condurre in modo efficiente un allevamento non è cosa semplice, è necessario tanto impegno e ostinazione per superare gli imprevisti e riparare agli errori dovuti all'inesperienza.

La voglia di riuscire è tanta e l'associazione è sicura, anche grazie all'impegno dei volontari dell'associazione ed al supporto di Confederazione Italiana Elicicoltori, che questo progetto si realizzerà. L'obiettivo è andare a regime nel 2020 e riuscire a fare un secondo inserimento lavorativo.

BAVA di HELIX

Necessità di chiarezza
Pieno impegno di CIE

L'argomento della bava secreta ed estratta dalle Helix, con metodi al naturale e in pieno benessere animale, continua a monopolizzare l'interesse dell'opinione pubblica e in particolare degli elicicoltori, che vedono in questo sottoprodotto una nuova possibilità economica integrativa di tutto rispetto.

Il metodo OZOSNAIL - Donatella Veroni (registrato), che utilizza in esclusiva le proprietà stimolanti naturali dell'ozono (ossigeno potenziato), insieme alla sua capacità sanificante, è a livello internazionale la metodologia di estrazione più utilizzata ed è l'unico sistema per garantire ai molluschi il massimo del benessere. Il metodo assicura inoltre il mantenimento dei fattori beneficanti presenti nella bava (vitamine, protidi, acido glicolico, collagene, elastina). D. Veroni ha studiato e sperimentato il metodo per molti anni nel suo laboratorio mantovano e ha brevettato il relativo macchinario in 32 paesi (EP.162021406). Questo metodo è ora il punto di riferimento europeo sulla questione "bava di lumaca".

Purtroppo nel settore assistiamo ad una serie infinita di venditori di fumo, di falsi conoscitori del problema e di prodotti che però hanno invaso il nostro paese per sfruttare il particolare momento di grande interesse da parte del pubblico.

Migliaia i prodotti sul mercato senza regole precise, con pochissime o nessuna informazione sull'origine della bava indicata in etichetta.

Bava di Helix - certificata

Pseudoproduttori e allevatori commercianti che immettono sul mercato bave provenienti da estrazioni non controllate e autorizzate, effettuate magari con metodi cruenti e meccanici o con sbavanti violenti e dannosi quali il sale, acidi e altre sostanze che fanno soffrire i molluschi.

Obbligatoriamente l'impegno di Confederazione Italiana Elicicoltori su questo segmento importante dell'elicicoltura è quello quindi di intensificare in ogni modo l'attività e lo studio relativo, intervenendo sia sull'informazione adeguata agli elicicoltori, sia promuovendo e distribuendo soltanto prodotti di qualità e realmente adeguati.

***BAVA** dall'estremo Oriente*

Anche sulla bava di lumaca, come in tutti i prodotti di consumo in crescita, bisogna fare i conti con le offerte dei "similari" provenienti dalla Cina e all'estremo oriente.

Achatina usata per produrre grandi quantità di bava, in Oriente

Per questo sottoprodotto proveniente dall'estrazione del siero (bava) delle lumache Helix, i conti bisogna farli in particolare con la Corea del Sud, nazione che per le proprie condizioni climatiche è ricchissima in natura del mollusco di terra Achatina, la famiglia di lumache di grandi dimensioni (da 200 fino a 400 grammi per soggetto adulto). I coreani, dietro il suggerimento specifico della Cina, si sono buttati nella raccolta del mollusco gigante e si sono specializzati nell'estrazione della sua abbondante bava, circa 30 grammi per soggetto sbavato.

Se teniamo conto che il mollusco Helix (fam. Helicidae) quello cioè che alleviamo, ha un peso medio di 12 grammi, vediamo subito la sproporzione nella potenzialità di produzione di bava tra i nostri allevatori e gli sbavatori coreani: quasi 30 volte superiore alla nostra.

I dati ufficiali parlano infatti di oltre 3.000 tonnellate (vale a dire 3 milioni di litri) annue di bava prodotta in Corea, venduta ed esportata.

L'unico fattore che ci può salvare e distinguere da questa concorrenza è la qualità del secreto di Achatina, il quale contiene in maniera molto diluita e limitata tutti i componenti benefici della bava estratta invece da Helix Aspersa. In particolare nella bava della Corea sono quasi assenti le proteine e le vitamine A, C, ed E. È inoltre scarsissima l'elastina.

Quindi dobbiamo insieme lavorare perché per la bava utilizzata nei prodotti cosmetici italiani venga dichiarata chiaramente l'origine del prodotto e soprattutto il metodo di estrazione indolore utilizzato.

Il prezzo al pubblico dei prodotti cosmetici con bava che troviamo a centinaia (abbiamo contato solo su AMAZON 163 creme viso) è differente, anche molto differente, in ragione soprattutto del tipo di bava e delle percentuali utilizzate della stessa.

Questi prodotti tutti particolari, esclusivamente di nicchia e non da supermercati, devono essere cercati e acquistati soltanto presso gli elicicoltori seri, che allevano con cura i molluschi, li portano ai centri di sbavamento, ritirano la bava e la consegnano a laboratori specializzati e seri che producono per loro piccoli quantitativi con la qualità reale ed eccellente. Il prezzo di vendita quindi è in rapporto a questi fattori.

Una crema viso o un siero contorno occhi, che contenga non meno dell'80% di bava giusta e certificata onestamente devono essere venduti, al minuto (per la confezione di 50 ml.) non meno di 42-48 Euro.

Il prezzo rilevato in un discount, pochi giorni fa di una crema viso dichiarata "con bava di lumaca", nessuna altra indicazione, è stato sbalorditivo: Euro 4,70 il vasetto (10 volte meno). Quale bava è stata utilizzata? Se è stata utilizzata veramente, in che percentuale?

Sempre più necessarie per il consumatore informazioni e soprattutto qualità.

Premio Eccellenza a Donatella Veroni

Proprio in relazione a quanto pubblicato in queste pagine, a testimonianza della sua storia reale e concreta, trascorsa a studiare e sperimentare, Donatella Veroni ha ricevuto, il 27 Ottobre scorso a Gualdo Tadino, in provincia di Perugia il premio nazionale " **Un'impresa ad Arte**".

L'importante e prestigiosa manifestazione, patrocinata dal **Consiglio Regionale Umbro** e dal **Polo Museale** della città, ha voluto confermare e valorizzare la sua fondamentale figura di riferimento per la dermo-cosmesi a base di secreto di Helix.

Molto interessanti e adeguate le motivazioni del premio: a Donatella Veroni, **"per essere da oltre trent'anni azienda leader che si occupa di ricerca e sviluppo farmacosmetico, che studia nuovi principi e formule in sostituzione ai classici derivati cortisonici per le patologie cutanee**. Donatella Veroni è sinonimo di nano tecnologie, brevetti di ricerca internazionale, estratti bioliquefatti, opportunamente selezionati, miscelati nelle formule più consone ed innovative per dare la risposta ottimale alle diverse tipologie di esigenze. Il grande interesse e lo studio approfondito nei rimedi farmacopeici coltivati sin da giovane, hanno condotto Donatella Veroni all'evoluzione di un metodo riconosciuto nel settore dermo-cosmetico e ormai consolidato."

Complimenti vivissimi a nome anche degli elicicoltori italiani.

Il Progetto Elicicoltura nella Regione Lazio

Prosegue il lavoro di ricerca e di studio a riguardo il progetto di ricerca corrente approvato dal Ministero della Salute e assegnato all'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana.**

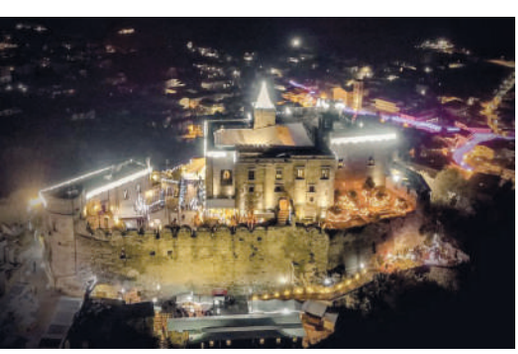
Il progetto IZS LT 11/18 ha per titolo *"Elicicoltura nella regione Lazio: studio di un modello zootecnico di nicchia e fattori sanitari di sicurezza alimentare"*, ed è diretto e coordinato con entusiasmo e competenza dalla dott.ssa Tiziana Zottola, veterinaria dell'Istituto, con la collaborazione di 5 colleghi e ricercatori dell'Ente.

Il progetto di ricerca ha durata 2 anni e alla fine del 2020 verranno pubblicati tutti i risultati ottenuti. Gli stessi saranno di grande utilità e aiuto per gli elicicoltori in attività e per i nuovi operatori, che avranno a disposizione nuove conoscenze e soluzioni a problemi, soprattutto sanitari.

Questo è il primo progetto ufficiale di elicicoltura, approvato dal Ministero della Salute, e diretto alla ricerca e alla conoscenza dei fattori sanitari dell'allevamento e di quelli correlati per la sicurezza degli alimenti posti sul mercato.

La **dott.ssa T. Zottola** e il **dott. A.Leto** dell'**IZSLT** hanno presentato il progetto al 6° Convegno Inter. di Elicicoltura

Coclè al "Cadeaux al Castello" di Limatola (BN)



Le lumache sanno farsi notare anche in ambienti che non si darebbero per scontati. Dall'8 Novembre all'8 Dicembre Coclè è stata partecipe all'evento decennale "Cadeaux al Castello" di Limatola, in provincia di Bevenevento.

Una colossale manifestazione dedicata ai mercatini di Natale, questa al Castello, che annualmente conta numeri impressionanti. Decine di migliaia i visitatori dall'Italia ed Europa, oltre cento gli espositori di artigianato di qualità, gastronomia di eccellenza e....grande sorpresa...le lumache. Coclè è stata fortemente voluta a questo evento dagli organizzatori, i quali sanno che proporre anche singolari novità nel loro corollario è una carta vincente in più. Lo stand Coclè è stato tra i più visitati, tanti i curiosi e appassionati. L'offerta proposta è assolutamente di prim'ordine: **Prodotto fresco, Trasformato, Vini Helix, Cosmesi e cura della persona, Artigianato con gusci di lumache Helix ed altro**. Tutto ciò in uno spazio di appena 2 metri per 2, a dimostrazione che non servono metrature importanti per essere notati con questo prodotto. Poi, con un pizzico di fantasia, si fa il resto.

Incontro con Importatori Spagnoli

Il presidente di Confederazione Italiana Elicicoltori G. Romano, insieme ad un gruppo di elicicoltori italiani, ha effettuato un viaggio di lavoro nella Spagna orientale (Catalogna, Murcia e Andalusia) per una serie di appuntamenti con locali importatori di lumache di Helix Aspersa. **Il mercato delle Helix in questa nazione è molto forte, il primo per quantità, nel mondo, davanti alla Francia stessa**.

Molto interessante è il fatto che la tradizione culinaria ispanica utilizza esclusivamente Helix Aspersa con il guscio, di peso non superiore a 10 grammi, preparate con salsa di verdure e servite ovunque nelle famose **TAPAS**, cioè gli antipasti tipici.
Il nostro prodotto italiano di allevamento è quindi quello che interessa questa cucina, che non utilizza mai il mollusco sgusciato o conservato.

Giovanni Romano in uno dei tanti negozi al minuto di lumache a marchio PERIBANEZ, tra le aziende più importanti e consistenti della Spagna

Durante il viaggio, sono andati a buon fine 5 incontri con altrettante importanti aziende commerciali, con giro di affari di oltre 10 milioni di Euro ciascuna e migliaia di tonnellate commercializzate. Accordi e preliminari di collaborazione siglati con la nostra organizzazione per la consegna in Spagna di lumache, soltanto di allevamento e di qualità.

Attualmente arrivano in Spagna molte lumache H. Aspersa dal Marocco, ma poiché raccolte in natura, non rispondono alle esigenze e agli standard minimi richiesti. Il problema continua ad essere il nostro, quello di una elicicoltura ancora disarmonica, non ancora sufficientemente organizzata ed estesa per ottenere quantità adeguate alle potenziali vendite.

Il Primo negozio Coclestore in Campania

I Coclestore sono stati presentati, al 6° Convegno Internazionale di Elicicoltura - a Piana di Monte Verna - come una risorsa nuova e fondamentale, in risposta alle più recenti necessità di allevatori e rivenditori di potersi distinguere e offrire un prodotto in tutte le sue declinazioni.

coclestore
LA BOUTIQUE DELLA LUMACA

Anche per questa e molte altre ragioni i Coclestore - *dei quali abbiamo parlato a pag.9 di questo numero* - stanno ricevendo molto interesse e consensi. Dal nuovo anno, **nel centro di Napoli, in prossimità dello Stadio San Paolo sorgerà un punto Coclestore**, all'interno di un importante mercato coperto.

Questa apertura segna uno sdoganamento definitivo della lumaca: oltre ad essere disponibile presso il singolo allevatore, la si troverà sempre, tutto l'anno anche in negozi tematizzati la cui offerta andrà dalla Filiera del Fresco, al Conservato, alla Cosmetica, ai prodotti naturali e molto altro.

Come è stato ribadito e confermato, i metri quadri utili a questo esercizio sono minimi, a pieno vantaggio dei costi mensili di eventuali affitti e gestioni, con maggiore possibilità di potersi posizionare in zone di grande passaggio e visibilità.

Poesia "Ti ho vista"

Ti ho vista scioglierti
in una lunga carezza,
bevendo le ultime gocce di sole,
tu che più di ogni altro
conosci il sottile respiro del prato
che sale su dalla terra
e si perde tra i rami,
nel gioco delle foglie
che si tuffano
nel chiarore del cielo.

Ti ho vista scivolare
tra le umide zolle
al ritmo antico
che da sempre accompagna
l'orchestra di erba e di grilli.
Nella frescura della sera
ti porti appresso i tuoi sogni
avvolti nella magica spirale.
Io resto a spiare
la tua scia argentata
che si tinge di luna.

La nostra amica lumaca da sempre è l'ispiratrice di artisti che hanno saputo cogliere la straordinaria poesia della sua vita e della sua presenza nel mondo.

Ci piace qui riportare un delicato componimento poetico di Marita Banchio di Brondello (Cn) dal titolo **Ti ho vista**.

Questa bella poesia si è classificata seconda al Concorso Nazionale di Poesia Giornalismo e Fotografia ***La lumaca è...****, rassegna nazionale tenutasi nell'ambito di* ***1999, Anno della Lumaca****.*

La premiazione dei vincitori è avvenuta a Salsomaggiore Terme il 13 giugno di quell'anno interamente dedicato al nostro mollusco.

LUMACHE in fotografia

Il Passaggio

Opera fotografica di **Sara Biolatti Priamo** di Cherasco (CN)
autrice di numerose opere sulla nostra chiocciola
e vincitrice di premi in molti concorsi

Specialità a tavola

Una ricetta speciale, con un frutto tipico autunnale e molto usato nel sud - la castagna - è protagonista di serate gastronomiche presso Il Ristorante **La Terrazza** di Cosenza, che organizza, con l'azienda elicicola locale **Bruzia Lumache,** dell'allevatore **Davide Parrotta**, l'evento ***Lumache e Castagne***

Grazie alle capacità di **Chef Loredana** si è riusciti a mettere assieme due prodotti di qualità che caratterizzano il territorio: "le Castagne e le lumache", creando, con prodotti locali, un connubio che esalta i sapori di tutti gli ingredienti

I commensali possono degustare anche le tagliatelle fatte con farina di castagne su uno specchio di crema di zucca e una salsa alle lumache opportunamente condita per rendere il piatto prelibato ed unico

Il menù vede la lumaca e le castagne protagoniste in altri piatti che sanno ottenere continui consensi dei partecipanti

La castagna dimostra che facilmente si può adattare in cucina al nostro mollusco

Complimenti a Chef Loredana e al nostro allevatore Davide

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

PUBBLICAZIONI

- MANUALE DI ELICICOLTURA
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 ELICICOLTURA
Centro di Elicicoltura Coclè
€ 10,00 n.....copie

DVD ELICICOLTURA 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.

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.....

coclè EDIZIONI

CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI

La nostra organizzazione nazionale ha per scopo principale la tutela degli elicicoltori. Le attività che si svolgono con continuità, nelle due sedi sotto indicate, sono molteplici e crediamo utili al mondo dell'elicicoltura.

Anche per l'anno 2020 la quota associativa rimane invariata a € 60,00. Si ricorda che per continuare ad usufruire di tutti i servizi della Confederazione, per l'annata intera, è necessario effettuare il pagamento della quota e inviare la scheda compilata secondo le indicazioni sotto riportate: questo per i rinnovi o per i nuovi iscritti. L'adesione oppure il rinnovo garantisce agli elicicoltori accettati di utilizzare (senza altri costi) i seguenti importanti servizi:

- servizio di ritiro – acquisto di parte o di tutta la produzione ottenuta secondo il disciplinare specifico
- possibilità di usare per tutte le vendite il marchio identificativo nazionale "FILIERA LUMACHE ITALIANE", unica certificazione che distingue le lumache di allevamento italiano da quelle di importazione
- giudizio sui terreni e progettazione gratuita di nuovi allevamenti o di modifiche
- assistenza nelle varie pratiche per il rilascio del numero di azienda (ASL) e consigli sui metodi fiscali da seguire
- informazione e formazione teorica-pratica all'inizio e durante tutto il ciclo
- Servizio senza costi per le informazioni, presso le sedi dell'associazione (anche via telefonica)
- servizio in esclusiva per la produzione a marchio dell'elicicoltore di prodotti conservati e piatti pronti a base di lumache
- servizio in esclusiva per sbavamento e per distribuzione di cosmetici e integratori alimentari (sciroppi) con bava di lumaca, a marchio aziendale
- visite aziendali da parte di tecnici di settore (a richiesta)
- ricevimento della rivista "Elicicoltura Oggi" in forma cartacea e online

Sono tante e importanti opportunità, che solo un'organizzazione nazionale, con alle spalle una lunga, qualificata e specifica storia, può garantire agli utenti per una elicicoltura reale e produttiva

le sedi Nazionali C.I.E. e Coclè

Sede Centro Sud Italia

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

Sede Nord Italia

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

C.I.E. e **Coclè** sono anche sui social

sito web
www.cocle.it

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

ANNO 2020 - 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.5 - Gennaio 2020
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)