



la **Lumaca**

corre in **Africa**

con **Togo e Tunisia**

*the snail runs in Africa with Togo and Tunisia*

il **2024**

con **Ottobre** e il suo

**Incontro Internazionale**

*2024 with October and the international meeting*

l'**Intelligenza Artificiale**

in **Elicicoltura**

*artificial intelligence in Heliculture*

**Bava di Helix**

i **Risultati di chi la usa**

*helix snail slime and the results*





# Editoriale

## La Qualità: unico fattore di Crescita e Sviluppo



**In tutti i campi l'ottenimento di standard di alta qualità rappresenta il principale fattore di crescita e di sviluppo reale dell'impresa. Anche nel settore dell'elicicoltura, visto che si tratta di produzione di cibo, rappresenta forse la più importante risorsa, perché per un prodotto alimentare specializzato, come la chiocciola, il punto di forza e di crescita è proprio il miglior gradimento da parte del consumatore.**

Vista la situazione attuale con il pericoloso dilagare anche in Italia del metodo di alimentazione intensivo con farina "baby snail" comperata, visto la crescita del mercato anche nel nostro paese del prodotto ucraino e polacco anche nelle zone di tradizionale e storico consumo, il pericolo imminente è che i nostri consumatori, ad un certo punto si stanchino di mangiare una lumaca scialba, acquosa e senza caratteristiche tipiche della carne croccante e profumata dei gusti dei vegetali consumati nella propria vita.

“ Ci sarà un grande lavoro  
per tutti  
in primis per le organizzazioni ”

Se gli stessi si stancheranno di quanto oggi offre la ristorazione e la gastronomia e passeranno ad altri alimenti, sarà per tutti la fine, il culto della lumaca si appiattirà su un prodotto di scarsa qualità e specificità - e finirà la poesia di una cucina che affonda le radici nella storia secolare italiana della lumaca naturale, raccolta dopo la pioggia e preparata con tanta cura e lungo lavoro dalle mani di nonne cuciniere.

Il nostro prodotto, portato ovunque sui mercati, dovrà segnare la differenza sostanziale: non l'odore acidulo del mais o dell'insalata, creato dalle lumache cresciute in fretta, come polli in batterie, ma il profumo del prato umido creato dai molluschi cresciuti lentamente, con le varie essenze orticole fresche coltivate dall'elicoltore.

Una battaglia di qualità e di differenza anche a costo di dover aspettare il prodotto, seguendo i cicli stagionali, senza fretta, ma ottenendo due fondamentali

risultati: **il primo**, non spendere risorse spesso astronomiche ad acquistare alimenti ingrassando più i venditori degli stessi che i molluschi in allevamento; **il secondo**, dare dignità al nostro duro lavoro, producendo un alimento eccellente, simile a quello che i nostri padri e nonni erano abituati a consumare, mantenendo intatti e inviolati i piatti di buona produzione, maggiore guadagno e soddisfazione per chi acquista, al prezzo giusto, la lumaca "vera".

Ci sarà un grande lavoro per tutti, in primis per le organizzazioni professionali, come la Confederazione Italiana Elicicoltori, al fine di marcare comunque la differenza tra la lumaca al naturale da quella "sintetica", magari di grandi dimensioni, ma di nessun valore organolettico.

**Giovanni Avagnina**



## Ciao FRANCO

Se ne è andato uno dei fondatori dell'Elicicoltura Italiana: **Franco Ballone**

**Nel lontano 1978, fu tra i 32 fondatori a Cherasco (CN) dell'Associazione Nazionale Elicicoltori, la prima organizzazione professionale in Italia e nel mondo intero del settore elicicolo. Ricoprì la carica di vice presidente nazionale della stessa, per oltre 25 anni, collaborando con amicizia e passione con il presidente Giovanni Avagnina.**

Erano anni di grande entusiasmo e lavoro per questa attività appena sorta e sviluppatasi in relazione alle regolamentazioni regionali, poi diventate europee sulla protezione in natura della Helix con relativa interdizione della raccolta nei parchi e la conseguente necessità di procedere nella produzione e allevamento.

**Franco Ballone** è stato sempre tra i fautori e i promotori dell'allevamento naturale a ciclo completo, la metodologia oggi più praticata e diffusa nel nostro paese e nei vari continenti: *la sua profonda passione per i rapporti umani e per lo sviluppo imprenditoriale della gente del Sud, in particolare, hanno segnato il suo lungo e importante lavoro, molto spesso da buon meridionale, interloquendo con le istituzioni pubbliche per arrivare ad ottenere realizzazioni anche di grande portata economica e sociale.*

Mai appagato di quanto raggiunto, all'inizio degli anni 2000 fonda e presiede addirittura la seconda associazione nazionale di categoria, la **UNE, Unione Nazionale Elicicoltori**, sviluppando studi e ricerche su metodologie produttive innovative.

Un grande personaggio nel mondo dell'elicicoltura, che con coraggio, empatia e determinazione, mai ha fermato il suo lavoro di produzione e ricerca di crescita per la categoria intera.

*Ricordiamo la sua presenza attiva e ancora piena di entusiasmo agli ultimi convegni a Piana di Monte Verna, in cui ottenne un simbolico "premio alla carriera", consegnatogli direttamente dall'amico e collega Giovanni Avagnina, a testimonianza del lungo sodalizio vissuto tra i due in questi 50 anni di lavoro legato alla lumaca Helix di terra.*

**Franco Ballone e Giovanni Avagnina**  
a Piana di Monte Verna (CE)

## Addio allo Chef Arneo Nizzoli



**Lo Chef**  
Arneo Nizzoli

**Il mondo della gastronomia piange la scomparsa di Arneo Nizzoli, chef di Villastrada di Mantova.**

Conosciuto per i suoi piatti e legami con i vari artisti, la sua eredità culinaria e artistica è legata a chi lo ha conosciuto per i tanti eventi gastronomici come **la Maialata, il Festival della Lumaca di Maggio, il Festival della Zucca**, che hanno onorato il locale di Villastrada. Il locale della bassa reggiana, visitato da molti artisti, è stato l'anno scorso il motivo della presentazione del libro di **Gabriele Matri** dal titolo "Gustiamo tanto di me".

*Con Nizzoli va via un cuoco che aveva saputo unire la cucina all'arte e alla tradizione.*



# Un grave Problema in Elicicoltura

## Helix Aspersa Maxima

Una specie ormai diffusa in allevamento ma con grandi problemi per gli operatori.

Negli ultimi 5 anni un grave problema affligge l'elicicoltura italiana e, in particolare, quella estera. Si tratta della sempre maggiore diffusione della specie *Helix Aspersa Maxima*, di taglia grande - a maturazione avvenuta - e proveniente principalmente da genetica di produzione al chiuso, in Polonia, Ucraina e altri paesi dell'Est, con l'utilizzo dei piccoli di pochi giorni, venduti per il solo ingrasso. Qualcuno lo chiama "metodo breve", ma è una situazione piuttosto negativa nel panorama intero dell'elicicoltura.

*Numerosi allevatori hanno testimoniato e ribadito da vari palchi, per due giorni, il loro impegno per una elicicoltura sempre più vicina alla natura e alla biologia.*

Ci appare poco veritiera questa bandiera sventolata per una gestione elicicola che di naturale rasenta poco, molto poco: si tratta in sostanza di spingere una *Helix* "sintetica" (a carne scura) che ha il vantaggio di grandi numeri di riproduzione, anche in stagioni anticipate a confronto le altre specie, che crescono abbastanza velocemente, a condizione che vengano alimentate con farine acquistate (due fattori positivi per chi spinge questa varietà di *Helix*).

Specie però, che alla luce di ormai numerose esperienze e controlli, in più a diverse parti geografiche di registrazione, presenta improvvise mortalità massive appena terminata la bordatura, quasi sempre a inizio estate.

### **Altri gravi problemi sono:**

- la qualità delle cellule della carne, che essendo cresciute in tempi veloci, rimangono piene di acqua, la quale, al momento della cottura del mollusco, si perde nel brodo di cottura con il risultato finale di macellazione di un mollusco senza consistenza, striminzito



**Piccoli di "baby Snail"**

**spesso venduti per l'annuale immissione in nuovi campi a "Ciclo Breve"**

to e non croccante alla masticazione

- del consumatore: insomma, un prodotto insignificante e quasi grottesco per i menu in cui le lumache sono servite a numero
- molluschi senza un gusto concreto e di consistenza, bensì una carne inconsistente, senza nervatura e senza l'aroma di una *helix* tradizionale

cresciuta lentamente in natura o allevata con soli vegetali freschi, con tempi sufficienti alla costruzione dei tessuti del mollusco, incastrati tra di loro, dopo aver eliminato l'umidità interstiziale.

- un altro problema di *Helix Aspersa Maxima* è rappresentato dalla velocissima caduta di peso dopo la raccolta, con perdite fino al 25% riscontrato dalla raccolta, sempre a causa





dell'acqua accumulata nel proprio corpo.

- Quindi, per evitare perdite troppo pesanti, il mantenimento di detto prodotto deve necessariamente avvenire in cella frigorifera, struttura che il normale allevatore non può e non deve prevedere tra gli investimenti finanziari iniziali dell'attività.
- Una specie che fin dall'inizio del lavoro crea gravi problemi all'allevatore, il quale va dietro la chimera effimera dell'allevamento con tempi veloci e si lascia influenzare dalla tendenziosa comunicazione di organizzazioni commerciali, tese solo a far nascere a tutti i costi nuovi allevamenti, che magari avranno una brevissima durata, peggiore del "ciclo breve" predicato.
- un ulteriore problema di questa specie è poi la consistenza del guscio, che all'esterno può sembrare di grandi dimensioni, ma che in effetti risente e subisce rotture per qualsiasi manualità effettuata, anche minima, perchè molto sottile e poco resistente.

**Con questa situazione la commercializzazione, il trasporto e la distribuzione del prodotto diventa oltremodo difficile, costosa e poco sicura.**

- *Per quanto riguarda il prezzo corrente nella commercializzazione, questa specie è la più penalizzata per tutti i difetti elencati e per la qualità organolettica, sostanzialmente, molto scarsa a confronto tutte le specie a razza di Helix, che sono raccolte in natura (importazioni) oppure allevate con un ciclo biologico completo, più lungo e più lento.*

I grossisti di lumache italiane non accettano neppure campioni di questa specie per le cattive e negative esperienze vissute nel tempo, oppure offrono cifre irri-



**Una lumaca che depone le sue uova nel terreno. In un allevamento a Ciclo Naturale Completo le chioccioline compiono questo lavoro che garantirà alle piccole nate anche importanti caratteristiche, proprie anche del luogo in cui le uova sono rimaste in gestazione.**

sorie come 2-2,50 Euro il Kg, circa la metà delle altre Helix Aspersa a carne più chiara e conchiglia più verdastra.

Acquistano questa specie i commercianti senza esperienza e senza competenza.

Questi commercianti rimangono spesso ammalati dalla pezzatura consistente dei molluschi e dai prezzi bassi praticati, in particolare dalle aziende polacche, che acquistano ancora a prezzi più bassi, dagli allevamenti intensivi con mangime concentrato in Ucraina, in Bielorussia, in Bulgaria o altri paesi in cui hanno esportato questo sistema di allevamento (di solo ingrasso) e nel quale hanno già ottenuto consistenti interessi nella vendita dei piccoli, ogni primavera (baby snail) oppure nelle costose consulenze che praticano a costi altissimi ai neo allevatori allocchi che credono alla facilità e velocità dell'elicicoltura.

**Conclusioni:**

Il più grave danno che questa specie sta causando nel mercato internazionale è quello di scontentare il potenziale cliente, abituato, prima di questo ingresso, a gestire la lumaca come prodotto di gusto e di pregio.

Lo stesso si ritrova poi nel piatto un prodotto né buono né cattivo, senza caratteristiche interessanti e specifiche, ma sostanzialmente banale e non caratteristico.

Questo può, piano piano far diminuire la richiesta del piatto, perchè anonimo, sciatto e inutile:

*in sostanza - questo è il maggior pericolo per il futuro che può inhibire la crescita e lo sviluppo del mercato delle lumache di terra Helix, con irreparabile danno alla storia gloriosa italiana nel settore.*



# Le imprese

## Agrihelix a disposizione degli allevatori

Agrihelix è una nuova società a favore del mondo dell'elicicoltura. E' una realtà che si occuperà di trasformazione di partite di lumache allevate in Italia, gestite con lo scopo di rendere il prodotto disponibile anche sottoforma di carne e prodotti congelati e in barattolo per il private label, quest'ultimo sempre più richiesto e più utilizzato.

Dopo l'esperienza in campo per l'allevamento, hanno deciso di ampliare l'attività, con la messa in opera dell'allevamento si deve pensare e produrre lumache fresche, l'azienda Agrihelix potrà compere il prodotto e farlo secondo la richiesta del cliente, ad esempio anche in barattolo di latta o, più precisamente, in barattoli di vetro, nelle ricette più varie o nelle preparazioni più richieste. Così tutti gli elicicoltori potranno avere la possibilità di servirsi di una serie di grandi e numerose preparazioni, di lumache alla Borgogna, di prodotti elicicoli trasformati, per ampliare sempre più la propria gamma di prodotti, anche già semi-lavorati, destinati anche alla grande distribuzione.

**La linea di Agrihelix si basano su questi obiettivi:**

- Lumache Helix, allevate con metodo al naturale a ciclo completo ed



La famiglia **Mazzini** - Agrihelix S.r.l.s.

alimentazione vegetale fresca, senza utilizzo di mangimi concentrati

- nei limiti del possibile, si vuole anche contribuire al miglioramento della qualità della vita nelle zone di raccolta e nell'area in cui esiste l'azienda
- la società riferisce che ha anche una sezione dedicata alla bava, metodo che verrà estratto con macchina

all'ozono, nel pieno rispetto dei parametri *cruelty free*.

Il consiglio è per tutti di effettuare l'estrazione con l'analisi, ma ogni allevatore può andare da loro e portare quello da farsi secondo le più recenti offerte.

Ovviamente, Prima di incominciare a farsi fare preventivi delle operazioni, rimane fondamentale la produzione del fresco nel proprio allevamento.

## NOVITÀ dalla Svizzera allevare chioccioline diventa un'attività agricola

Riportiamo l'articolo del sito [tvsvizzera.it](http://tvsvizzera.it) che ne ha parlato:

**Oggi in Svizzera allevare chioccioline non è considerata un'attività agricola. Una mozione del socialista ticinese Bruno Storni, accolta dal parlamento, vuole cambiare le regole.**

La legge federale sull'agricoltura esclude l'allevamento di chioccioline dall'attività agricola. Questo impedisce oggi il rilascio di permessi di costruzione per l'allevamento di questi animali in zona agricola.

Bruno Storni vuole dunque che le chioccioline siano considerate animali

da reddito e il loro allevamento un'attività agricola. La mozione, che è stata in parte "corretta" dal governo e ora accolta dai "senatori", consente di tenere conto dell'obiettivo principale perseguito dal deputato ticinese, vale a dire permettere l'elicicoltura nelle fattorie, senza però considerare le chioccioline un animale da reddito agricolo.

Stando al consigliere nazionale socialista, il potenziale di questa nuova filiera agricola definita pulita ed ecologicamente sostenibile è notevole, come si può constatare in Italia.





Il gruppo "Helix" del **Carnevale Pianese 2024**:  
Da sinistra **Massimo Tariello**, in qualità di "mamma Helix", seguito da almeno 12 "piccoli di lumaca"

## il Carnevale Pianese celebra la Lumaca con "Vernarello"

La Pro Loco Pianese ha celebrato la Lumaca nel suo evento di maggior successo: Il Carnevale Pianese.

La **Pro Loco Pianese** ha fatto anche suo il concetto di Piana di Monte Verna - Città delle Lumache, proponendo un carro interamente tematizzato al mondo della Helix. Tanti pianesi, che con orgoglio e simpatia hanno indossato un abito con cappellino Helix, hanno sfilato per le strade della cittadina, in compagnia delle due mascotte: il simpatico **Massimo**, che all'occorrenza si è totalmente prestato alla funzione di chiocciola "madre", con al seguito i tanti "piccoli" - e **Vernarello**, la cui storia la riportiamo sotto:

"In una piccola cittadina chiamata Piana di Monte Verna, c'è un ragazzo giovane e allegro. Durante gran parte dell'anno, questo giovane conduce

una vita normale e monotona, svolgendo il suo lavoro d'ufficio e seguendo la sua routine quotidiana. Tuttavia, quando il carnevale si avvicina, tutto cambia. Il ragazzo si trasforma magicamente nel protagonista delle festività: Vernarello. Vestito con un costume colorato e una maschera enigmatica che nasconde il suo volto, Vernarello emerge solo durante quei giorni di pura gioia e spensieratezza. Il copricapo a forma di lumaca, indossato con orgoglio da Vernarello, è un omaggio alla lentezza della vita e, allo stesso tempo, simboleggia l'identità della sua amata Piana di Monte Verna. Ogni spirale sulla lumaca racconta la storia della sua città natale, la bellezza della vita che si srotola lentamente."

La soddisfazione è tanta e rinnoviamo il Grazie ad aver creduto e nel continuare a Credere.



**Giovanni Romano con Dario Villano e Antony Ferrara**, ideatori di Vernarello



Link facebook Post Coclè

## L'associazione Agricoltori PIANESI

Il Presidente di Confederazione Italiana Elicicoltori, Giovanni Romano, a inizio 2024 è stato designato Vicepresidente della neonata associazione di Piana di Monte Verna "Agricoltori PIANESI" - già ospite all'Incontro di Elicicoltura 2023

Questa Associazione, a forte vocazione agricola sul territorio pianese, ha come principale obiettivo la tutela in primis di una Agricoltura rispettosa e di una divulgazione della stessa, anche attraverso eventi enogastronomici / rievocativi e un calendario di manifestazioni molto fitto.



Link facebook  
Agricoltori PIANESI



Evento di punta di questa operosa organizzazione è **Trebbiando**, che ha come scopo proprio quello di rievocare un momento molto antico e ancora portante dell'economia agricola dell'alto casertano: la *trebbiatura del grano*. La manifestazione è accompagnata dall'evento culinario che Romano e il gruppo degli Agricoltori PIANESI hanno battezzato **Gusta Piana**, una tre giorni (12-13 e 14 luglio 2024), all'insegna dei prodotti del territorio, con spettacoli, gastronomia, dimostrazioni, buona musica e tanto altro.



# Albania

## Si è tenuto l'incontro programmato con la comunità balcanica



La missione ha toccato varie tappe Istituzionali, tra cui il Presidente locale della Camera di Commercio di Tirana, il Ministro dell'Agricoltura, l'Ambasciatore italo albanese, enti territoriali che si occupano di agricoltura.

Tutta la trasferta è stata organizzata dal Direttore politico **Ales-**

**sandro Zoragniotti** e **Loredana Buono**.

La missione è stata portata avanti dal presidente effettivo **Giovanni Romano** e da quello onorario **Giovanni Avagnina**.

Il prodotto elicicolo in Albania presenta caratteristiche qualitative di alto valore per una serie di qualità genetiche, fondiari e microclimatiche.

Ciò crea valide premesse affinché possano trovare l'applicazione

del **Manuale di Buona Prassi in Elicicoltura**, redatto dalla Confederazione Elicicoltori.

*Un primo allevamento è stato aperto dalla ditta JOMA FARM – Kavaje (Tirana), per circa mezzo ettaro.*



**Avagnina** e **Romano** nei vari incontri, uffici e Ministeri dell'Albania, accompagnati da **A. Zoragniotti** e **L. Buono**

## NOVITÀ dal mondo della Pizza...e non solo

Uno dei compiti che la Confederazione Italiana Elicicoltori e Codè persegue è quello di seguire, anche da lontano e discretamente la "carriera" di quei tanti visionari che, un pò sparsi in giro per il mondo, dedicano la loro arte culinaria anche alla Lumaca Helix, designandola nelle loro opere di Gusto. *Francesco Pio Comune*, giovanissimo Pizzaiolo che si dà un gran da fare nella

trattoria di famiglia "**Da Cesira**" (abbiamo parlato di loro nel numero 11 di Helix), ormai sta mostrando, oltre alla passione, la competenza e la voglia di crescere in un settore che gli piace davvero tanto. Oltre alla pizza ormai propone anche nei primi, tra gli ingredienti, la lumaca. *Complimenti ad un giovane maestro che non mancherà di dare tante altre soddisfazioni.*







## Tunisia

### filiera d'escargot e di trasformazione

Il 26 e 27 aprile di quest'anno si sono tenute in Tunisia le giornate di formazione condotte dalla società AROMA Process Consulting, per nuovi elicicoltori che vogliono usare il nostro metodo di filiera italiana.

Da anni in Tunisia lavorano degli elicicoltori e utilizzano una struttura donata al popolo tunisino dallo stato del Katar. La struttura è un macello per la carne

che ha alcune questioni aperte che la CIE ha sottolineato, proponendo delle correzioni per essere utilizzata dagli elicicoltori di filiera italiana.

L'attuale situazione, di stasi e di stallo, presto sarà risolta da **Mohamed Riahi** e dal suo staff.

Nuovi allevatori tunisini di Helix Aspersa potranno usarla, portando la nazione del Nord Africa verso l'elicicoltura di filiera italiana.



Il Libro **Lumache di Terra**  
**Giovanni Avagnina** edito da **Coclè**  
ordinabile su [www.coclestore.it](http://www.coclestore.it)



Link facebook Post Coclè

## Bentrovati e Buon Lavoro alle Nuove Amministrazioni di Cherasco e Piana di Monte Verna

L'8 e il 9 giugno le comunità di Piana di Monte Verna e Cherasco, città simbolo dell'Elicicoltura, sono state chiamate alle urne per il rinnovo dell'Amministrazione Comunale.

A Cherasco, con tre liste presentate, torna il sindaco **Claudio Bogetti**, con il gruppo "Cherasco Insieme", pronto ad amministrare la città piemontese, territorio che apre le porte allo splendido percorso delle Langhe.

Bogetti è stato, nelle passate legislature, più volte Vice di **Avagnina**, quando questi è stato eletto sindaco della Città. Sempre amico e sostenitore dell'Elicicoltura, ben consapevole

del grande valore aggiunto che questa offre al territorio, Bogetti ha più volte accompagnato gli eventi internazionali con la sua rilassata e composta presenza.

A Piana di Monte Verna, con due liste presentate, risale la giunta del sindaco **Stefano Lombardi** con il gruppo "Innoviamo Piana". Un gruppo pronto ad accogliere e gestire importanti sfide che il territorio dell'Alto Casertano da anni si pone. Nella rinnovata giunta del sindaco Lombardi abbiamo anche il ritorno dell'amico **Raffaele De Marco**, storico volto della politica Pianese, sindaco della città per diversi mandati, consigliere per altrettanti. È stato sempre presente, De Marco, dalla primissima edizione, nelle vesti di moderatore all'Incontro di Elicicoltura (all'epoca era dedicato al centro sud Italia) **Ai due sindaci e ai due gruppi di maggioranza la Confederazione Italiana Elicicoltori e Coclè augurano buon lavoro**



**Claudio Bogetti**  
Sindaco di **Cherasco (CN)**



**Stefano Lombardi**  
Sindaco di **Piana di M. Verna (CE)**





## Benvenuti in **TOGO** dove l'elicicoltura corre veloce

*Il gruppo di Lavoro partito dall'Italia per la costruzione del primo allevamento elicicolo in Togo  
accompagnati dai sorrisi e volontà delle suore del posto e tanti, tanti "collaboratori" extra*

Da ormai due anni la Confederazione Italiana Elicicoltori e il Centro di Elicicoltura Coelè sono impegnati in Centro Africa per lo sviluppo dell'Elicicoltura, sia per fini gastronomici, sia per quelli curativi, grazie alla bava. Il merito è della Congregazione delle Suore della Provvidenza, che ha fortemente voluto e sostenuto questo progetto.

il 2 marzo 2022 iniziava una delle più importanti e significative collaborazioni tra Coelè - Confederazione Italiana Elicicoltori e l'estero, con la Congregazione delle Suore della Provvidenza.

Publicammo un post - ecco il link:



La Famiglia religiosa delle **Suore della Provvidenza** partecipa alla missione

*universale della Chiesa e presta la sua opera nel servizio di evangelizzazione e promozione umana là dove maggiore è il bisogno.*

A distanza di quasi due anni la nostra organizzazione, con un gruppo di volenterosi giovani, provenienti da altre associazioni che sostengono il grande disegno della Congregazione, si è recata in Togo per rendere reale il progetto dell'Elicicoltura, progetto che a luglio/agosto 2024 prenderà vita con l'introduzione delle lumache.

Gli obiettivi di questa missione sono di grande utilità per lo sviluppo interno di quell'area, sia gastronomico, che per la produzione di bava di Helix, dimotratasi straordinariamente efficace per contrastare le tante patologie della

pelle, infiammazioni respiratorie e gastriche. Il dispensario della Congregazione, che da un anno è divenuto Ospedale, porta avanti questo importante progetto.

Molto importanti, al fine di poter concretizzare appieno i progetti della Congregazione, sono gli aiuti collaterali di associazioni che entrano in campo, come l'**Associazione Moncenisio 4** - [www.moncenisio4.it](http://www.moncenisio4.it) (sito che vi invitiamo a visitare), la quale ha inviato nella terra togolese un suo infaticabile esponente: **Pasquale Grimaldi**, che ha fatto da portabandiera di un modello operativo e di collaborazione assai raro oggi.

Nelle settimane trascorse lì si è vissuta una grande, straordinaria esperienza di





collaborazione con tutti i residenti locali, dei villaggi vicini, parroci togolesi, bambini, ragazzi, mamme...tutti con la grande voglia di vedere costruito e operativo questo primo ettaro di allevamento.

Anche e soprattutto grazie a questa grande volontà di tante persone l'allevamento è stato quasi completamente ultimato in pochi giorni.

La "provvidenza", è proprio il caso di dirlo, è venuta incontro al gruppo di lavoro molte volte, proprio quando serviva, anche con costanti piogge, rendendo l'aria più fresca e il terreno africano fertile.

Un grande grazie, dal profondo del cuore, al gruppo che ci ha accompagnato dall'Italia, all'infaticabile e meraviglioso lavoro della Congregazione delle Suore della Provvidenza e a tutti i Togolesi intervenuti a sostenere questo grande e importante progetto.



Link **facebook** Post **Coclè**



*I colori della terra africana, dei suoi tramonti e della sua gente regalano scorci e immagini di grande bellezza. Nelle foto l'allevamento che è stato realizzato*





Segue da pagina 5

## Helix Aspersa Maxima lumaca da batteria praticamente sintetica

**Continua lo sfolgorante marketing d'assalto dietro una delle lumache più controverse dell'ultimo quinquennio: l'Helix Aspersa Maxima**

L'Helix Aspersa Maxima è una chiocciola che potremmo facilmente indicare come "artificiale", di forma della Aspersa con carne nera.

E' una specie che è divenuta molto usata nell'allevamento, specialmente in quello a ciclo intensivo a base di "baby snails"; ha come caratteristiche la forte natalità e resistenza al ciclo biologico lungo, nonché alla specifica caratteristica di fare subito una vera e ricca proliferazione che resiste anche all'inverno senza neve e freddo intenso come gli ultimi inverni.

In primavera si sveglia presto e incomincia subito la crescita, alimentata con farine ad hoc. La vediamo subito riempirsi non di vera carne, ma di acqua dentro la conchiglia, non considerando il corpo, rendendolo acquoso e inconsistente. La vediamo presto, a maggio, ormai matura con conchiglia piena.

Il peso di ogni mollusco è di circa 14 grammi, che però spurgato arriva a 8-10 grammi e lessato si porta velocemente a 6-8 grammi, ritirandosi nel guscio di molto.

*Nella pratica dopo qualche giorno dalla raccolta subisce un calo nel peso enorme, se non tenuta nel frigorifero.*

L'unica soluzione è il mantenimento della temperatura di 4 gradi (cella frigo) che riesce a mantenere in vita il mollusco più o meno vitale - a prima vista.

Il mollusco è ricco di acqua e, se va al macello, non riesce a mantenere la

grandezza grande e piena, perché è piccola e poco appetibile.

Di qui ecco perché chiamata "**chiocciola artificiale**", non collegata ad una vita culinaria ben armoniosa e ricca di soddisfazioni classiche della cucina, che vuole molluschi consistenti e, in molto casi, grandi.

Non si può fare un uso ampio perché è un mollusco che non ha una forma chiara e definita. Abbiamo sempre una immagine che è limitata a essere qualcosa che non è definita e che è sufficientemente alterata da una vita che non corrisponde a quella di una lumaca che ha forma.

L'insieme delle conchiglie, pur sembrando grandi, sono spesso sottili e non in grado di mantenersi come gusci di buona qualità, intonsi. Gusci che si scartano in gran numero.

**E' insomma una chiocciola che alla raccolta sembra essere di buona qualità, ma che nel concreto lo è poco.**

Di contro, l'*Helix Aspersa Typica* è una chiocciola che inizialmente è più lenta e che impiega più tempo a cominciare la propria carriera di riproduzione, è più lenta nel riuscire ad essere una specie adatta, fa il primo anno



Foto di una *Helix Aspersa Maxima*

dopo un periodo di estivazione, ma poi, in concreto è qualche cosa di più serio e di più lungo per essere identificata come la madre dell'allevamento. Questa varietà dà delle chioccioline che meglio riescono a crescere senza mangime, senza costi proibitivi, che diventano mature e piene di carne. Potranno venir spurgate senza avere in azienda la costosa cella frigo, ma lavorando soltanto al naturale, avendo un calo peso minimo e fisiologico, perché in allevamento ha avuto tempo e modo di costruire fibra e carne.

*L'Helix Aspersa Typica, chiocciola di allevamento al naturale completo, può quindi essere la chiocciola che sostituisce la chiocciola "artificiale", come l'Helix Aspersa Maxima.*

Anche il consumo di questa specie è più seguito, più adatto a tutti i segmenti commerciali e di produzione, anche per la bava.





# Cultura e Società

## L'Intelligenza Artificiale in Elicicoltura: evoluzione nella comunicazione?

Il 2024 è l'anno in cui AI - ossia l'Intelligenza Artificiale, è il termine che sta ricevendo maggior attenzione. Quotidianamente se ne parla, in tanti lo pronunciano...forse tanto, anche troppo, quasi un ostentare ormai inflazionato... e quand'è così, il confine tra il nominare qualcosa con giusta finalità o farlo in modo improprio, è molto sottile.

*Perchè vogliamo dedicare un articolo che tratta dell'AI sulla nostra rivista HELIX? Perchè sarà inevitabile che entro pochi mesi si finirà per usare questa pseudointelligenza anche per chiederle informazioni dettagliate sull'Elicicoltura, sull'affidabilità o meno di una azienda che se ne occupa e così, almeno in apparenza, lasciare il compito ad un algoritmo di valutare per noi se le aziende che si occupano di lumache, quindi anche del loro metodo di*

*allevamento, siano valide affinché possiamo, magari, affidarci per investimenti e collaborazioni.*

Negli ultimi mesi, fortemente incuriositi, abbiamo già sfruttato, più volte, diverse piattaforme di AI, chiedendo loro di illuminarci in merito all'Elicicoltura, poi nel dettaglio su alcuni nomi, come quello del nostro direttore Giovanni Avagnina... e così via. La cosa molto interessante è che questi sistemi si avvicinano a noi con una sorta di confidenza ed elementarità che oggettivamente lascia basiti: basta porre una domanda con grande naturalezza (come la porgessimo di persona a

qualcuno), ed effettivamente la risposta che riceveremo sarà composta di una serie di elementi molto attinenti a quello che ci aspettiamo come risposta, con un Italiano molto fluente, di forma e sintassi praticamente quasi impeccabile. In sostanza è come se avessimo chiesto a qualcuno esperto della materia di parlarci - ad esempio - di *Giovanni Avagnina*, di cosa ha fatto, di cosa gli è accaduto e cosa sta attualmente svolgendo - infatti noi abbiamo posto la domanda semplicemente in questo modo: **"Parlami di Giovanni Avagnina"**.



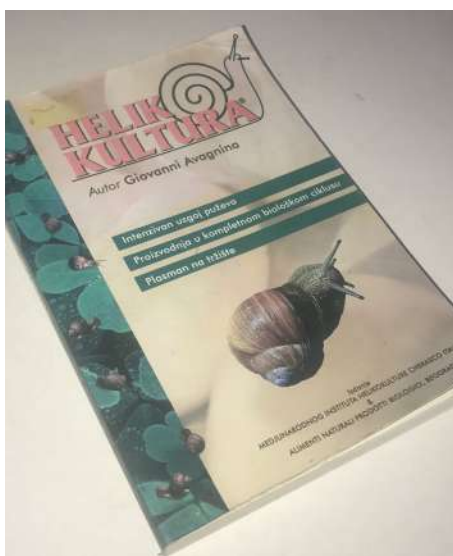
Segue da pagina 13

Se lo si dovesse fare nel caso di ignari della materia elicicola, occorrerebbero ore, giorni probabilmente, per scoprire tutte le dinamiche, passare da un sito all'altro, visionare interviste, poi leggere articoli di altri che menzionano Avagnina, leggere la storiografia e così via. Prenderemmo contezza di



tutto e, con il nostro libero arbitrio, ci faremmo un'idea della cosa, ma dopo ore, se non giorni di ricerche.

L'AI, invece, una volta ricevuta la nostra domanda, in appena una manciata di secondi ci stila un sunto del passato, presente e futuro di Avagnina; ci elenca cosa ha fatto, perchè oggi l'Elicicoltura (termine da lui coniato), deve tantissimo a lui, cosa nel 2016 gli è accaduto e quindi anche perchè, da quel momento, è nata la *Confederazione Italiana*



Uno dei testi di Avagnina degli anni '80 - '90 tradotto per l'estero - la storia è alla base

*Elicicoltori* - e tutto ciò che ne consegue.

Tutto spiegato con una chiarezza impeccabile, da quasi 10 e lode. Se noi, putacaso da ignari della materia, leggessimo quelle righe, potremmo facilmente comprendere, con pochi minuti di impegno, da dove è nata l'Elicicoltura, gli strapazzamenti degli ultimi 10 anni e cosa attualmente si sta facendo per farla crescere e sviluppare al meglio.

**Tutto ottimo e siamo i primi a sostenere lo sviluppo di una comunicazione che abbia, come obiettivo, quello di semplificare le attuali, spesso, imprecise ricerche compiute da grandi motori di ricerca.**

*Ma c'è da fare un'importante appunto: l'AI si fonda su computer che quotidianamente elaborano centinaia di miliardi di informazioni (video, testi, articoli, musica...) provenienti dal web e da ciò che ci sta scritto dentro.*

Quando abbiamo chiesto informazioni su Avagnina la risposta che abbiamo ricevuto è stata sì, molto esaustiva, ma l'algoritmo è andato a prendere informazioni (giustamente) da siti che parlano di Avagnina - quindi [Coclè.it](http://Coclè.it) e poche altre testate che ad oggi ricordano ancora di parlare del fondatore di questo mondo.

Ciò che trovereste scritto su tali pagine di questi siti o portali di informazione è effettivamente la realtà, quindi il sunto che l'AI ne fa derivare, proprio prendendo spunto da queste pagine, è una sintesi assolutamente sovrapponibile a quei testi, per cui, potremmo dire, affidabile.

Ma poniamoci una domanda, a questo punto retorica: Il web contiene tutte pagine che trattano con giusta veridicità l'argomento?

**Il problema delle Fake News, di notizie che di vero hanno il nulla e dei tanti siti che nascono basandosi sul millantare un credito inesistente è sempre presente...L'AI fa il sunto, se deve, recuperando informazioni anche da quelle fonti.**

*E, ancora una volta, quel risultato di una elaborazione, possiamo poi definirlo affidabile? Non crediamo, perchè si è basato su pagine e siti che da sempre non hanno mai raccontato la verità, mai esposto la materia con dovizia, ma sempre con finalità meramente commerciali e di imbonimento.*

Vero è che l'AI a fine sunto ci elenca le fonti da dove ha preso informazioni, ma a quel punto il rischio di pensare che questa intelligenza artificiale abbia fatto un buon lavoro al nostro posto è assai, assai alto.

**Il nostro consiglio:** Il progresso è inesorabile, tutto avanza e questo, che piaccia o meno, avviene. Ricordiamo sempre, però, che siamo nati dotati di libero arbitrio per cui, sì, magari un consulto anche a questa simpatica e futuristica risorsa tecnologica, che promette faville, possiamo praticarlo. Ma ricordiamo che la nostra capacità di giudizio, non crediamo che, almeno per ora, l'AI sia in grado di possederla; per cui evitiamo di essere i pigri e, dopo tutte le letture e confronti virtuali che vogliamo, alziamo il telefono, mettiamoci in contatto con le aziende, rechiamoci sul posto, verifichiamone realtà e solidità, da chi sono guidate, seguiamo le giornate informative di persona, prendiamo contezza vis a vis e poi, solo poi, tiriamo realmente le somme.





## La Bava di Helix unita alla bravura

Che la Bava delle Lumache Helix sia dotata di grandi e importanti caratteristiche utili per i nostri tessuti epiteliali (e non solo), ormai lo sanno in tanti. Le qualità benefiche e rapide, pure, sono una grande risorsa e stanno velocemente prendendo piede, ma bisogna anche dimostrare ciò che difendiamo e quotidianamente ribadiamo.

Da alcuni anni una giovane estetista, **Giusi Tennerello** ha deciso di indirizzare la sua competenza nel settore, alleandosi con la nostra linea di Prodotti - a marchio proprio, per poter garantire ai propri clienti un trattamento che porti a risultati concreti, veloci ed efficaci.

Dalle foto che pubblichiamo in questo articolo possiamo effettivamente ammirare l'efficacia del lavoro svolto e la grande passione che porta ad un importante coinvolgimento di pubblico il quale, con il passaparola, sta raggiungendo Giusi nel suo studio che sorge nella celebre Via Verdi di Caserta.

Giusi non ha semplicemente preso i prodotti della linea e li ha massaggiati sulla pelle delle clienti, bensì li ha studiati, uno per uno, ha considerato gli effetti benefici e funzionali di

ogni singolo articolo, la valenza a seconda delle pelli sulle quali ha lavorato e, col tempo, dopo settimane e mesi di prove e risultati, ne ha delineato una linea di trattamento. Un lavoro di grande impegno, che dimostra la volontà di essere non solo professionale, ma anche dimostrare l'indiscussa qualità dei prodotti che la Confederazione Italiana Elicicoltori e Coclè perseguono e tutelano.

Vogliamo complimentarci con questa brillante professionista perchè è stata imprenditrice scaltra del suo tempo, scegliendo di operare in un settore sì, diffuso, ma con un prodotto di nicchia, garantendosi successo. Ricordiamo che a Caiazzo, sempre in provincia di Caserta, **Davide De Marco**, di **Hard Look**, nel suo studio di barbiere offre trattamenti con i prodotti **Biokalos** e **Coclè** per uomini. Dalla barba, ai capelli, al viso.

Di seguito i contatti:

Snail di **Giusi Tennerello**: **Via Verdi, 45 - CASERTA** - [www.snailbavadielumaca.it](http://www.snailbavadielumaca.it)

Hard Look di **Davide De Marco**: **Via Roma, 56 - CAIAZZO (CE)** - [www.hardlook.it](http://www.hardlook.it)



### Trattamento viso

Metodo Snail Bava di Lumaca

Pulizia profonda e trattamento rigenerante con il metodo Snail Bava di Lumaca stimola la produzione di collagene ed elastina regalando una pelle sana.

**Cos'è il metodo**

**Snail**

Migliora gli inestetismi come acne, punti neri, pori dilatati, rughe, cicatrici, segni dell'età, macchie cutanee, colorito spento, arrossamenti, smagliature, irritazioni, couperose, rosacea e dermatiti.

**Trattamento personalizzato in base al tipo di pelle**

**Sedute variano da 1-2 al mese**

**Risultati reali in 1h di trattamento in cabina**

**Risultati reali**

Abbinando i trattamenti da cabina con i prodotti a casa, si possono avere risultati nel pieno rispetto e adattamento di tutte le tipologie di pelle.

Scopri anche tu il metodo Snail  
Prova una seduta subito  
Prenota ora il tuo appuntamento



# Dal mondo Accademico ricerca tutta italiana per il Benessere Animale

Il 10 aprile 2024 è stato pubblicato, sull'importante rivista "Scientific Reports" del gruppo "Nature", un articolo che riguarda il mondo elicicolo, dal titolo: "Welfare of invertebrates: a pilot study on a new land snail stunning technique" (Benessere degli invertebrati: uno studio pilota su una nuova tecnica di stordimento delle lumache terrestri)

Gli autori sono:

La **Prof.ssa Paola Fossati** docente di Diritto e Legislazione Veterinaria al Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali dell'Università di Scienze Agrarie e Veterinaria di Milano; Il **Dott. Umberto Coerezza** dirigente responsabile di Igiene Urbana Veterinaria presso il Dipartimento Veterinario di ATS Insubria a Varese;

Il **Prof. Federico Stefanini** docente di statistica al Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali dell'Università di Scienze Agrarie di Milano;

Il **Prof. Giuliano Ravasio** docente di anestesia e analgesia presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali dell'Università degli Studi di Milano.

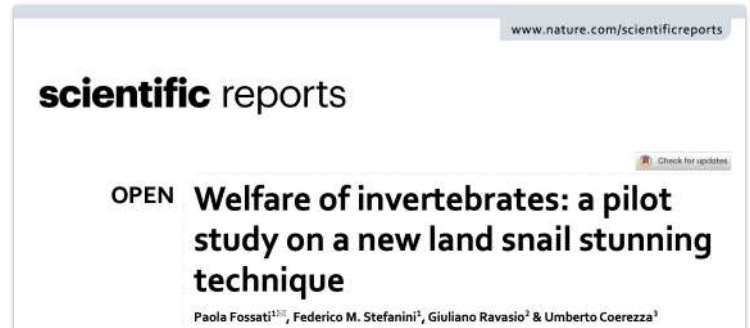
*I primi due autori sono conosciuti in quanto collaboratori da anni, a vario titolo, della nostra Confederazione.*

**Scientific Reports** è la quinta rivista più citata al mondo, con oltre 738.000 citazioni nel 2022 ed è open access, ovvero consente un accesso libero e senza restrizione, pubblicando ricerche originali in tutti i settori delle Scienze Naturali, della Psicologia, della Medicina e dell'Ingegneria. La rivista è indicizzata su Web of Science, PubMed, PubMed Central, Scopus, Dimensions, Google Scholar, DOAJ e SAO/NASA ADS e facilmente individuabile attraverso una vasta gamma di canali tra cui *nature.com*, dove la rivista riceve circa 2,7 milioni di visitatori al mese. L'Impact factor della rivista a 5 anni è di 4,9.

Un articolo, dunque, con un peso scientifico notevole che riprende, amplia e valida quanto anticipato nel **Manuale di Buone Prassi Operative in Elicicoltura del 2016**, dove furono riportati i primi dati empirici sul metodo di stordimento pre macellazione con la CO<sub>2</sub>.

#### Riportiamo l'abstract tradotto dell'articolo:

*"La quasi totale assenza di norme a tutela degli invertebrati è una condizione comune negli ordinamenti giuridici, compreso quello europeo, soprattutto quando si tratta di*



*invertebrati destinati al consumo umano. Pertanto, nella stragrande maggioranza dei casi, gli invertebrati commestibili non ricevono nemmeno la protezione più elementare al momento della macellazione. Nonostante recenti ricerche indicino che gli invertebrati sono in grado di provare dolore e stress, su di loro non viene utilizzata la procedura umana dello stordimento. Questo vale anche per le lumache terrestri, che sono invertebrati gasteropodi il cui consumo ha ormai raggiunto livelli elevati e che si prevede aumenterà in modo significativo man mano che l'allevamento di lumache commestibili diventerà sempre più popolare come un'attività relativamente a basso costo e facile da eseguire, alternativo e sostenibile, rendendo così le lumache di terra una specie sempre più importante dal punto di vista economico. Questo articolo presenta e analizza una proposta di metodo di stordimento basato sull'immersione di molluschi in acqua refrigerata e arricchita di CO<sub>2</sub> che potrebbe essere utilizzato nella catena di produzione della carne di lumache per ridurre la sofferenza della macellazione di milioni di questi invertebrati. A tal fine, sono stati determinati i parametri emolinfatici nelle lumache prima e dopo il trattamento con CO<sub>2</sub> in acqua fredda, generando dati utili per definire una serie preliminare di intervalli di riferimento per i valori basali."*

*Congratulazioni agli autori per il loro eccellente contributo scientifico. La dedizione e le competenze sono evidenti e permettono di arricchire la ricerca scientifica in elicicoltura con un approccio innovativo e prospettive originali.*

**E' possibile scaricare gratuitamente l'articolo al seguente link:**

<https://rdcu.be/dEWvS>







## Allevamenti La perseveranza di Pasquale

L'Allevatore **Pasquale Longobardi** di Boscoreale (NA), nel suo allevamento di circa 7000 mq

Fare Elicicoltura al Naturale, seguendo un determinato ciclo di produzione, rispettando i tempi di madre natura - scanditi, a sua volta - dai tanti eventi climatici, dalla gestione del proprio tempo e tante, tante altre variabili, mostra che solo con la buona e indispensabile PERSEVERANZA si riesce nel proprio intento, raggiungendo risultati.

Scriviamo questo perchè sappiamo quante riuscite, ma anche quanti fallimenti si vivono in Elicicoltura. Tra le più diffuse, come causa, c'è proprio quella della mancanza di *costanza* in impianto.

Tanti sono i neoallevatori che si impegnano nella costruzione dell'allevamento, nell'ottimizzazione di un luogo che dovrà essere - dal punto di vista della "Edilizia" e della "bellezza iniziale" - di grande impatto. Ma poi, come in tutte le cose, possono sopraggiungere problemi, turbative climatiche, intoppi nella nostra quotidiana gestione organizzativa...ed ecco che

l'allevatore meno consapevole, in molti casi, tende a calare nel suo operato, per poi, dopo alcuni mesi o qualche anno, a cedere alla chiusura dell'impresa.

C'è una componente, cruciale e molto importante, che quasi sempre decreta il successo di una impresa da una che, anche con ottime, medesime idee, invece finisce per fallire: *la Perseveranza*.

Questa caratteristica, indispensabile elemento di chiunque voglia fare impresa e spingerla alla riuscita, la vediamo in **Pasquale Longobardi**, giovane allevatore di Boscoreale (NA), che con la sua forte abnegazione allo studio del proprio impianto, alla sua quotidiana e certosina attenzione, non perde attimo per saziare la sua incontenibile fame di conoscenza e di un sapere utile alla riuscita del ciclo annuale di allevamento.

Pasquale si impegna quotidianamente in allevamento, rispettando pedissequamente quanto indicato nel programma dei lavori, mettendoci tanto anche di suo. Si reca spesso durante la notte a controllo, dà acqua più volte al giorno e ha girasoli di integrazione, che ormai hanno raggiunto gli oltre 2 metri altezza. *Il suo brillante operato è merito anche di una forte presenza della famiglia in campo, della madre, del padre, della compagna e dei suoi figli. Congratulazioni!*



**Pasquale Longobardi** con i genitori



## Confederazione Italiana Elicicoltori

CIE è l'associazione che raggruppa a livello nazionale tutti gli elicicoltori che hanno scelto di produrre lumache Helix con il "sistema naturale", senza l'uso di mangimi industriali e con il metodo a ciclo completo, cioè facendo nascere in allevamento piccoli che saranno ingrassati e venduti. Sistema di produzione totalmente interno all'azienda, senza costosi acquisti ogni anno di piccoli (baby snails).

La loro produzione è: "FILIERA LUMACHE ITALIANE" e la CIE è l'organizzazione che ha presentato al Ministero delle Politiche Agricole la richiesta per ottenere la denominazione europea STG (**Specialità Tradizionale Garantita**) per "Lumache allevate al naturale", indicazione di qualità riconosciuta per confermare l'eccellenza e particolarità del prodotto a confronto quello allevato in forma intensiva e industriale in alcuni paesi del Nord Europa (Polonia, Ucraina e altri) a prezzi estremamente più bassi e meno convenienti per i produttori. L'adesione a CIE garantisce quindi importanti servizi di tutela e valorizzazione dell'impresa elicicola con una quota annuale simbolica ed estremamente bassa (ancora Euro 60,00 per 2024).

**Il pagamento della quota annuale, per chi ancora non l'avesse rinnovata è utile e indispensabile al fine di poter usufruire dei vari servizi a favore della Categoria.**

### I SERVIZI SONO:

- Garanzia del ritiro della produzione ai prezzi ingrosso indicati dai bollettini delle Camere di Commercio, relativi alle derrate agricole.
- Assistenza tecnica e informativa (senza costi) per l'intero ciclo produttivo (progetti, analisi dei costi, produzioni, etc.).
- Assistenza e consulenza per seguire tutte le pratiche burocratiche legate alle autorizzazioni comunali e all'iscrizione al Registro della Anagrafe elicicola digitale (ASL).

• Servizio di fornitura di prodotti a marchio aziendale dell'elicoltore. Fin dalla fase di avvio dell'impianto di allevamento l'elicoltore confederato a FILIERA LUMACHE ITALIANE, può utilizzare il "private label" per offrire sul mercato prodotti commerciali già pronti a proprio marchio, iniziando così a far conoscere la propria azienda.

Questa è un'importante attività che Confederazione Italiana Elicicoltori offre infatti ai propri allevatori, dando la possibilità di avere a disposizione con il marchio aziendale dell'allevamento, 2 linee di prodotti derivanti dall'elicicoltura.

• PRODOTTI in BARATTOLO e LATTINA con LUMACHE da gastronomia al naturale o in vari sughi, già pronti da scaldare, gusci sterilizzati, con il marchio nazionale di qualità "FILIERA LUMACHE ITALIANE". Confezioni a lunga conservazione (circa 5 anni) per consumatori diretti, negozi, ristoranti e utilizzatori privati. (15 prodotti, tutti con bollo CE).

• LINEA di CREME, COSMETICI, SCIROPPI (integratori alimentari) e PRODOTTI di benessere a base di BAVA PURISSIMA di Helix Aspersa Muller, estratta senza danno ai molluschi, con metodo cruelty-free MARGARET (21 prodotti, con etichetta a norma europea).

Per il servizio di produzione a marchio dell'elicoltore non esistono minimi imposti di quantitativo e particolari investimenti finanziari da affrontare. L'unico costo è la preparazione e la stampa dell'etichetta a marchio dell'allevamento.

• Abbonamento alla Rivista Helix "Elicicoltura oggi" che continuiamo a pubblicare, senza interruzione dal 1978 e che riteniamo sia uno strumento molto utile per l'intera categoria.

Vi comunichiamo che nonostante l'esiguità della quota, per la Confederazione Italiana Elicicoltori si tratta di un introito importante e indispensabile per permetterci di proseguire l'attività a favore e tutela degli allevatori. Compilare la scheda pubblicata qui sotto indicando anche la PEC aziendale (serve per le comunicazioni di assemblee) unitamente alla quota da versare su IBAN intestato. Inviare anche la copia alle nostre sedi per il monitoraggio continuativo delle iscrizioni.

## 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@coclè.it

### Sede Nord Italia

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



sito web  
**www.coclè.it**

C.I.E. e Coclè sono anche sui social



È possibile rinnovare l'iscrizione accedendo al link inquadrando il qr code

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

**ANNO 2024 - 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 ..... PEC: .....

(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: IT70T0306974772100000002707 - BANCA INTESA SANPAOLO - filiale di Alivignano  
a: Confederazione Italiana Elicicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)





## ENGLISH SUMMARY OF THE MOST IMPORTANT NEWS

### The quality: single factor of Growth and Development



In all fields, the achievement of high quality standards represents the main factor in the growth and real development of the company. Even in the snail farming sector, given that it involves food production, it represents perhaps the most important resource, because for a specialized food product, such as the snail, the point of strength and growth is precisely the best appreciation by the consumer. Given the current situation with the dangerous spread also in Italy of the intensive feeding method with purchased "baby snail" flour, given the growth of the market in our country of the Ukrainian and Polish product also in the areas of traditional and historical consumption, the imminent danger is that at a certain point our consumers get tired of eating a drab, watery snail without the typical characteristics of crunchy meat and the scent of the flavors of the vegetables consumed in their lives. If they get tired of what catering and gastronomy offers today and move on to other foods, it will be the end for everyone, the cult of the snail will settle on a product of poor quality and specificity and the poetry of a cuisine that sinks its roots in the centuries-old Italian history of the natural snail, harvested after the rain and prepared with great care and long work by the hands of grandmotherly cooks. Our product, brought to the markets everywhere, will have to make a substantial difference: not the acidic smell of corn or salad created

by snails that have grown quickly, like battery chickens, but the scent of damp grass created by slowly grown molluscs, with the various fresh horticultural essences grown by the heliculturist.

A battle for quality and difference even at the cost of having to wait for the product following the seasonal cycles, without haste, but obtaining two fundamental results: the first, not spending often astronomical resources on purchasing food, fattening the sellers of the same more than the shellfish in farm; the second, giving dignity to our hard work by producing excellent food, similar to what our fathers and grandfathers were used to consuming, keeping well-produced dishes intact and inviolate, greater profit and satisfaction for those who purchase, at the right price, the "real" snail.

*There will be a lot of work for everyone, first and foremost for professional organizations, such as the Italian Confederation of Heliculturists, in order to mark the difference between the natural snail and the "synthetic" one, perhaps large in size, but of no organoleptic value.*

### The problem of Helix Aspersa Maxima

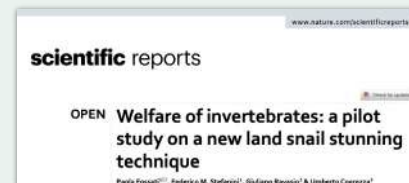


A species now widespread in farming but with great problems for operators. In the last 5 years, a serious problem has afflicted Italian and foreign

heliculture in particular. This is the ever-increasing spread of the Helix Aspersa Maxima species, large in size - once matured - and coming mainly from indoor production genetics, in Poland, Ukraine and other Eastern countries, with the use of chicks of a few days old, sold for fattening only. Some call it the "short method", but it is a rather negative situation in the entire panorama of heliculture.

Numerous farmers demonstrated from the stage, for two days, their commitment to a heliculture increasingly closer to nature and biology. This flag waved for a helic management that borders on little, very little natural appears to us to be untrue: it is essentially a "synthetic" Helix (with dark flesh) which has the advantage of large reproduction numbers, even in early seasons. compare other species, which grow quite quickly, provided that they are fed with purchased flours (due to positive factors for those who push this variety of Helix). However, in the light of numerous experiences and controls, in addition to different geographical recording locations, this species presents sudden massive mortality as soon as edging is finished, almost always at the beginning of summer.

### In the international journal Nature - Scientific Reports an Italian research on animal welfare



On 10 April 2024, an article concerning the helicolous world was published in the important magazine "Scientific Reports" of the "Nature" group, entitled: "Welfare of invertebrates: a pilot study on a new land snail stunning technique" ( Invertebrate welfare: a pilot study on a new stunning technique for land snails). Two authors are known as collaborators for years, in various capacities, of our Confederation:

**Paola Fossati** and  
**Umberto Coerezza.**

**Link:**  
<https://rdcu.be/dEWvS>





14 helix Elicicoltura oggi



5 - 6  
ottobre 2024

PIANA DI  
MONTE VERNA  
(CASERTA) Italy

*Città delle Lumache*

# INCONTRO INTERNAZIONALE di elicoltura

INTERNATIONAL MEETING OF HELICULTURE

*Piazze della Lumaca*  
Festa gastronomica della  
**Lumaca in Cucina**

Festival della Lumaca Helix in  
Allevamento, Cosmetica e in Cucina

[www.cocle.it](http://www.cocle.it)



Programma  
all'interno



Città di  
Piana di Monte Verna

Helix - Elicicoltura Oggi - N.14 - luglio 2024 - Organo della Confederazione Italiana Elicicoltori - Redazione e Direzione: Via Progresso, 29 - 81013 - Piana di Monte Verna (CE) - Via Mantica, 1 - 12062 - Cherasco (CN)  
Direttore Responsabile: GIOVANNI AVAGNINA

Autorizzazione Tribunale di S.Maria Capua Vetere (CE) N. 862 del 4.12. 2017 - N° iscrizione ROC: 31495 Poste Italiane S.p.a. Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art 1, comma 1 In caso di mancata consegna, si prega di restituire al mittente, che si impegna a pagare la relativa tassa. Viene inviato gratuitamente - Stampa: Pixartprinting, Quarto d'Altino (VE) - CONTIENE ALLEGATO