



## In Elicicoltura Primo Obiettivo: **Qualità**

**Nell'alimentazione mediterranea ed occidentale le lumache di terra Helix sono un elemento non essenziale, ma rappresentano una nicchia di gusto e soprattutto di tradizione**

Quando, negli anni 70-80, le leggi ecologiche di protezione legate alla salvaguardia delle bio-diversità, hanno in buona parte dell'Europa proibito o regolamentato la raccolta in natura, è nata l'elicicoltura a ciclo biologico completo con lo scopo di produrle in cattività.

La lumaca in allevamento, a confronto di quella che vive in natura, cresce più velocemente, in quanto viene irrigata con regolarità. Con il metodo naturale a ciclo completo, tuttavia, si riesce ad ottenere una carne edibile molto consistente, croccante e facile da cucinare. Ora purtroppo, con la crescita incontrollata dell'elicicoltura, molti allevatori, per accelerare i tempi di produzione, utilizzano mangimi concentrati industriali nell'alimentazione, ottenendo molluschi di grandi dimensioni, ma con carne, possiamo dire, **incompleta**, cioè piena ancora di acqua e intrisa di odori dei cereali utilizzati. Le lumache provenienti da queste produzioni presentano quindi caratteristiche completamente diverse da quelle conosciute da sempre, creando grossi problemi con i consumatori, che si ritrovano nel piatto un alimento diverso, lontano da quanto si aspettavano. Spesso, con questi prodotti scadenti, si crea una vera e propria disaffezione del consumatore al prodotto.

La qualità delle lumache di allevamento diventa quindi il problema principale nella gestione del mercato e nella formazione del prezzo di vendita all'ingrosso e, in particolare, al minuto.

La situazione, a discapito e a danno di tutto il nostro settore, diventa grave, perché bastano anche pochi allevatori ignoranti e inconsapevoli per creare confusione nel settore e perdere credibilità nei confronti di un alimento, che è invece così semplice ottenere con metodi naturali e con alimenti freschi.

Di conseguenza, l'obiettivo primario che l'elicicoltura professionale deve porsi è quello di produrre solo ed esclusivamente LUMACHE di QUALITÀ, con caratteristiche il più possibile simili a quelle che un tempo i consumatori affezionati trovavano con i molluschi che raccoglievano negli orti vicino a casa.

La carne della Helix di allevamento deve ottenere alla macellazione una resa alta sul peso lordo del mollusco, deve avere cellule incastrate e non intrise di troppa acqua, la quale si perde nella cottura preliminare alla cucina, non deve dare durante la lessatura odori sgradevoli (di cereali fermentati, come il silo-mais utilizzato per i bovini all'ingrasso intensivo)...

continua a pagina 2

**L'incontro annuale degli elicicoltori**

Tutti invitati

con il patrocinio di

mipaft  
ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

REGIONE CAMPANIA

Comune di Piana di Monte Verna

PIANA DI MONTE VERNA (CASERTA)  
Città delle Lumache

21-22-23  
SETTEMBRE  
2019

**6° CONVEGNO INTERNAZIONALE di elicicoltura**  
6<sup>th</sup> INTERNATIONAL CONVENTION OF HELICULTURE

PRODUZIONE - MERCATI - DERIVATI - INNOVAZIONE  
della Lumaca Helix di allevamento

7° Kermesse gastronomica / Piazze della Lumaca / la lumaca in cucina  
Novità 2019 LUMACHE & PIZZA - DUE PRODOTTI ALLA CONQUISTA DEL MONDO

COCLÈ, COLDIRETTI CASERTA, IULIA, GUSTAROSSO, CREMA, CREA, IZS, CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI

Al via il Convegno Internazionale di Elicicoltura, quest'anno giunto alla sua 6° edizione. Piana di Monte Verna sarà per 3 giorni la vetrina internazionale del settore con Incontri, Convegni ed Interventi dedicati alla Lumaca Helix.

NUOVI studi e sperimentazioni, le nuove opportunità per la sostenibilità dell'attività elicicola, estrazione della bava, promozione della qualità delle lumache di allevamento, servizi agli elicicoltori, presentazione di nuove e storiche aziende elicicole, nuova linea di prodotti alimentari e cosmetici, i NEGOZI COCLESTORE, mostre, visite guidate in allevamento e molto altro.

Il Convegno, secondo tradizione, cammina a braccetto con "Piazze della Lumaca", da 7 anni evento gastronomico che unisce storia e innovazione della lumaca in cucina. Quest'anno gli chef Cocclè, trattorie premiate e Maestri pizzaioli coloreranno il menu con le loro idee speciali.

**Programma della manifestazione  
nella locandina allegata**

## Perchè noi le chiamiamo "lumache"

**In merito alle narrazioni che spesso si leggono, in cui vengono definiti ignoranti quanti chiamano, come noi, i molluschi gasteropodi Helix "Lumache" e non chioccioline, senza entrare in polemica con alcuno, desideriamo chiarire il motivo ragionato per cui così li denominiamo e così indichiamo perfino il marchio della FILIERA ufficiale della Confederazione Italiana Elicicoltori**

È vero e linguisticamente corretto distinguere con "chiocciolina" i gasteropodi eduli con conchiglia (Helix) e con "lumache" la famiglia degli Arionidi e dei Limacidi, senza guscio. È questa una terminologia perfettamente scientifica: esistono tuttavia numerosi e fondati motivi per dare ai nostri molluschi il nome di LUMACA. L'italiano Lumaca è una voce di area centro settentrionale diffusa dall'Esarcato di Ravenna attraverso una forma latina regionale *limāca*, adattamento del greco bizantino *leimōka*, a sua volta accusativo del greco classico *leimōx-ōcos* "lumaca" e "chiocciolina", passato al latino classico *limōx-ōcis*: parola indoeuropea occidentale, che sopravvive anche nelle lingue baltiche e slave. Anche lumaca appare assai presto nella lingua italiana, con attestazioni letterarie che partono perfino da Dante (*Inf.*, 25-132): **Quel che giacea, il muso innanzi caccia, / e gli orecchi ritira per la testa / come fece le corna la lumaccia** e lo stesso Boccaccio (nel *Decameron*). Lumaca è attualmente più diffuso, come nome, nell'italiano comune, dove ha preso il sopravvento sull'altro sinonimo chiocciolina. Inoltre in gastronomia i piatti conosciuti e gli stessi menù dei ristoranti diffusi su tutto il territorio nazionale, portano al 90% sempre l'appellativo "lumache". Le stesse confezioni commerciali dei piatti elicicoli pronti sono indicati sempre con nome "Lumache alla Borgogna, Lumache trifolate, Patè di lumache, Ragù di lumache ecc."



**Un altro motivo per l'utilizzo di questa denominazione è l'indicazione nelle tabelle ufficiali delle dogane e negli articoli di legge dei vari Ministeri i quali indicano ovunque i molluschi come LUMACHE, diverse da quelle di mare. La stessa ultima circolare del Ministero della Salute del 2016 scrive e parla del muco (bava) di lumaca e non di chiocciolina.**

Il prof. Lorenzo Massobrio (Dipartimento di scienze del linguaggio e letteratura, Università degli Studi di Torino) nel 1994 presentò al 23° Raduno Nazionale degli elicicoltori di Cherasco un importante studio, pubblicato anche su vari testi sulla denominazione del mollusco in Italia. Pur riconoscendo la voce chiocciolina ai molluschi, lo studio conferma e ribadisce che il termine lumaca è tuttavia diffuso nella maggioranza dei territori italiani del Nord, dell'Emilia, delle Marche, fino al Sud intero con una serie innumerevole di variabili popolari: (lumaca, lumaha, lumaga, lümàia, limaga, lümega, lumèca, lumica, lumach, umech, lumagòt, lümasa). Nella parlata comune **chiocciolina** vive quasi esclusivamente nelle zone della Toscana centro-occidentale (fiorentino, pisano, lucchese e livornese) e in qualche punto sporadico dell'Umbria, nelle varianti chiocciolo (maschile), chiocciola, chocciura e in quella laziale *jocchèlè*. Siamo inoltre pienamente convinti che la nostra scelta sia corretta per 3 altre motivazioni specifiche:

- Nel 1978, quando nacque a Cherasco l'Associazione Nazionale Elicicoltori, i primi elicicoltori italiani scelsero unanimemente e senza dubbio alcuno il nome del marchio di qualità del prodotto che fu: "LUMACHE ITALIANE"
- Nell'attuale linguaggio digitale di internet, il termine più usato e indicizzato è lumaca, quello di chiocciolina è molto meno usato e conosciuto nei siti e nella rete web. Chi conosce questo mondo sa che qualsiasi utilizzo o investimento pubblicitario su internet ottiene riscontri adeguati in base alle parole chiave più utilizzate dagli utenti del settore. Quindi anche dal punto di vista promozionale lumaca risponde di più di chiocciolina.
- Il nuovo marchio nazionale di qualità della CIE continua ad essere FILIERA LUMACHE ITALIANE. Lo stesso identifica i molluschi Helix di allevamento italiano, prodotti secondo il metodo naturale, collegato al disciplinare specifico. Il marchio è utilizzato da moltissimi allevatori in tutte le regioni italiane e, senza problemi, anche in Toscana.

Forse la strada e la scelta effettuate, in oltre 40 anni, nell'appellare correttamente le nostre lumache, non sono state poi così azzardate, sbagliate o lontane dal sentire comune.

*Comunque ognuno le chiami come vuole, l'importante è che ne parlino in tanti.*

### segue **In Elicicoltura primo Obiettivo: Qualità** .....

...La carne deve presentarsi croccante, gustosa, sapida e non "gonfiata", come spesso avviene nelle altre carni da allevamento intensivo e spinto. Gli allevatori che utilizzano nel proprio allevamento solo vegetali coltivati inoltre non affrontano costi per acquistare, fuori azienda, mangimi concentrati ricchi di auxinici e antibiotici e riescono così a offrire "lumache vere", lumache che danno un'alta resa di parte edibile e lumache che ottengono prezzi almeno del 30-40% più elevati di quelli del prodotto scadente e non qualificato. Purtroppo ancora sul mercato si registra la presenza di lumache italiane e di altri paesi dell'Est, dove il mangime industriale è diventato la base alimentare unica per l'allevamento veloce.

**A questo punto, per risolvere il problema e qualificare il prodotto diventano di grande aiuto e indispensabili i disciplinari di produzione.**

Il disciplinare FILIERA LUMACHE ITALIANE, creato, gestito e controllato da C.I.E è quindi lo strumento principale per mettere in sicurezza i capitali investiti nell'allevamento elicicolo, ottenere redditi adeguati e fare crescere le aziende. Gli operatori che non lo seguono o quelli che fanno di testa loro, pensando di conoscere già tutto, hanno ed avranno difficoltà, che andando avanti diventeranno irreversibili e gravissime. Finché si è in tempo, nell'interesse proprio e della categoria intera è indispensabile che l'elicicoltura non si lanci in nuove pericolose avventure senza storia, non segua la moda del momento, ma sia un'elicicoltura vera e professionale, dove la qualità e le caratteristiche dell'alimento siano quelle richieste dal consumatore, cioè carni che profumano dei gusti dei vegetali assunti, comprese le erbe aromatiche; lumache giovani, ma con guscio completo e duro, lumache con pulizia e spurgatura assicurata per eliminare del tutto l'amaro proveniente dalla bava, lumache di calibro simile e omogeneo. In particolare poi, come richiesto dal nostro disciplinare Filiera Lumache Italiane, l'elicoltore deve evitare alimenti che contengono grandi quantità di calcare, sostanza che indurisce velocemente il guscio, ma responsabile del fastidioso **effetto sabbia** al gusto.

L'elicoltore deve rassegnarsi alle regole della biologia e della natura: la lumaca di terra è lenta nella crescita, ma regala, con i tempi necessari, una qualità unica, inimitabile e assoluta. Ogni altra strada per fare in fretta rovina tutto: qualità, prezzo, consumi e sviluppo del settore.



# Una grande novità: Pizza e Lumache

**Il binomio gastronomico sarà presentato al 6° Convegno Internazionale di Elicicoltura**



*Grazie alla straordinaria fama e qualità della pizza italiana la cucina del nostro paese, negli ultimi anni, ha raggiunto, nel mondo intero, il primo posto assoluto per diffusione e conoscenza, strappando il podio alla cucina cinese, da sempre detentrica del primato.*

La pizza italiana, i suoi ingredienti semplici e naturali, tipici della dieta mediterranea oggi rappresenta ovunque uno dei piatti internazionali più famosi e consumati. Il motivo dello straordinario successo del piatto è legato al fatto che la pizza italiana è preparata con prodotti leggeri, poveri di grassi e facili da digerire.

**La Confederazione Italiana Elicicoltori, insieme ai propri soci di Filiera Lumache Italiane, vuole lanciare nella gastronomia popolare di tutti i giorni una nuova straordinaria idea, foriera sicuramente di grandi interessi per il futuro:**

***“Inserire la carne della splendida lumaca di allevamento, semplicemente bollita e sgusciata, sulla pizza classica preparata con il pomodoro e gli altri ingredienti storici”***

La carne di Helix per le sue caratteristiche è facilmente abbinabile a qualsiasi prodotto vegetale, formaggio o carne, e contribuisce a rendere il piatto molto digeribile, grazie alla sua percentuale minima di lipidi, nel contempo assicurando un buon e adeguato apporto proteico.

La carne di Helix inoltre è molto facile da gestire in cucina una volta lessata e intenerita, in relazione alla sua conservabilità (surgelata o conservata, già cotta in barattolo). E' già pronta per essere utilizzata, così com'è, senza altri trattamenti, per essere posta sulla pizza da mettere in forno.

Visto inoltre l'alto valore proteico del mollusco e il suo peso specifico, la quantità necessaria per preparare una buona pizza alle lumache è minima, non più di 30-35 grammi, corrispondenti a circa 7/8 lumache sgusciate, con un costo reale simile agli altri ingredienti tradizionali (prosciutto, salame, formaggio, cozze o altro).

Ci sono quindi tutti gli ingredienti per fare di questa idea nuova uno straordinario successo gastronomico sia per il consumatore, che si ritrova a gustare un abbinamento accattivante e sconosciuto, sia per il ristoratore che può presentare al cliente un piatto nuovo, leggero e fatto di ingredienti tutti italiani e tutti naturali.

Con questo abbinamento, da diffondere per il momento sul territorio nazionale, si dovrebbe creare anche un forte traino per il prodotto gastronomico "Lumache Helix", preparato anche secondo le numerose e diverse ricette del nostro paese, sia con il mollusco presentato nel piatto in guscio sia senza guscio.

Per questa crescita positiva di consumi di lumache, viene in aiuto la ricca e diversificata gastronomia elicicola dei tanti nostri territori mediterranei, di pianura o di montagna: la cucina della lumaca si potrebbe così riappropriare della popolarità e diffusione di un tempo, quando in famiglia, molto più spesso di adesso, si cucinava il prodotto, perché raccolto senza costi, in natura.

E' chiaro che questo discorso potrà avere un successo reale se vi sarà l'utilizzo esclusivo di lumache di qualità, di gusto fragrante, di lumache quindi soltanto provenienti dai nostri allevamenti controllati e alimentati correttamente con vegetali freschi e gestiti secondo il disciplinare e marchio Filiera Lumache Italiane.

All'evento saranno presenti personaggi importanti legati alla PIZZA ITALIANA, con il coinvolgimento delle varie Associazioni italiane dei pizzaioli e naturalmente con una dimostrazione e degustazione di questo nuovo abbinamento gastronomico, nella kermesse gastronomica **Piazze della lumaca** (7° edizione). Tutti gli elicicoltori e produttori della Filiera Lumache Italiane possono chiedere ulteriori informazioni alle nostre due sedi, anche per quanto riguarda la possibilità di facilmente rifornire, con prodotti "in conto terzi", a marchio dell'allevatore, i pizzaioli del proprio territorio o di altre zone.

Lavorando insieme a questa interessante idea si potranno aprire, senza dubbio, nuove e importanti prospettive di mercato. Se la pizza con le lumache diventerà un piatto diffuso ovunque, non sarà difficile trovare degli estimatori di questo piatto tipicamente italiano e mediterraneo: PIZZA ITALIANA e LUMACHE ITALIANE.

*Coclè e C.I.E. hanno preparato per il convegno di settembre un esclusivo NUOVO PRODOTTO PRONTO - LUMACHE italiane pronte per la PIZZA (conservato), da utilizzare all'istante dai pizzaioli del mondo intero.*

*Lumache di taglia media Helix Aspersa sgusciate, aromatizzate e saltate in padella, già pronte da utilizzare, nella quantità desiderata, sulla pizza preparata secondo i metodi classici o innovativi.*

**(Confezione da 500 grammi, per circa 5-6 pizze, con la sicurezza di una buona conservazione, anche dopo aver aperto il barattolo).**

*Tutti gli elicicoltori confederati potranno avere a disposizione questa novità commerciale, anche con il loro marchio aziendale.*



## la storia della **Pizzeria Agricola Gustarosso**

**Gustarosso**

**Gustarosso** è nel Agro Sarnese Nocerino punto di riferimento e di promozione della terra di Sarno (Salerno): qui per tradizione e storia nascono i preziosi pomodori San Marzano.

La famiglia Ruggiero da generazioni è dedita alla coltivazione di questo grande prodotto, mentre la cooperativa **DANI COOP** si occupa di distribuzione ai soci dei semi, del ritiro della produzione e della lavorazione dello stesso: così il marchio **Gustarosso** arriva in tutto il mondo.

**Gustarosso Academy** è il progetto internazionale per promuovere questa cultura della terra e in particolare della pizza con i Pomodori **Gustarosso**.

*La collaborazione di Coclè e Confederazione Italiana Elicicoltori con la prima "pizzeria agricola italiana" che utilizza i pomodori e ortaggi di Dani Coop, sono la garanzia di un grande futuro per questa novità in cucina.*

# Il disciplinare di produzione FILIERA LUMACHE ITALIANE

## L'importante documento

In tutte le produzioni agroalimentari qualificate gli operatori che fanno la scelta, quasi sempre più onerosa e difficile, di adeguare i metodi e i mezzi di allevamento o coltivazione a regole prefissate, ottengono, se pur con maggior fatica, prodotti che spuntano prezzi più alti. Il "disciplinare di produzione", normalmente gestito e protetto da una associazione o da un consorzio, è il mezzo operativo con cui si ottiene il marchio di qualità

Da ora, anche per gli elicicoltori, è possibile seguire questa strada di qualificazione.

Tutti gli operatori del settore che vogliono portare sul mercato le proprie lumache con l'etichetta "FILIERA LUMACHE ITALIANE", possono utilizzare in toto il nuovo disciplinare, (di seguito indicato nei vari punti di impostazione e di gestione). Possono aderire a questo disciplinare gli elicicoltori confederati a C.I.E., per le due speci commerciali più conosciute Helix Aspersa (varietà Muller-varietà Maxima) ed Helix Pomatia Linneo. Tutte le indicazioni e le regole del disciplinare devono essere seguite in toto, fin dalla partenza dell'attività e della strutturazione dell'allevamento. Viene data la possibilità anche agli allevatori già in essere di adeguarsi alle norme, a condizione che non manchi nessuno degli elementi richiesti e soprattutto venga attuato l'allevamento in condizioni naturali e venga utilizzato almeno per l'80% soltanto alimentazione vegetale fresca.

### Le regole:

Il sistema di allevamento FILIERA LUMACHE ITALIANE, gestito in tutte le sue linee operative e promozionali da CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI definisce una condizione di produzione delle lumache Helix, per la quale l'habitat naturale di vita dei molluschi, l'alimentazione vegetale e direttamente coltivata e la gestione del ciclo biologico, attraverso i due settori specifici della riproduzione e dell'ingrasso, rappresentano i fattori fondamentali per:

- ottenere una produzione standard di alta qualità delle carni
- avere a disposizione molluschi in grado di permettere una estrazione di bava eccellente, l'unica in grado di mantenere, nella propria composizione, intatte tutte le componenti benefiche dell'estratto (percentuali alte di allantoina, acido glicolico, vitamina A-D-E, protidi)
- possibilità di utilizzare nella vendita il marchio nazionale di qualità

### situazione attuale del mercato: buone notizie

Finalmente qualche buona notizia per gli elicicoltori viene dal mercato degli ultimi mesi, dopo un anno (il 2018) piuttosto burrascoso e negativo su questo fronte.

La corsa stupida e spregiudicata portata avanti da troppi importatori, nel recente passato, per abbassare i prezzi a scapito della qualità del prodotto sembra rallentare, almeno per il momento.

Il 2017 e il 2018 sono stati comunque due anni che hanno indebolito l'intero sistema dell'elicicoltura e della lumaca per la gastronomia, hanno fatto diminuire del 6% circa i consumi globali nel paese e hanno funzionato pure come deterrente sulla crescita degli allevamenti.

Troppe parole, troppe pubblicità ingannevoli, troppe comunicazioni *borderline*, troppa offerta di prodotto di scarsa qualità, a prezzi bassi hanno reso confusa l'opinione pubblica dei consumatori e degli operatori, diminuendo l'interesse per l'alimento e la filiera intera.

La lumaca di terra Helix ha un suo pubblico di estimatori, che normalmente cerca il prodotto e lo sceglie in base alle proprie convinzioni di gusto e di tradizione, che ha bisogno di un prodotto che risponda alle proprie aspettative e vede spesso con diffidenza offerte troppo spinte e allettanti. Gli acquirenti sono sempre stati abituati a "cercare" il prodotto, non farselo "offrire". Fortunatamente questa tendenza promozionale a tutti i costi si è un po' fermata e hanno ripreso forza le offerte degli allevatori veri, quelli che producono direttamente, con un lungo e complesso lavoro, le lumache con qualità molto superiore a quella del prodotto importato e raccolto in natura, senza controlli.

I prezzi si sono chiariti: più alti quelli delle produzioni interne a ciclo naturale completo, più battagliati quelli delle lumache vissute e cresciute a mangime e molto più bassi quelli dell'import fuori CE.

### 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

lità FILIERA LUMACHE ITALIANE, in grado di distinguere il prodotto da quello importato e di ottenere quotazioni più elevate e remunerative.

Questa metodologia di allevamento è quella sperimentata e studiata in oltre 40 anni di storia del settore ed è stata anche presa in carico dalle regole nazionali di allevamento contenute nel "Manuale di Corretta Prassi Operativa in Elicicoltura", documento validato dal Ministero della Sanità il 15/2/2016.

I vantaggi del disciplinare, ormai adottato da gran parte degli allevamenti elicicoli dell'Italia e di molti altri paesi del mondo, è caratterizzato da 5 fattori fondamentali, non modificabili.

### Essi sono:

- Allevamento effettuato e gestito all'aperto, su terreno (non al chiuso)
- Offerta ai molluschi di alimentazione vegetale fresca, in prevalenza (80% al minimo)
- Recinti interni adibiti a riproduzione (40%) e ingrasso (60%), con rotazione stagionale della vegetazione seminata
- Riproduttori certificati per origine, specie e razza da C.I.E.
- Utilizzo esclusivo della speciale rete a balze brevettata, GRIDHELIX, stabilizzata agli effetti negativi creati dalla bava e in grado di evitare contaminazione delle cellule formanti la parte edibile del mollusco.

Tutte le altre informazioni operative possono essere richieste alle due sedi della Confederazione Italiana Elicicoltori.



le quotazioni di questi mesi:

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



## La scienza per l'elicicoltura

**Importante giornata di studio a Roma, presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale**

Nell'elicicoltura, nonostante le tante problematiche ancora presenti, piano piano si apre una strada di serietà, professionalità e crescita. È vero, ci sono ancora molte improvvisazioni e superficialità da parte di allevatori che affrontano l'attività senza le corrette e adeguate conoscenze e consapevolezza, è certo che ancora troppe confusioni tecniche e commerciali sono da chiarire, ma è anche vero che dopo anni di limitato interesse, ora sempre di più il mondo della scienza ufficiale si occupa di questo nostro comparto, sia per l'aspetto produttivo, sia per l'aspetto igienico-sanitario e normativo. In questo nuovo percorso di conoscenza e studio nel mondo dell'elicicoltura, deve essere, senza dubbio inserito il Convegno **La chiocciola dal campo alla tavola** svoltosi il giorno 11 Aprile 2019, nella sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Roma.



I relatori della giornata / da destra: **G.De Vico** Università di Napoli, **C. Trapella** Università di Ferrara, **M.P.Cogoni** Istituto Zooprofilattico della Sardegna, **T.Zottola** Istituto Zooprofilattico Lazio e Toscana, **E. Vitali** studioso di legislazione in elicicoltura, **G.Avagnina** e **G.Romano** Confederazione Italiana Elicicoltori

È stata una giornata di studio molto intensa, con un pubblico esclusivo di oltre 100 veterinari, biologi e operatori del mondo della sanità e sicurezza, con una lunga sequenza di interventi qualificati per taglio scientifico e varietà di argomenti. Gli stessi sono andati dall'istologia e anatomia dei gasteropodi Helix, dai metodi corretti e diffusi di allevamento, di legislazioni veterinarie, fino all'analisi approfondita del secreto (bava) per gli usi medicali in particolare. Dopo la presentazione dei lavori da parte del direttore sanitario dell'Istituto, prof. A. Leto e con il perfetto ed appassionato coordinamento della dott. T. Zottola si sono tenuti gli interventi di G. De Vico (Università di Napoli), C. Trapella (Università di Ferrara), E. Vitali (studioso di legislazione in elicicoltura) G. Avagnina e G. Romano (Confederazione Italiana Elicicoltori e Coclè), M.P. Cogoni (Istituto Zooprofilattico della Sardegna).



il dott. **A.Leto** - direttore sanitario dell'IZSLT

La dott.ssa Tiziana Zottola, in qualità di responsabile scientifico, ha inoltre presentato l'importante progetto, approvato dal Ministero della Salute dal titolo "Elicicoltura nel Lazio: studio di un modello zootecnico di nicchia e fattori di rischio sanitario in sicurezza alimentare" (progetto 125 LT 11/18 RC).

Nella ricerca sono impegnati 5 studiosi dell'Istituto per le varie sezioni tematiche da sviluppare. Gli stessi sono C. De Liberato, C. Eleni, G. Cardeti, R. Condoleo, M.P. Cogoni, che porteranno il loro contributo di studio e ricerca per migliorare le conoscenze nel settore. I risultati che saranno pubblicati saranno uno strumento molto utile per gli operatori dell'allevamento e potranno accrescere la sicurezza alimentare per questo prodotto proteico.

Intanto presso vari atenei italiani continuano a tenersi varie tesi di laurea con tema la chiocciola, il suo allevamento, i problemi dell'alimentazione, i controlli sanitari e i temi relativi all'estrazione del siero.

Implementare le conoscenze pratiche di produzione con nuovi e importanti supporti scientifici sulla biologia, fisiologia, parassitologia e sanità del mollusco sono alla base di una crescita vera dell'elicicoltura e della sua redditività, che non sia soltanto quindi mera e pericolosa propaganda commerciale.

Un vivo ringraziamento quindi va a tutte queste Istituzioni pubbliche che aiutano, attraverso le loro attività ufficiali, a rendere migliore e più sicura l'elicicoltura del futuro.

**Con le stesse vogliamo lavorare e collaborare. La CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI ha messo tra i suoi scopi fondativi proprio questa linea operativa: "a favore degli elicicoltori".**



la partecipazione di oltre 100 medici veterinari al Convegno

## Sperimentazione sull'allevamento di Helix Aperta

presso il **Centro di Elicicoltura Coclè**

Le prove di allevamento controllato sui moduli sopraelevati, della specie Helix Aperta, iniziati nel 2018, presso gli impianti del Centro Elicicoltura Coclè, proseguono



mente, mentre le piante seminate (cavolo e bietola) a fine marzo 2019 hanno terminato il loro ciclo. L'alimentazione dei soggetti nati nel modulo è stata da novembre a febbraio rappresentata solo dai vegetali freschi facenti parte dell'habitat preconstituito. Dal 1 marzo ogni settimana, per ogni metro quadrato, sono stati introdotti su piattini circa 100 grammi di farina alimentare a base di grano (20%), miglio (20%), orzo (20%), semi di colza (30%) e carbonato di calcio zootecnico (10%). Tutta l'alimentazione inserita è stata consumata



### Al 20 maggio 2019, i risultati riscontrati:

- oltre il 60% dei nati nel modulo sono già soggetti bordati
- il rimanente 40% ha una maturità incompiuta. Tra quattro settimane dovrebbe essere un prodotto pronto
- in questa data viene tagliata molto bassa la vegetazione nel modulo e non viene asportata per permettere e agevolare l'internamento e il relativo opercolamento. Si ricorda che questa specie ha valore economico consistente (18-25 Euro il kg.) solo se perfettamente opercolata
- terminato l'opercolamento, previsto nel mese di giugno, si procederà alla raccolta sotto terra di tutti i molluschi

### Prime conclusioni sulla sperimentazione:

- Il particolare metodo di allevamento in condizioni controllate, come quello di questi moduli sopraelevati, può rappresentare una prospettiva concreta di produzione elicicola, se attuata su estensioni adeguate
- fermo restando che il costo a metro quadro per l'impianto è notevolmente alto, si può programmare ed utilizzare prevalentemente il metodo per la specie indicata, che raggiunge quotazioni elevate alla vendita
- per le altre specie a prezzo ordinario (Helix Aspersa) può diventare una metodologia per allevamenti in cui il conto economico non deve prevedere costi diretti di mano d'opera esterna
- senza dubbio il metodo è biologicamente sicuro e positivo in relazione al controllo facilitato e continuo del ciclo e alla protezione dai tanti tradizionali predatori
- la densità per metro quadro può superare tranquillamente i 400 soggetti corrispondenti a 3 kg. di prodotto

Rimangono delle osservazioni da approfondire su tutti gli aspetti economici dell'impresa, gestita con questo metodo di produzione, ma in linea generale il sistema non è da scartare a priori dal punto di vista della biologia.

**Il ciclo di produzione di questa specie molto pregiata, con utilizzo del metodo UNE (Ballone), è quasi terminato e si possono formulare già le prime specifiche considerazioni. In base alle varie osservazioni e rilevamenti settimanali effettuati nei mesi trascorsi sul modulo, si raggiungono i seguenti dati di base:**

1. l'allevamento della Helix Aperta (Monacella) al di fuori delle normali condizioni naturali sul terreno, è praticabile sotto l'aspetto strettamente biologico. Non si sono registrate infatti particolari negatività per aver obbligato questi molluschi a vivere in condizioni artificiali, se pur su un piccolo strato di terra sopraelevato e quindi con umidificazione soltanto procurata e non naturale
2. la riproduzione è avvenuta con regolarità in autunno 2018 e con una percentuale di schiusa e sopravvivenza dei nati abbastanza buona (circa 40 soggetti per riproduttore inserito).
3. Il metodo protetto di allevamento ha garantito l'assenza quasi totale di predatori classici (uccelli, topi, insetti). Lo stesso ha anche facilitato le varie operazioni gestionali e agevolato la somministrazione dell'alimento
4. La vegetazione dei carciofi trapiantati all'inizio delle prove, nel mese di agosto 2018, è vissuta e si è sviluppata regolar-



## La carota: regina dell'alimentazione naturale

L'argomento dell'alimentazione integrativa nell'allevamento elicicolo ricorre molto spesso, poiché sta alla base dei quantitativi prodotti e rappresenta il fattore determinante per l'economia dello stesso. Sappiamo infatti che gli appositi vegetali seminati e coltivati all'interno dei recinti, da soli, non sono sufficienti a sopportare il carico di molluschi per mq, soprattutto perché le foglie su cui la lumaca ha lasciato il proprio muco, quasi sempre vengono scartate per una nuova utilizzazione alimentare. Di conseguenza, pur in presenza ancora di abbondante vegetazione, molto spesso, in allevamento è indispensabile tagliare le foglie residue per far ricrescere le parti nuove della pianta e, in particolare, risulta estremamente utile portare nel recinto d'ingrasso con continuità dall'esterno, alimentazione vegetale coltivata direttamente o reperita a bassissimo costo sul mercato.

È molto diffusa la coltivazione, fuori dell'impianto, del girasole selvatico, che produce piante pesanti e ricche (fino a 5 kg.), le quali vengono offerte fresche ai molluschi in crescita, quando le stesse sono in fioritura. Questo è l'alimento integrativo più economico e più facile da produrre, in quanto l'*Helianthus annuus* è rusticissimo e cresce facilmente ovunque. Esiste però un altro alimento straordinario per le nostre lumache *Helix*: alimento che è anche tra i preferiti delle stesse e che batte tutti gli altri in ordine di appetibilità. Si tratta della classica CAROTA, (*daucus carota*) che viene utilizzata nell'alimentazione umana per i numerosi vantaggi nutrizionali e salutari. *Daucus carota* presenta inoltre buona quantità di vitamina A (100 gr. ne contengono 11.000 unità) e di BETA CAROTENE, per l'uomo entrambi antiossidanti, in grado di contrastare i radicali liberi e l'invecchiamento.



### La carota va utilizzata in elicicoltura per i seguenti motivi:

1. in confronto ad altre verdure troppo ricche di acqua, ha durabilità molto lunga, sia in magazzino sia sul terreno; quindi non vi sono sprechi di materiale
2. è attaccata dalla popolazione del recinto in pochi minuti. La lumaca arriva sul vegetale anche percorrendo 2-3 metri di distanza, quasi ne sentisse la presenza
3. per il particolare sistema di masticazione "a grattugia" i molluschi si posizionano perfettamente e senza fatica sulla carota e letteralmente "scavano" il frutto
4. da anni ci sono numerosi studi ed esperienze pratiche sull'utilizzo di questo alimento, anche con specifiche tesi di laurea. Quasi tutti i lavori confermano che questo vegetale dà il più alto valore di crescita in percentuale sul peso del prodotto consumato, in confronto ad altre integrazioni offerte ai molluschi. Già nel 1989 uno studio di F. Radrizzani (Università degli Studi di Milano, facoltà di Medicina Veterinaria) confermava, secondo i risultati di una prova durata 180 giorni, che le popolazioni di *Helix Aspersa* alimentate oltre che con i normali vegetali dei recinti anche con carote, accrescevano fino al 45% il peso dei molluschi a confronto di quelli alimentati senza l'apporto di carote, dato confermato anche da altri studi
5. un dato molto importante poi è quello del gusto particolare e la consistenza del mollusco edibile. Con l'uso di carote, inoltre, la lumaca perde tutti gli aromi amarognoli che certe insalate di campo e di orto consumate nel recinto riescono a dare al prodotto

A riguardo l'utilizzo delle carote dobbiamo comunicare a tutti gli elicicoltori che, dopo alcune ricerche, la nostra organizzazione è riuscita a trovare in Italia degli importanti produttori e confezionatori di carote i quali hanno notevoli disponibilità del prodotto scartato perché troppo grandi, con tagli, o altre anomalie estetiche. Gli stessi possono consegnare a prezzi bassissimi il prodotto agli allevatori di lumache che lo desiderano, spedendo pallet da 50 sacchetti da 10 kg. (500 kg.) con corrieri convenzionati. È una soluzione molto pratica, utile perché senza effettuare ricerche e trasporti ti può arrivare comodamente in allevamento una buona quantità di alimento eccellente per i molluschi, per più settimane. Per avere ulteriori informazioni vi invitiamo a sentire telefonicamente la seguente azienda, che da più anni seleziona le carote e le spedisce anche agli allevatori di cavalli:



il **girasole selvatico** - altro foraggio integrativo altamente proteico

**Azienda Agricola DEIORIS ANNIBALE**  
Via del Lago 18 - 67055 - Gioia dei Marsi (AQ)  
Telefono: 320 0324712

## i Negozi Coclestore

*la boutique della lumaca...e non solo*

  
**coclestore**  
 LA BOUTIQUE DELLA LUMACA

**In questo nuovo mondo, in cui tutto è movimento, desiderio di crescita, sviluppo e idee innovative, anche per la lumaca e per i suoi allevatori si aprono nuovi interessanti scenari.**

*La recente organizzazione per l'estrazione della bava e il suo utilizzo in campo cosmetico e farmacologico hanno portato una grande ventata di interesse, di prospettive e di possibilità economiche per gli operatori; non più soltanto "produttori agricoli", ma possibilità concreta di aprire nuove strade di commercializzazione, pur rimanendo nel sistema fiscale agevolato dell'agricoltura, attraverso il "conto terzi" per il prodotto trasformato (sughi, barattoli, piatti pronti) e nella distribuzione di creme e preparati per il benessere.*

Si è fatto sempre più evidente il fatto che commercializzare e distribuire direttamente, attraverso vari sistemi, la propria produzione, saltando gli intermediari, regala una ben più alta redditività all'impresa e, soprattutto, qualifica il proprio marchio e remunera il proprio faticoso lavoro.

Sempre più numerosi sono gli elicicoltori affiliati alla C.I.E., che utilizzano con soddisfazione il servizio offerto per avere a disposizione, senza investimenti finanziari, né impegni particolari di quantità, lumache conservate e cosmetici con il proprio marchio aziendale.

**Da questa interessante esperienza, siamo arrivati in questi mesi ad una nuova, innovativa e straordinaria opportunità: il NEGOZIO COCLESTORE.**

Una linea di quasi cento prodotti e referenze per una vendita al minuto, una piccola "boutique" di tutto ciò che rappresenta la nostra lumaca: LUMACHE VIVE, fresche, PRODOTTI in CONSERVA con scatole o barattoli di lumache al naturale, pronte da cucinare, piatti pronti a base del mollusco solo da scaldare e consumare, una ricca linea di COSMETICI, prodotti da toeletta, sciroppi beneficianti a base di bava purissima della nostra Helix, estratta con metodi **cruelty-free**.

8 Insieme a queste novità i piatti, le pinze per la gastronomia elicicola e in particolare una ricca linea di bigiotteria e articoli regalo, tutti a tema esclusivo della nostra straordinaria produzione in allevamento. Tutti prodotti al 100% naturali, senza conservanti, ricchi di servizio, nuovi e accattivanti per il consumatore.

I negozi o i punti vendita COCLESTORE possono servire ed interessare un pubblico eterogeneo: dalla massaia che ogni giorno va a fare la spesa per i pasti in casa, ai clienti dello shopping in generale, al turista o alla persona che passeggia curiosando in città, al piccolo ristorante che gestisce un locale in zona. La scelta del luogo ove porre il negozio non deve quindi essere legata soltanto al prestigio della via o alla piazza: la clientela non sarà soltanto quella alla ricerca delle grandi griffe dei vari settori, ma saranno tutti quei consumatori che amano la buona gastronomia e non trovano in altri luoghi la lumaca o la trovano sporadicamente in qualche supermercato, senza però avere a disposizione una scelta tra le speci e le qualità adeguate al prodotto. Gli altri clienti saranno le persone che pur conoscendo il mollusco (per ricordi d'infanzia e di famiglia) non si sono mai avvicinati allo stesso e desiderano gustare e provare un nuovo prodotto naturale, diventandone di certo, consumatori abituali e appassionati. La linea alimentare Coclestore può rappresentare anche la vendita all'ingrosso a ristoranti e locali di gastronomia.

Si tratta di una novità e di una idea geniale, che possono aprire nuove strade agli elicicoltori, che magari hanno già a disposizione un piccolo locale commerciale o che possono trovarlo ad un costo ridotto.

Non sono necessari più di 20-25 mq. di spazio di vendita; queste **boutique del naturale** possono inoltre vendere altri prodotti agricoli, come il miele, il vino, lo zafferano, i formaggi, la frutta e tutti gli altri prodotti, che provengono dall'agricoltura biologica ed ecocompatibile del territorio, oggi tanto ricercati e valorizzati.

Per avere informazioni più complete su questa importante opportunità, per ricevere il catalogo dell'intera linea, per discutere dei vari aspetti burocratici e fiscali dell'attività, per verificare le tante possibilità ed opportunità, telefonare o scrivere alle nostre sedi.

**0823/861130 - info@cocle.it**  
**0172/488229 - avagninag@gmail.com**

il catalogo prodotti **Coclestore**





## ANCORA CONFUSIONI

*Continuano purtroppo a proliferare notizie sui metodi di produzione, vendute al pubblico ignaro e consapevole come novità sensazionali e risoluzione di tutti i problemi.*

Tra le tante ultime amenità proposte un po' in tutte le regioni italiane e anche in giro per l'Europa, da parte di pseudoelicoltori, ci piace segnalare l'offerta di scatole in polistirolo con della terra in cui si conferma a voce la presenza teorica di numerose nidiate di uova di *Helix Aspersa*.

L'allevatore dovrebbe ogni anno acquistarle, porle nel terreno seminato ad aspettare che vengano fuori i piccoli, per poi ingrassarli, evitando la riproduzione effettuata direttamente negli appositi recinti.

Da un punto di vista "strettamente teorico" il sistema sta in piedi e può avere un senso compiuto, ma non può essere assolutamente utilizzato in elicicoltura per motivi sicuramente economici.

La lumacha *Helix* è un prodotto che pesa cadauna, alla vendita 15 grammi al massimo, non può valere quindi di più di 10-12 centesimi per soggetto (se il prezzo supera i 7-8 Euro il kg.).

Se le uova vengono ciascuna già pagate il 40% o il 50% del valore del prodotto finito, tenendo conto che è normale una perdita fisiologica di soggetti per vari motivi, non pare possibile ottenere un utile acquistando già molluschi piccoli o uova, come avviene invece negli allevamenti di animali pesanti (maialini, pulcini di pollo o tacchini e altri).

Il solo ingrasso non è certo applicabile nel caso dei nostri mini molluschi.

Inoltre le covate reali di un riproduttore in un allevamento elicicolo non sono mai inferiori a 2-3 e i riproduttori, una volta utilizzati e sfruttati, vengono venduti per la gastronomia recuperando parte della spesa sostenuta per l'introduzione. Inoltre i riproduttori sono acquistati solo una volta, all'inizio, negli anni seguenti si utilizzano per l'accoppiamento i soggetti già nati nell'impianto, migliorando così le generazioni future.

Ci pare quindi che proporre agli allevatori le uova di *Helix* da schiudere non sia la soluzione dell'elicicoltura, bensì una facile illusione per vendere un qualcosa a qualcuno ignaro e ignorante della realtà.

L'unica possibilità di ottenere un reddito nell'elicicoltura è quella di non acquistare nulla da fuori azienda (piccoli, alimenti o altro). Solo autoproducendosi tutto il necessario, e in primis, i piccoli da allevare, si riesce ad arrivare ad un'attività economicamente sostenibile.

### dal Libano

**Il primo FESTIVAL DELLA LUMACA di allevamento in Libano è si è svolto il 14 giugno 2019 a Beirut, con grandi piatti del mollusco cucinati e abbinati ai preziosi vini del territorio.**

*Anche in Libano l'elicicoltura naturale è molto diffusa e praticata. L'Italia ha portato in questo paese il suo metodo di produzione all'aperto, con vegetali freschi e l'attività, grazie principalmente al clima molto favorevole, si è diffusa in tutti i territori della nazione. La crescita dei soggetti è qui molto veloce, non più di 7-8 mesi per il ciclo intero.*

Memorabile è stato in questa nazione araba il convegno di elicicoltura presso l'Università Saint - Esprit del KASLIK il 28 febbraio 2014, tenuto da Giovanni Avagnina, fondatore dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura.

All'importante evento erano presenti il presidente della Repubblica Libanese generale Michael Sleiman, 8 ministri e 124 sindaci del paese: mai tante autorità e personaggi



G. Avagnina al Convegno di Elicicoltura Università Saint-Esprit del KASLIV

pubblici hanno partecipato ad un evento sulle lumache.

Questo è stato l'inizio dello sviluppo e del successo dell'elicicoltura naturale italiana in quella terra, a cui guardano attualmente molte altre comunità e stati arabi.

## Eventi

### Le scuole incontrano Coclè

Sempre più presenti gli studenti e sempre maggiore diventa l'interazione quando le scolaresche sono composte da alunni di elementari e materne. I piccoli allievi si mostrano tanto affascinati al piccolo gastropode al punto che desiderano adottarne uno per banchetto e portarselo a casa, perché ormai è divenuto per loro un piccolo compagno da accudire.

L'Istituto A.S.C.C.O. Ricciardi di Piana di Monte Verna, ha voluto Coclè ad una giornata dedicata alla presentazione di aziende del territorio a queste scuole.



### Buonalbergo (Benevento)

La cittadina Sannita, fortemente vocata alla gastronomia del mollusco (storica è la *Sagra de lo Ciammarruchiello*, quest'anno alla sua 46ma edizione), ha dedicato, anche per il 2019, una giornata di informazione sull'elicicoltura nello storico Palazzo Angelini, nell'ambito dell'evento *Slow is Good - Cibo Arte e Sapori*, dall'11 al 14 aprile.

### S. Maria C. Vetere (Caserta)

Coldiretti Caserta, nella figura del Direttore, il Dott. Angelo Milo, in collaborazione a Confederazione Italiana Elicoltori e Coclè hanno tenuto un Incontro sull'elicicoltura tra le storiche mura dell'Istituto Superiore *i Carissimi* di Santa Maria Capua Vetere (CE). Molti gli argomenti trattati, alto l'interesse della platea, composta anche da giovani studenti dell'Alberghiero che non hanno mancato di far gustare, a fine incontro, il loro piglio creativo verso la Lumaca *Helix*, con sorprese gastronomiche davvero notevoli.

### Milazzo (Messina)

Si è tenuta a Milazzo, in provincia di Messina, sabato 1 giugno scorso, un importante incontro evento sull'elicicoltura mediterranea.

Con il patrocinio del comune di Milazzo e la collaborazione di GITTO ELICOLTURA, azienda elicicola del territorio, Coclè e C.I.E. hanno presentato, nello splendido Palazzo D'AMICO, l'intero programma della filiera della lumache italiane di qualità, prodotte nelle ideali condizioni climatiche e ambientali delle terre del Mediterraneo.

Questi territori e in particolare la Sicilia sono, per molti motivi, i luoghi ideali per l'elicicoltura naturale, in particolare per la produzione di *Helix Aspersa Muller*, la migliore chiocciola in assoluto per gusto, delicatezza e profumi delle carni.

Il messaggio che a Milazzo è stato lanciato ai potenziali produttori elicicoli e a quelli in atto è stato soprattutto quello di seguire, nell'allevamento, strade se pur lente, di crescita naturale e di non lasciarsi suggestionare dalle tante proposte correnti, anche in quei luoghi, per allevamenti intensivi con mangimi di speci di grandi dimensioni, che nulla hanno a che fare con la tradizione culinaria della Sicilia e del Sud.

Questa invasione nel Sud di chiocciola di circa 20 grammi, piene di acqua nelle cellule, perché cresciute in fretta e con gusto discutibile, fatte passare per *escargot di tipo francese*, deve cessare, occorre ritornare alla specie di *Helix* originale (Müller) detta *Crastuni* in quelle terre, naturalmente e lentamente allevata con vegetali freschi e appositamente coltivati.



# I lavori stagionali in allevamento

## la raccolta

L'estate e l'autunno nell'allevamento rappresentano le stagioni più attese e vissute: è questo infatti il periodo in cui si inizia la raccolta della produzione, per chiuderle definitivamente a Novembre inoltrato. È il periodo in cui i molluschi nati l'anno precedente e trasferiti entro Aprile negli appositi recinti di ingrasso, raggiungono la maturazione completa, bordano e induriscono il guscio, si alimentano voracemente anche con gli alimenti supplementari introdotti e possono, finalmente, essere indirizzati alla vendita.

È un momento del ciclo molto delicato e contemporaneamente importante perché si raggiunge la monetizzazione del lavoro di un anno intero nell'impianto. La raccolta delle lumache pronte alla vendita, avviene soprattutto all'inizio, in gran parte sulle balze piegate dalla rete speciale GridHelix®. Lavorando tra i passaggi diventa comodo manualizzare i tanti soggetti che si arrampicano sulla rete, è possibile verificare la consistenza del guscio e raccogliere finalmente i soggetti pronti. L'operazione inizia sugli allevamenti italiani che hanno effettuato il trasferimento ad Aprile, verso il 15-30 Luglio; la raccolta operata fin da questa stagione permette di diminuire la densità territoriale all'interno dei recinti e migliorare progressivamente la crescita dei soggetti rimasti. La regola della "biomassa per mq." dice infatti che con pochi soggetti aumenta l'accrescimento dei singoli perché diminuisce la competizione alimentare.

### CONSIGLI PRATICI:

- Prima di raccogliere i molluschi pronti per la vendita: sospendere per almeno 2 giorni l'irrigazione.
- Raccogliere solo se il terreno è asciutto e non è piovuto nelle ultime 24 ore. Lumache raccolte bagnate comportano gravi mortalità durante lo spurgamento e maggiori difficoltà nell'asciugatura.
- Raccogliere solo ed esclusivamente soggetti con conchiglie completamente dure e con apertura boccale resistente, rivolta verso l'esterno.

Dopo la raccolta due sono le fasi operative da seguire: lo spurgamento e l'asciugatura finale

### 1) SPURGAMENTO

- Subito dopo la raccolta mettere le lumache in gabbioni aerati oppure in cassette di plastica o di legno, una sopra l'altra. Riempire questi contenitori al massimo per un terzo dell'intero volume disponibile.
- I gabbioni vanno posti in luoghi coperti (porticati, tettoie, magazzini con tanta aerazione). In questi luoghi deve passare la massima quantità d'aria. Questa operazione di eliminazione di tutti i residui alimentari dura 3-5 giorni.

### 2) L'ASCIUGATURA



L'operazione più difficile e più complessa è invece l'asciugatura dei molluschi già spurgati. Va effettuata per 8-10 giorni, negli stessi contenitori, eliminando eventuali soggetti morti e le deiezioni secche. È possibile anche una ventilazione calda forzata, se l'umidità relativa dell'ambiente è troppo alta, con l'utilizzo di un generatore di aria calda. Attenzione: se vi è troppa umidità ambientale per pioggia o perché la stagione è avanzata i contenitori vanno posti in luoghi chiusi, appena ossigenati da piccole aperture dei locali. Se vi sono giornate di sole e i molluschi tardano ad asciugare, nel pomeriggio, per qualche ora è possibile portare le cassette o i contenitori all'aperto. Il sole di mezzogiorno elimina l'ultima umidità rimasta. L'umidità va eliminata del tutto prima di procedere all'insaccamento. Solo così il prodotto durerà a lungo (almeno 4 mesi, anche fuori dal frigorifero).

le **gabbie** o **cassette** in plastica impilate permettono lo spurgo

- Dopo 10 giorni svuotare i gabbioni o le cassette, mettere le lumache su tavoli e procedere alla cernita finale, togliendo eventuali lumache morte, lumache con conchiglia rotta o lumache ancora bagnate ( da rimettere in gabbia). Controllare l'asciugatura e non confezionare merce non ancora completamente secca.
- Insacchettare in quantità non superiore a 5-6 Kg. in sacchetti forati con tessitura fissa di almeno 1 cm di apertura. I sacchi non devono lasciare umidità sul suolo ove vengono posati.

Devono essere confezionate e consegnate agli utilizzatori soltanto:

#### a) lumache vive

#### b) lumache con bocca conchigliare e guscio duro al tatto

#### c) lumache che abbiano come taglia minima la misura di 18mm (bocca conchigliare)

- Porre i sacchi in cassette di plastica o di legno, completamente aperti, utilizzati per frutta e verdura e acquistati di recupero presso i mercati ortofrutticoli. Questa è la confezione più areata, che risulta la migliore anche se i contenitori sono da mettere su pallet per il trasporto o per il mantenimento in magazzino.
- Non mettere mai nylon o cellophan attorno alle confezioni o incellophanare i pallet. I sacchi devono prendere sempre aria da tutte le parti. Al massimo, per tenere ferme le confezioni è accettabile un reticolo a maglie larghe di 4/5 cm.
- Lumache perfettamente asciutte, così confezionate possono viaggiare anche su camion e mezzi a temperatura ambiente.



## BAVA di HELIX: efficacia idratante

In un interessante studio di V. Broncato, A. Ratti, e K. Tudisco, pubblicato sulla rivista internazionale *Cosmetic Technology*, (gennaio – febbraio 2019) è stato evidenziato il forte valore idratante che la bava di *Helix Aspersa Muller*, estratta con metodo indolore **OZOSNAIL** (marchio registrato e brevettato), rappresenta per la nostra pelle.

*Per la stessa, l'idratazione è fattore essenziale. La cute, organo molto esteso, è costituito da due strati, partendo da quello più interno, il derma e quello più esterno, l'epidermide. L'epidermide contiene il 70% di acqua; il 15-30% si trova nello strato più superficiale, lo strato corneo. Per mantenere questa percentuale di acqua, si deve fornire un'idratazione costante e avere una routine quotidiana idratante, così da prevenire l'invecchiamento cutaneo precoce o altre alterazioni cutanee. La scelta del prodotto da usare è importante, in quanto l'idratazione è un processo complesso e ogni sostanza contribuisce con un meccanismo diverso.*

La bava di lumaca affonda le proprie origini nella storia più remota. Ricercando le sue origini, ci ritroviamo nell'antica Grecia, dove Ippocrate ne sfruttava le proprietà decongestionanti e antinfiammatorie. Da sempre usata nella medicina tradizionale e popolare, per curare problemi di stomaco, ulcere e per cicatrizzare ferite. Verso la metà degli anni '80, una famiglia di commercianti cileni ha notato che, maneggiando le lumache, le cicatrici delle mani delle operaie guarivano con grande velocità e la pelle era molto idratata e vellutata. Questo ha suscitato curiosità nei laboratori cosmetici e da quel momento sono iniziati gli studi sul muco dei gasteropodi Helicidae, in Italia e in molti paesi orientali, dove è diffusa l'*Achatina*.

***In particolare la Helix Aspersa, della varietà Muller, la più diffusa negli allevamenti mediterranei, è stata studiata per le particolari caratteristiche del suo muco.***



In collaborazione a varie istituzioni internazionali i laboratori di Donatella Veroni (Mantova) hanno osservato e valutato il comportamento di questo mollusco e hanno brevettato un macchinario unico, che consente un metodo di estrazione cruelty-free. La metodica sfrutta l'ozono, un gas naturale che permette di trattare e sanificare la *Helix* per prepararla alla naturale sbavatura e ottenere così un estratto di qualità superiore a quelli ottenuti con altri metodi più invasivi.

Le lumache così trattate per l'estrazione possono essere riammesse in allevamento e, attendono il giusto periodo di recupero fisiologico (circa 3 settimane), si può procedere con un altro ciclo, fino ad un massimo di 3 cicli a stagione. (Brevetto registrato in 32 paesi N. EP 16202140.6).

Lo strato corneo della pelle ha un contenuto in acqua compreso tra il 15-30%, dell'effetto idratante che con le proteine e i lipidi conferisce idratazione, morbidezza ed elasticità. Ma quando il contenuto idrico si abbassa al di sotto del 15%, la superficie cutanea diventa ruvida e secca.

**Per mantenere questo fondamentale equilibrio fisiologico, l'utilizzo di muco di lumaca, in percentuali adeguate, diventa molto determinante, utile e importante.**

La sperimentazione effettuata dalle tre studiosse prima citate, confrontando i risultati di trattamenti con soluzioni a percentuali variabili di bava e soluzioni senza bava, confermano ancora una volta, dal punto di vista scientifico, l'efficacia benefica

del siero di *Helix*, aprendo reali prospettive nell'utilizzo dello stesso.

Ancora una volta dobbiamo confermare però che la qualità e le caratteristiche della bava estratta rappresentano il punto qualificante dell'intera filiera. L'interesse degli utenti ha accresciuto in maniera pericolosa, purtroppo, l'offerta pubblicitaria del settore.

**L'unico secreto che mantiene inalterato e completamente intatte le proprie caratteristiche chimiche e biologiche, deve seguire metodi e protocolli di estrazione controllati, dove devono prevalere il benessere assoluto dei molluschi trattati, le condizioni igieniche dei laboratori di estrazione e in particolare la filiera della produzione della materia prima, cioè le lumache, allevate esclusivamente con alimenti vegetali freschi.**

Un altro dato importante per il valore economico della bava vera estratta da lumache fresche è quello legato all'acido glicolico e all'allantoina presenti nell'estratto. Poiché questi elementi sono reperibili a costi limitati anche sottoforma di prodotto sintetico, molte bave di lumache in commercio sono purtroppo soltanto acqua distillata mescolata a questi due componenti. La vera bava di lumaca, estratta direttamente dai molluschi vivi oltre ai due componenti citati contiene però importanti proteine che rappresentano i veri fattori benefici dell'estratto. Solo con l'e-



il macchinario brevettato **OzoSnail** (Donatella Veroni)

strazione diretta si può ottenere il prodotto utile all'organismo umano.

**I prodotti cosmetici con bava, venduti a prezzi troppo bassi non sono quindi reali, bensì sono truffe per il consumatore e possono distruggere l'intera filiera.**

I produttori e i venditori di queste linee devono utilizzare esclusivamente bava estratta dalla *Helix Aspersa Muller* di allevamento, con metodi adeguati e praticando quindi le quotazioni che tengano conto della qualità e del prezzo reale del muco.

# Aziende Elicicole

...allevatori crescono

per qualcuno l'attività dell'elicoltore è stato un piacevole capriccio, per qualche altro una digressione dal lavoro, per qualche altro ancora, una scelta a tutto tondo. Questo mondo, estremamente affascinante e mai statico, ci regala delle esperienze di imprenditoria molto suggestive.

## E.Giraldi Elicicoltura - Benevento

Emiliano, giovane imprenditore dal tipico carisma sannita, è una delle presenze storiche del Centro di Elicicoltura Coclè, nonché uno dei fondatori della Confederazione Italiana Elicicoltori.

La sua esperienza è tra quelle che riteniamo estremamente valide e importanti, per chi sceglie di incamminarsi in questo settore. La strada di Emiliano non è stata tutta in discesa, anzi. Nel 2016, quando il fiume Calore è esondato, una parte del suo allevamento è stato letteralmente travolto dalla furia incontrollata dell'acqua.



E. Girdali e sua moglie immersi nel verde della loro azienda

Emiliano non si è arreso e con tenacia, volontà e tanto ottimismo ha risistemato il tutto, perfezionato ciò che poteva migliorare e oggi, dopo anni di impegno in questa attività, si dedica totalmente alla campagna, dove le lumache sono state il punto di partenza ed oggi restano il fiore all'occhiello della sua azienda, che prende il nome di Girdali Elicicoltura. Non solo lumache, quindi, ma anche Zafferano, ortive di stagione in campo aperto, produzione di vino rosso Barbera e Sangiovese, leguminose, carciofi e fragole e olio di leccine. l'intera azienda è gestita con scelte di coltura rigorosamente biologiche. Un plauso meritato a Emiliano e famiglia e ci auguriamo che possano essere di stimolo e fonte di ispirazione per molti altri.

**E.GIRALDI ELICOLTURA**

Benevento (BN) - giraldiemiliano@virgilio.it

## Maruzzella Helix - Salerno

Torniamo in Campania, dai due soci Michele e Corrado. Il loro allevamento, **Maruzzella Campania Helix**, nasce nel comune di Striano, ai confini tra la provincia di Napoli e Salerno. La loro simpatia per questo mondo non è nuova, infatti risale ad oltre vent'anni fa l'idea di avviarsi all'elicicoltura. Finalmente nel 2017 hanno potuto convolare a nozze con la lumaca e hanno sviluppato il loro impianto. Ma non solo, perchè da subito hanno creduto alle importanti potenzialità della bava di Helix e, grazie al giusto equilibrio operativo fra i due soci, l'attività cresce e la loro fama pure.

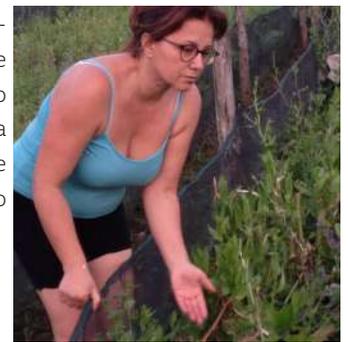


**MARUZZELLA CAMPANIA HELIX**  
Striano (NA)  
maruzzellacampaniahelix@gmail.com

## Caracol - Valle di Maddaloni

La quota rosa è rappresentata da Carmelina Rossano con suo marito Filippo. Il suo allevamento è sito a Valle di Maddaloni (CE). Nel suo allevamento, battezzato **Caracol**, Carmelina ha apportato molti cambiamenti, perchè inizialmente concepito con metodi che le stavano creando continue difficoltà interne.

A seguito dell'adeguamento al disciplinare C.I.E. e ad una gestione naturale completa, l'allevamento è divenuto molto più gestibile, pratico e Carmelina può dedicarsi anche alla promozione del proprio marchio, che le sta portando molte soddisfazioni.



**CARACOL**  
Valle di Maddaloni (CE)  
marikadinuzzi@icloud.com

## Bruzia Lumache - Cosenza

L'ing. **Davide Parrotta** ha diversificato la propria attività professionale con quella elicicola. Forte di un senso di patria della sua amata Calabria e dei prodotti eccellenti che questa offre, Davide è presente a molti eventi ed ha avviato partenariati e rapporti di collaborazione con enti e atenei, non ultima l'Università degli studi della Calabria (UNICAL), assieme alla quale, la Confederazione Italiana Elicicoltori ha sponsorizzato il XX Meeting della società Italiana di Immunobiologia Comparata e dello Sviluppo.

L'azienda di Davide si chiama **Bruzia Lumache** ed è un chiaro riferimento ai **Bruzi**, antico popolo di stirpe italica che ha abitato la Calabria.

E' anche grazie all'impegno e volontà di Davide Parrotta se il premio **Lumaca Chef**, per la prima volta in Calabria, è stato conferito ad un Ristorante-Pub (il B.A.I. di Rende - Cosenza) che ha inserito nel proprio menu piatti a base di lumache provenienti dall'allevamento Bruzia.

Unitamente alla gastronomia l'azienda è da sempre dedita anche alla cosmesi con la linea Coclè Ischia e Biokalos by Coclè e da diverso tempo offre anche una linea di prodotti di artigianato con bigiotteria, quadri su tela tematizzati al mondo delle lumache e molto altro. Pezzi unici e molto originali.

Davide Parrotta, grazie al tanto impegno profuso è un elicoltore imprenditore consapevole ed anche per questo è tra i fondatori della Confederazione Italiana Elicicoltori.



**D.Parrotta** con il suo stand interamente dedicato alla lumaca

**BRUZIA LUMACHE**

Tarsia (CS) - ing.davideparrotta@libero.it



## In cucina con i "LumacaChef"

in questo numero: **Locanda Scialapopolo** (Benevento)

Scialapopolo, questo il nome scelto per la locanda, tanto caratteristica quanto locale, della famiglia Della Mura. Da anni, nel cuore pulsante del capoluogo sannita, i coniugi Antonella e Alfonso, con l'aiuto dei figli e parenti, hanno sposato una gastronomia ben radicata nelle radici nei piatti locali del beneventano. Questa scelta li ha premiati: sui siti di ricerca risultano tra le prime locande per cucina del territorio, recensioni di clienti appagati e un clima, tra le mura della piccola struttura, di tepore e accoglienza.

Nel 2016 hanno voluto fortemente essere tra i narratori della lumaca in cucina, dedicando un intero menu al mollusco, accompagnandolo a quello classico che viene proposto ai clienti.

Risultato: nuovi clienti e habituè che giungono da ogni provincia e regione, spesso anche solo per degustare il menu dedicato alla lumaca.

Coclè e CIE, sulla base di questa scelta e cura per un prodotto che richiede amore nella sua preparazione, hanno premiato la Locanda Scialapopolo con il conferimento del premio "Lumaca Chef 2017"

Antonella, chef e titolare della Locanda Scialapopolo, sarà presente alla 7ª kermesse gastronomica Piazze della Lumaca a Piana di Monte Verna | 21-23 settembre 2019 e proporrà le sue specialità gastronomiche.



**Antonella Morelli**  
Chef e titolare della **Locanda Scialapopolo**

Una ricetta di Antonella:

### Bolognese di Lumache

Ingredienti per quattro persone:

- **40 Lumache Helix Aspersa vive, Carote, Sedano e Cipolle**
- **Olio extra Vergine**
- **Sale q.b.**
- **Salsa di pomodoro a piacere**
- **Fettuccine all'uovo fatte a mano**

Preparazione:

Lavare i molluschi e bollirli a fuoco lento per 30 minuti. Estrarre il mollusco dal guscio. Soffriggere in una padella carote, sedano, cipolla e successivamente aggiungere le lumache, tagliandole in vari pezzi, insieme a vino bianco secco. Nella stessa cuocere salsa di pomodoro lentamente (circa 20 minuti).

Cuocere le fettuccine nella pentola, scolare e amalgamare il tutto nel sugo insieme al parmigiano e basilico fresco.

Locanda **Scialapopolo**  
Via Francesco Paga, 69 - Benevento  
Tel.: 331 7920783

### Polpette di lumache Helix Aspersa ..... da Parigi **L'Escargot Montorgueil** .....

Uno dei piatti tradizionali e famigliari dei nostri paesi sono le polpette, che si preparano con carni e formaggi nostrani e che molto spesso sono accompagnate da splendidi sughi di pomodoro, di verdura o in altri intingoli. Anche le POLPETTE di LUMACHE sono un piatto semplice, tradizionale e facile da preparare. Per il piatto è importante partire dalla Helix Aspersa Muller, la più tenera e profumata delle specie allevate, con carne fragrante e ricca dei gusti dei vegetali assunti nell'allevamento naturale.

Ingredienti per 4 porzioni abbondanti:

- **Lumache vive: Helix Aspersa spurgate kg. 1,5**
- **Olio di oliva: q.b. per friggere**
- **Uova: 3**
- **Prezzemolo tritato: 2 cucchiari**
- **Cipolla: 1**
- **Panna da cucina: 3 cucchiari**
- **Parmigiano grattugiato: 4 cucchiari**
- **Pangrattato: 100 gr.**
- **Sale e pepe: q.b.**



Modalità di preparazione

Mettete in una ciotola le lumache già lessate prima almeno 1 ora, tritate finemente, la panna, le uova, metà pangrattato, il parmigiano, il trito di prezzemolo e cipolla, sale e pepe. Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, fare delle polpettine della grandezza di una noce, passarle nel pangrattato e friggere in abbondante olio bollente.

Contorno consigliato: insalata mista fresca

Tempo di preparazione: circa 30 minuti

Difficoltà: media

**Il Tempio delle Lumache.** Questo enorme lumacone dorato domina la Rue Montorgueil, nel cuore delle Halles a Parigi, e ricorda ai passanti che il ristorante L'Escargot è specializzato nella preparazione di tutti i piatti a base di lumache.

Il locale, inizialmente chiamato l'Escargot Dior risale al lontano 1832. Conobbe un rapido e grande successo e fu punto d'incontro per quasi 2 secoli di celebrità francesi e internazionali (M. Proust, J. Costeau, N. Poiret, C. Chaplin, A. Delon, S. Berhardt e tanti altri).

La bellezza del posto richiama lo stile dei bistrot francesi di un tempo: decorazioni in legno, grandi lampadari, mobili d'epoca, atmosfera intima e accogliente, tutto curato nei minimi particolari.

Da sempre qui si trovano i tradizionali grandi piatti della cucina francese e in particolare le lumache, preparate ai massimi livelli. Oltre alla "grande spirale di 36 "Escargots de Borgogne", da non perdere il famoso "Calimacon d'Escargots aux trois saveurs", che propone lumache al burro e prezzemolo, al curry e al formaggio roquefort.

Grande e da provare assolutamente la "GUESAILLE de KOUIKETTE", composta da una patata farcita di lumache, ricoperte di una soave crema al burro aromatizzato.

**L'Escargot, 38 rue Montorgueil, Paris.**



# Sagre delle Lumache

**Segno, in Liguria**

la più grande e famosa del Nord Italia

Da molti anni ormai, tra le tradizionali SAGRE delle LUMACHE italiane il record nei consumi e nella frequentazione del pubblico lo detiene un piccolo borgo, in provincia di Savona: SEGNO, frazione di Vado Ligure. In due fine settimana, nel mese di maggio e di giugno la sagra di Segno, raccoglie migliaia e migliaia di appassionati della lumaca al sugo, servita con il guscio, in modo semplice e popolare come veniva consumata nei tempi antichi.

Un menù rigorosamente legato alla lumaca ligure: Helix Aspersa Muller, ricco degli odori e dei profumi dell'entroterra collinare ligure. Le quantità cucinate e consumate dai partecipanti che devono, nel vero senso della parola, abbarbicarsi sulle ripide strade e colline del territorio, è strabiliante. Ogni anno, nelle due edizioni, occorre sempre fare la coda per consumare i vari piatti, preparati con cura e attenzione da un formidabile gruppo di volontari e appassionati della Società di Mutuo Soccorso Segnese, organizzatrice dell'evento e promotrice di tante altre attività sociali nella frazione.



Oltre due tonnellate di lumache rigorosamente fresche, partendo da prodotto vivo di primissima qualità, proveniente da allevamenti al naturale. Circa 20.000 piatti (nelle varie ricette) serviti nei sei giorni di festa.

14 Un esempio eccezionale di tradizioni popolari rivissute con grande serietà e cura, di antica cucina semplice e rustica, e di aggregazione sociale della popolazione del luogo, orgogliosa di una storia che si ripete e si consolida ogni anno.

Anche nel 2019 Segno ha confermato il suo grande successo e primato. Storici sono anche i manifesti, stampati nella maniera tipografica di un tempo, con scritte molto evidenti di lumache fresche e naturali.



Città di Segno, frazione di Vado Ligure (SV) una delle 18 "Città Italiane delle Lumache"

## Arte

### Salvador Dalí

La chiocciola è stata spesso l'ispirazione e l'oggetto di opere d'arte, anche molto famose.



il maestro spagnolo Salvador Dalí

Desideriamo presentare su questo numero, una scultura in bronzo non di grandi dimensioni, ma di grande eleganza e bellezza.

Si tratta di **L'escargot et l'ange** (la chiocciola e l'angelo), opera dell'eccentrico grande Salvador DALÍ ( datate tra il 1977/84) e presentata in molte mostre internazionali dedicate al grande maestro dell'arte contemporanea.

## Curiosità

### Corsa delle Lumache (Inghilterra)

Spesso si legge di iniziative turistico-gastronomiche, legate a feste e sagre locali italiane, ove si svolgono anche le "corse delle lumache".

In Inghilterra il campionato mondiale della corsa di lumache è addirittura un avvenimento che da decenni richiama migliaia di visitatori e partecipanti.

L'ultima edizione del **World Snail Racing** si è svolta a Congham, nel Norfolk, dove da trent'anni si tiene la manifestazione.

**Partecipare è semplice:** si scelgono delle lumache in giardino o in allevamento, le si contrassegna con un adesivo colorato sul guscio e si dispongono al centro di un cerchio del diametro di 33 cm, in modo che i molluschi (che dal nome *gasteropodi*, camminano con la propria pancia) avanzino dal centro verso l'esterno. Vince quello che supera per primo il perimetro tracciato.

L'ultima famosa corsa delle lumache italiana si è svolta invece il 1 Maggio 2019 a Vercelli, nel quartiere *Isola*, a nord della città. I partecipanti con una lumaca



concorrente, la devono contrassegnare con il numero che il trainer ha sulle pettorine e porla su grandi tavoli rotondi.

In questo simpatico evento c'era anche un presentatore che ha seguito la gara e costantemente aggiornato il pubblico, distribuito su una postazione alta. Al termine della gara la classifica, con tanti premi per i numerosi partecipanti.



L'Escargot et l'Ange (La Chiocciola e l'Angelo)



## 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.coclè.it](http://www.coclè.it) alla voce **Negoziò** è possibile acquistare tutti i prodotti.

È possibile anche ordinare 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.

## Importante comunicazione

**Nel Settore della comunicazione in Elicicoltura, continua ad essere presente una confusione, insieme ad un disordine informativo, che certamente non fa bene al settore intero.**

Continuano ad accavallarsi inviti a giornate informative, a riunioni e manifestazioni, molto spesso a brevissima distanza territoriale, quasi si cercasse di strappare a tutti i costi l'attenzione e l'interesse di persone, in forte maggioranza ignare delle situazioni.

È più che lecita e possibile la concorrenza tra organizzazioni che trattano lo stesso argomento, riteniamo tuttavia che sia prevalente e più importante, nei confronti dei nuovi e vecchi elicicoltori, la tutela effettiva degli interessi di categoria, più che comunicare il numero dei partecipanti alle iniziative, nell'intento di "stupire" sempre di più chi si avvicina alla nostra attività.

Confermiamo nuovamente che il Centro di Elicicoltura Coclè e Confederazione Italiana Elicicoltori, con le due proprie sedi effettive, al Nord (Cherasco - CN -) ed al Centro Sud (Piana di Monte Verna - CE -), sono realtà che non hanno alcun collegamento con l'attuale Istituto di Elicicoltura e l'Associazione nazionale Elicicoltori. Queste due strutture sono state fondate, nel lontano 1975 e 1978, da Giovanni Avagnina, ma dal 2016, per una serie di motivi non dipendenti dalla sua volontà, non sono più dirette dallo stesso.

Le sedi e le attività delle nostre due organizzazioni elicicole (Coclè e C.I.E.), sono poste a Piana di Monte Verna, in Provincia di Caserta (telefoni: +39 0823 861130 - Cell. + 39 392 1511447 - email: [info@coclè.it](mailto:info@coclè.it)), dove opera il Presidente Nazionale Giovanni Romano.

Nella storica Cherasco, in provincia di Cuneo, opera invece la delegazione Nord di Coclè e Confederazione Italiana Elicicoltori (telefoni: +39 0172 488229 - Cell. +39 366 9804145 - email: [avagnina@elicolturacie.it](mailto:avagnina@elicolturacie.it)), con la presenza e la direzione di Giovanni Avagnina, Presidente Onorario della stessa.



## 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.

La C.I.E. non ottiene alcun finanziamento pubblico, l'unico introito economico è rappresentato dalla modesta quota annuale di iscrizione (€ 60,00). La struttura si basa soprattutto sulla passione e sulla totale disponibilità gratuita del presidente, dei consiglieri nazionali eletti e di chi è legato da decenni all'elicicoltura naturale e reale.

Stampare e spedire regolarmente un giornale, tenere gratuitamente corsi e giornate di informazione, organizzare eventi atti all'incontro tra gli operatori, mantenere un'attività di assistenza tecnica costante per gli allevatori, dare la garanzia di effettuare, a richiesta, il ritiro delle lumache allevate, portare avanti tanto lavoro di promozione per la produzione italiana insidiata quotidianamente dalle importazioni: tutte attività che contribuiscono sicuramente alla crescita dell'elicicoltura attuale, troppo spesso ancora scarsamente professionale. Gli operatori che ritengono utile questo lavoro e questa presenza e vogliono continuare ad utilizzare i vari servizi, devono chiedere che la propria attività venga confederata all'organizzazione e devono versare la limitata quota sociale.

Gli iscritti del 2018 devono altresì provvedere a sottoscrivere le quote del 2019. La Confederazione Italiana Elicicoltori sarà più forte e conterà sempre di più nel panorama agroalimentare italiano, se avrà alti numeri di adesioni.

### 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](mailto:info@cocle.it)

#### Sede Nord Italia

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



C.I.E. e Coclè sono anche sui social

sito web  
[www.cocle.it](http://www.cocle.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: IT48M031117477000000000623 - BANCA POPOLARE DI ANCONA - filiale di Alvignano a: **Confederazione Italiana Elicicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)**

#### Elicicoltura Oggi - N.4 - Luglio 2019

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)