helix Elicicoltura oggi

9

PERIODICO DI INFORMAZIONE ELICICOLA
DIRETTO DA GIOVANNI AVAGNINA | DICEMBRE 2021

CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI

Un Convegno veramente Internazionale

A truly international conference

La nuova legge sull'Elicicoltura in discussione al Senato

The new law of snail breeding discussed in Senate

La liofilizzazione della bava di Helix

Lyophilization of the Helix slime

Successo dell'Elicicoltura Italiana in numerosi paesi esteri

Success of Italian Snail Breeding in foreign countries

Photo **Coclè**

ELICICOLTURA OGGI | - ANNO IV - DICEMBRE 2021
POSTE ITALIANE S.p.a. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE
AUT. N. 2704/2020 DEL 18.12.2020 - PERIODICO P.O.C.

Editoriale | L'Elicicoltura non è solo spettacolo

L'Elicicoltura deve essere anche concretezza.

Stiamo purtroppo assistendo ogni giorno ad una falsa presentazione della Helix e del suo allevamento, in particolare nelle manifestazioni a lei dedicate.

Giovanni Avagnina

Operiamo e Parliamo solo di lumache di terra: un ottimo cibo della produzione a cui gli elicicoltori danno il massimo impegno e un durissimo lavoro quotidiano, per accudirle, alimentarle, tenerle lontane da fattori negativi.

Siamo ormai stufi e anche talvolta sgomenti nel leggere con continuità notizie e comunicazioni altisonanti, spropositate alla realtà delle situazioni, a celebrazioni mediatico-pubblicitarie, che possono essere adatte per vendere un foulard di Hermes a 300 Euro o una borsa di Louis Vuitton a 2.000 Euro, non di semplici molluschi gasteropodi.

Basta descrivere le nostre lumache "glamour", "sexy", "spettacolo", "economia elicoidale", "vip", o altre amenità del genere.

I nostri molluschi sono stati il cibo dei nostri nonni e dei nostri avi, spesso erano raccolte nella campagna e cucinate perché mancavano altri alimenti.

Erano e sono un alimento straordinario, di grande naturalità, ricche di sostanze proteiche e di sali minerali, poverissime di grassi; erano il piatto di tante feste di famiglia e di popolo, di momenti comunitari con tanti amici insieme a divertirsi, in grande semplicità a sgusciarle nel piatto, sporcandosi i vestiti, a intingerle nei rustici abbondanti sughi, bevendoci su naturale abbondante vino sciolto, non certo di annata, ma in grado di rendere reale e piacevole la festa.

Per migliorare e accrescere il mercato del nostro prodotto, con tutto il rispetto per gli chef stellati e le splendide loro creazioni, prima e soprattutto è doveroso dare grande attenzione agli osti e ai cuochi di trattorie e ristoranti, in cui non conta l'eleganza dei piatti, ma l'abbondanza, la bontà delle portate e la cordialità del luogo insieme al pieno gusto per ciò che viene offerto.

Basta a tre o quattro molluschi offerti in tavola, in piatti con decorazioni e cornici varie, con strani nomi di fantasia che non raccontano nulla di reale, esclusa l'eleganza dell'ambiente.

Gli elicicoltori hanno bisogno di vendere chilogrammi e quintali di prodotto, non pochi soggetti. Mangiare lumache non deve essere un fatto di "moda", di consumi fittizzi, bensì una scelta gastronomica diffusa, continuativa in tutti i tipi di locali e soprattutto ad un costo normale e corretto.

Non può essere solo uno sfizio modaiolo del momento e per pochi: queste sono tendenze che non fanno certo crescere e mantenere i consumi, né sono utili al mondo della produzione. In poche parole, chi ha a cuore gli interessi reali degli elicicoltori, come crediamo avere noi di C.I.E., deve smettere di fare dell'intera attività elicicola uno stucchevole, continuo e fasullo spettacolo, quasi l'allevamento fosse lo scenario per una favolosa e fatua leggenda metropolitana.

Ritorniamo per favore con i piedi ben piantati sulla terra: l'elicicoltura (attività agricola) ha bisogno prima di tutto di sobrietà, serietà e verità, fattori che si collegano anche a costi di attivazione degli impianti bassi, giusti e onesti a carico dei produttori.
E' importante che questa magnificenza comunicativa su tutti gli argomenti del settore non venga ad essere pagata dai neo-elicicoltori, troppe volte inconsapevoli e ignari sui reali risultati economici ottenibili.

Non dobbiamo stupire la gente, ma dobbiamo avere a disposizione prodotto di alta qualità per la cucina e raccontare la realtà dei fatti e delle situazioni, anche se non così esaltanti e stupefacenti.

L'umiltà e la semplicità non sono più di moda negli affari come un tempo, ma nel caso specifico dell'elicicoltura e dei derivati **sono indispensabili** a creare attività veritiere e durature, non sporadici e momentanei fuochi di paglia destinati a veloci e irrimediabili disastri.

Giovanni Avagnina

Un **Convegno veramente Internazionale**

La ottava edizione del Convegno di Elicicoltura, tenutasi a Piana di Monte Verna (CE) dal 5 all'8 Novembre scorso, è stata veramente una manifestazione a carattere internazionale.

La rassegna, come di consueto condotta con grande sobrietà e semplicità non è mai "spettacolo", ma vuole essere un momento concreto di scambio tra storie ed esperienze, positive e negative, di allevatori e operatori di questo mondo, talvolta ancora con poche chiarezze.

Il compito e il giusto scopo di un convegno di operatori della terra e della natura non può essere un momento di massima celebrazione, ad ogni costo, di un prodotto o di una filiera, non deve solo "stupire" l'opinione pubblica, bensì deve esaminare e ragionare di tutti i fattori positivi e critici, componenti il lavoro e il mercato relativo.
E' doveroso e importante promuovere presso l'opinione pubblica il consumo e il relativo mercato di ciò che si produce (la lumaca Helix), ma anche. a scapito di essere meno seguiti e attraenti, è corretto usare nella presentazione degli argomenti serietà e la verità concreta.

Questo è il motivo per il quale tutte le manifestazioni di CIE si svolgono "con i piedi ben piantati sulla terra", senza voli pindarici, surreali e in certi casi fuori luogo in rapporto a quello che è in effetti la lumaca: piccolo mollusco, presente nel mondo da millenni e da sempre destinata a cibo semplice e naturale per l'uomo. Non ci interessa, perché neppure vogliamo essere ridicoli, una economia totalmente elicoidale come leggiamo in giro, ci interessa che quanti si dedicano a questa coltivazione, *perché coltivazione e non allevamento intensivo deve essere*, possano ottenere i migliori risultati produttivi e reddituali.

Il nostro non è quindi un lavoro e un servizio di basso profilo. E' la scelta operativa che da quaranta anni ci siamo dati e, nonostante molte cose nel mondo siano cambiate, vogliamo mantenere.
La natura è natura e tale la dobbiamo continuare a considerare.

Come detto prima, questa edizione ha visto nuovamente una grande partecipazione di elicicoltori italiani provenienti da quasi tutte le regioni italiane, ma ha registrato alcune presenze importanti con le delegazioni di paesi extra europei, a testimonianza del forte interesse che l'elicicoltura italiana al naturale riscuote anche fuori dai nostri confini.
Due paesi in particolare si sono dimostrati fortemente legati alla nostra proposta: la Georgia e la Libia.

Nelle foto: i gadget della manifestazione e alcuni momenti del Convegno, premiazioni e gastronomia con "Piazze della Lumaca"

Fenomeni Internazionali

Georgia

Il 2021 è stato l'anno della Georgia, il paese dell'Europa caucasica, repubblica ex russa, in cui l'elicicoltura è diventata un fatto economico importante. All'8° Convegno erano presenti ben 6 operatori provenienti da quel lontano paese ed è stata assegnata alla delegazione di Confederation Italian Heliciculture of Caucasus, nella persona del presidente George Kadagidze Sermon, la prima "LUMACA D'ORO nel MONDO"

Nel mese di luglio 2021, in una importante manifestazione nel più grande albergo di Tblisi, alla presenza di numerose autorità politico-istituzionali, è stata anche presentata la traduzione della nuova edizione del manuale di elicicoltura, edito da CIE: una grande soddisfazione per l'Italia e per il nostro metodo di produzione di Helix "al naturale", scelto dagli imprenditori della Georgia tra i tanti proposti, in particolare dalla Polonia, dall'Ucraina e dalla Lituania, con impianti al coperto e utilizzo esclusivo di mangime.

Questi paesi, se pur più vicini per clima e cultura, non hanno convinto gli imprenditori locali sulla bontà e sulla economicità delle loro proposte. Anche da parte delle autorità locali la scelta è andata verso i nostri metodi del tutto naturali, con alimenti vegetali freschi, prodotti direttamente in azienda e in piena sintonia con la tendenza green del mondo attuale.

La CIE è presente di nuovo, a dicembre 2021, in Georgia per un importante tour di conferenze e incontri nelle varie regioni della nazione. Alle riunioni hanno richiesto di poter partecipare anche numerose grandi aziende dell'Azerbaigian, paese già raccoglitore di Helix Lucorum.

George Kadagidze Sermon premiato con la prima "Lumaca d'oro al mondo"

Libia

Un'altra significativa partecipazione al Convegno è stata quella della Libia, paese fino ad ora al di fuori dell'interesse per le lumache di terra. Per questa nazione non ci sono infatti notizie di raccolta naturale, di eventuali consumi locali, come avviene in Marocco e di esportazioni verso l'estero di molluschi Helix

I delegati libici partecipanti al Convegno di Elicicoltura a Piana di Monte Verna

Quando il Dott. *Mohamed Riahi*, che già ha introdotto l'elicicoltura italiana in Tunisia, suo paese natale, ci ha chiesto di inviare specifici inviti ad operatori libici molto interessati alla nostra elicicoltura, siamo stati notevolmente stupiti, in quanto non pensavamo che la Libia si occupasse concretamente di agricoltura.

La missione all'8° Convegno è stata guidata da 2 personalità:

Ing. *Kamel Mosbah bn Essa*, direttore del Dipartimento per la cooperazione e l'informazione agricola e marittima presso il Ministero dell'Agricoltura.

Ing. *Khaled Muftah Omar Farag*, presidente del Consiglio di Amministrazione Al-Masera Oil Services e della Società Tas-Heel, che si occuperà di elicicoltura.

Gli stessi ringraziando per l'invito e l'ospitalità hanno illustrato il programma libico di intervento in elicicoltura con la relativa macellazione e trasformazione del prodotto in loco. Si sono messe le basi per una collaborazione concreta e continuativa tra *TAS-HEEL* e CIE, sull'esempio di quanto avvenuto in Tunisia.

Si intende al più presto effettuare a Roma un incontro presso l'ambasciata del paese e la Camera di Commercio italo-libica.

La Libia, nonostante tutto, ha importanti strutture agricole in varie regioni, tutte ricche di acqua e adatte anche alla produzione delle lumache mediterranee.

Notizie False

Il 21/10/21 è apparsa sul web una comunicazione proveniente da una primaria agenzia di stampa nazionale, in cui, parlando di una manifestazione svoltasi pochi giorni prima, si riferisce che è stato sottolineato come "un investimento di circa 100.000 Euro nel settore elicicolo, già dal secondo anno di attività riesce a garantirne altrettanti di fatturato netto".Ci pare una sparata piuttosto forte riferendosi ad una produzione prettamente agricola

I tempi della terra e della natura, pur con le migliori tecnologie o capacità e novità tecnologiche, non possono creare mai una produzione vendibile di tale portata in solo 12 mesi.

Purtroppo tale agenzia è stata presa per buona e riportata su altre numerose testate, nei giorni seguenti, accrescendo enormemente l'interesse la confusione sull'argomento.

La stampa e i giornalisti hanno il dovere morale di essere prudenti con certe affermazioni, se pur virgolettate. Le persone inconsapevoli prendono per oro colato queste notizie, investono magari i risparmi di una vita, pensando quali mirabolanti affari potranno ottenere.

Non tutti sono in grado di discernere il sogno e il desiderio dalla realtà; non tutti sono a conoscenza che dietro a queste comunicazioni allettanti quasi sempre ci sono spasmodiche ricerche di vendite, su larga scala, di attrezzature, materiali, consulenze, lumache e altro.

Se il reddito indicato fosse reale e veramente possibile, forse grandi banche e gruppi finanziari nel mondo opererebbero gli investimenti in questo settore e non in altri.....

Notizie Vere

Nel panorama poco chiaro riguardante l'informazione sull'elicicoltura ci piace segnalare l'interessante lungo articolo di Gabriele Gargantini, apparso sulla nota rivista on-line "IL POST", il giorno 27 ottobre scorso

L'autore del pezzo ha presentato, dopo adeguate e precise ricerche effettuate, i vari aspetti dell'elicicoltura, intervistando allevatori, tecnici, operatori e sanitari.

Ne è derivato un quadro a più facciate, con descrizioni di varie vedute e considerazioni sugli investimenti, sui tempi e sulle esperienze presenti da anni sul territorio italiano.

L'articolo giustamente non sposa una sola specifica posizione, bensì mette i lettori in guardia dalle tante fake news del momento, con lo scopo di informare e non di convincere i lettori.

il POST

Interessante l'esperienza raccontata di una operatrice elicicola del Polesine in 10 anni di attività. Interessati anche le indicazioni e le perplessità sul discorso bava e sui fatturati dichiarati del settore.

Cioè il bello, il buono, le criticità, ma anche l'autenticità dell'allevamento e della produzione di Helix.

Il lungo articolo si occupa anche di indicazioni e consigli sui consumi gastronomici del mollusco e sulle tradizioni italiane nelle diverse regioni.

Questo è il vero giornalismo, gran parte dell'altro purtroppo è pubblicità a qualcosa da vendere.

La Legge dedicata all'Elicicoltura

All'inizio dell'estate, nella sede del Senato della Repubblica, si sono svolte varie consultazioni tra i membri della Commissione Agricoltura e i rappresentanti del mondo agricolo e in particolare le organizzazioni elicicole italiane

Sono in discussione infatti in Senato, due disegni di legge: il n. 1576 a firma Sen. G. P. ***Vallardi*** *(Lega) e n. 1858 a firma G.* ***Taricco*** *(PD). Entrambe si occupano di dettare precise disposizioni in materia di elicicoltura.*

Nell'intervento dell'ultima audizione il presidente CIE Giovanni Romano e l'onorario Giovanni Avagnina, hanno ribadito con chiarezza e fermezza che la legge a favore degli elicicoltori italiani deve essere non un momento di produzione partitica o di propaganda politica, al fine di promuovere un metodo o un altro di allevamento, bensì deve essere un documento legislativo che tuteli veramente la produzione di qualità italiana, con regole precise inoltre sulla importazione dall'estero di prodotti spesso poco validi.

Deve indicare in linea di massima regole da seguire per l'allevamento il più possibile ecosostenibile e in grado di mantenere la storica qualità dei molluschi cresciuti lentamente e in modo naturale. L'importanza e la utilità delle regole del Manuale di Corretta Prassi Operativa in Elicicoltura, adottato da pochi anni dal Ministero della Salute e utile strumento operativo anche per il controllo sanitario della produzione e della commercializzazione.

Gli interventi dei citati nostri rappresentanti hanno insistito inoltre sulla proibizione assoluta dell'importazione di lumache di terra giganti dall'Africa e dall'Asia, in particolare le Achatina, che purtroppo è specie indicata "commerciabile" in uno dei due DDL presentati.

La legge dovrà poi chiarire in maniera definitiva i fattori e le situazioni sull'estrazione della bava, che deve avvenire esclusivamente da molluschi allevati e non acquistati fuori impresa.

E' un argomento ancora questo sostanzialmente privo di regole, che necessita di indicazioni precise sempre a tutela del mondo produttivo più di quello strettamente commerciale.

Il *Manuale* di *Buona Prassi Operativa* e *la Vanvera*

Ci piace, a proposito, riportare l'articolo dell'amico Dott. Umberto Coerezza, veterinario ufficiale nell'ASL Insubria (Varese) e studioso da molti anni di legislazione veterinaria il quale respinge certe insinuazioni e certe richieste formulate da soggetti presenti in audizione

Navigando sulla piattaforma web You Tube, inserito il termine Elicicoltura, mi sono imbattuto in un'audizione informale di rappresentanti della Confederazione Italiana Elicicoltori e dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco, intervenuti in videoconferenza, in relazione ai disegni di legge nn. 1576 e 1858 (disposizioni in materia di Elicicoltura) nella riunione n. 265 di martedì 18 maggio 2021.

Tale audizione, tenutasi presso la Commissione 9 - Agricoltura e Produzione Agroalimentare - del Senato ha, ovviamente, attirato la mia attenzione e obbligato a entrare nel merito di alcune affermazioni, fatte dall' esponente dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco, inerenti l'attualità del Manuale di Corretta Prassi Operativa ***in Elicicoltura,*** *alla luce dei cambiamenti epocali, in tale settore zootecnico, avvenuti dopo il 2016.*

Senato della Repubblica

In pratica, dopo il 2016, l'Elicicoltura avrebbe subito un drastico mutamento, nell'ambito dell'osservanza degli obblighi normativi previsti dagli artt. 3 - 4 - 5 del Reg. CE 852/2004.

Non può essere diversamente, in quanto il Manuale si base su quegli articoli. Sono infatti le stesse ***linee guida Ministeriali per l'elaborazione e sviluppo dei Manuali di Corretta Prassi Operativa*** *che lo indicano, recitando: " I Manuali devono essere funzionali per i settori cui sono destinati, precisi nei riferimenti e facilmente comprensibili ed applicabili dagli OSA, così da costituire uno strumento atto a favorire l'osservanza degli art. 3, 4 e 5 del Regolamento".*

Pur non essendo documentato sui contenuti della ***rivoluzione elicicola post 2016*** *e recitando, ahimè, il mea culpa per tale mancanza (assenza di riscontro, tuttavia, nei principali motori di ricerca del web.....), non posso, quale coautore di quel Manuale, non entrare nel merito di alcune affermazioni trapelate e che, in parte, anticipano gli elementi costitutivi della storica, "supposta" rivoluzione "elicoidale".*

E' mia opinione che l'ambito di intervento non fosse quello più idoneo per trattare del Manuale di Corretta Prassi Operativa, visto che la discussione verteva sui Disegni di Legge in Elicicoltura presentati in Commissione Senato, ma l'esponente dell'Istituto di Cherasco, animato da particolare fervore e passione per il lavoro degli altri, ha dedicato metà del suo intervento proprio al Manuale.

Riporto, ai fini di una maggior chiarezza, quanto le linee guida Ministeriali, sui Manuali di Corretta Prassi Operativa/Igienica, evidenziano.

" I contenuti devono essere funzionali ai settori cui sono destinati e quindi possono costituire, in un determinato settore dell'industria alimentare, un riferimento per ***l'identificazione dei pericoli*** *nonché* ***delle misure di controllo dei pericoli*** *stessi, in particolare di quelli caratteristici della tipologia di impresa alimentare considerata. I Manuali devono favorire e/o coadiuvare gli OSA nell'applicazione delle misure di corretta prassi operativa* ***in materia di igiene e per l'implementazione dei prerequisiti****, nonché nella predisposizione ed attuazione, ove previsto, di una o più procedure, specifiche per la propria realtà produttiva e basate sui principi del sistema HACCP.*

.....

Anche per quanto riguarda ***la produzione primaria e le operazioni associate****, i Manuali devono contenere informazioni adeguate sui* ***pericoli che possono insorgere e sulle misure di controllo dei pericoli stessi****, comprese quelle pertinenti* ***previste dalla normativa comunitaria e nazionale****, integrati da norme* ***d'igiene specifiche.***

.....l'uso di un Manuale il cui contenuto è articolato nelle predette sezioni, non esime l'OSA dal redigere ***le proprie specifiche procedure.....*** *In linea*

*generale, è opportuno esporre chiaramente la rilevanza del Manuale **ai fini della garanzia della sicurezza alimentare** e per quanto possibile considerare l'impatto operativo che il Manuale può determinare sugli OSA cui è destinato."*

*E' evidente che gli argomenti che si devono trattare, in tali manuali, **sono finalizzati** alla **Sicurezza Alimentare**, all'implementazione dei **Manuali di autocontrollo**, alle buone pratiche igieniche (**GHP**), alle buone pratiche di produzione (**GMP**), all'individuazione dei **pericoli** (biologici, chimici o fisici) e all'analisi e quantificazione del **rischio** che essi si rivelino.*

Si contesta, addirittura, che tale Manuale parli quasi esclusivamente del Sistema di allevamento a ciclo naturale completo. Peccato che le stesse linee guida lo pretendano:
*….." Ogni Manuale deve identificare i settori dell'industria alimentare e i **tipi di attività produttiva cui è indirizzato.** Pertanto, se si tratta **di un campo di applicazione limitato** (ambito territoriale e/o funzionale circoscritto) è necessario che il **campo stesso venga ben definito**."*

*La domanda, a questo punto sorge spontanea: non è che si confonde il **Manuale di Buone Prassi Operative** con un più generico **Manuale di Elicicoltura**? Uno dei tanti in commercio, magari datato?*
Se così fosse, si comprende come l'errore di base, piuttosto grossolano, abbia inficiato la metà del discorso. Peccato che le parole provengano da un rappresentante di un Istituto storico e che siano pronunciate in un ambito Istituzionale.

*Non si discute l'aggiornamento del Manuale in sé e per sé, tanto che è previsto dalle stesse Linee Guida Ministeriali, ma **quando deve essere effettuato.***

- *Sono cambiate le normative cogenti e le altre fonti di riferimento?*
- *Tali cambiamenti sono pertinenti agli aspetti igienico-sanitari relativi al campo di applicazione del Manuale stesso?*
- *Il cambio di processo produttivo, se è avvenuto, ha determinato un cambio degli eventuali limiti critici evidenziati nel precedente sistema di produzione? Sono cambiate le eventuali modalità di monitoraggio dei Punti Critici di Controllo (CCP)?*
- *Si vuole introdurre in Elicicoltura il sistema HACCP, non ritenendo sufficiente l'applicazione dei Prerequisiti?*
- *Si vogliono introdurre trattamenti farmacologici sugli animali? Trattamenti fitosanitari nei recinti?*
- *Sono presenti, nella recente letteratura di settore, articoli che evidenziano particolari residui nelle carni dei Gasteropodi o sono stati inseriti limiti per sostanze esogene, quali i metalli pesanti, le micotossine o altro da normative nazionali o comunitarie? E' necessario quindi un monitoraggio e una registrazione in Azienda o cambiare le misure concernenti la tenuta delle registrazioni stesse?*

L'apporto di questi cambiamenti/modifiche potrebbe, per esempio, determinare un aggiornamento del Manuale.

*L'esponente, di converso, obbietta che nel Manuale non sono stati presi in considerazione vegetali, per l'alimentazione, quali gli **spinaci** o i **piselli** che permettono la rotazione "culturale", o il fatto che nel Manuale non sia definito il **settore commerciale** (sigh!), nel quale inserire le chiocciole o che non sia stata trattata la **vendita al dettaglio** (doppio sigh, in quanto il Manuale è limitato alla produzione primaria….) o che non siano state prese in considerazioni **specie di allevamento** quali la Theba pisana.*
E quindi??
Il rappresentante continua con una frase emblematica: " Permettetemi ma un manuale di corretta prassi che non parla di tutte queste cose qua è un manuale fatto ad hoc per un sistema!"
*Esatto! Per il sistema a ciclo naturale completo, come l'Istituto di Cherasco voleva, come le Linee guida Ministeriali pretendono e come chiaramente specificato nel capitolo "**Scopo e campo di applicazione**". Certo…..bisogna leggerlo. Ma 5 (cinque) anni non sono sufficienti? Non dico capirlo, ma leggerlo.*

Ancora:" Nonostante sia stato fatto nell'Istituto Internazionale di Elicicoltura, noi siamo qua che vogliamo migliorarlo perché si deve migliorare."

Bene, forza e al lavoro, rimaniamo in attesa!

Nel frattempo non posso non citare ciò che lo scrittore polacco Stanislaw Jerzy Lec affermò: " Ci saranno sempre degli Eschimesi pronti a dettar norme su come devono comportarsi gli abitanti del Congo durante la calura".

Un suggerimento...gratuito. Per fare tutto ciò, bisogna uscire dalla porta del Ministero delle Politiche Agricole e bussare a quella del competente.... Ministero della Salute. Mi raccomando. Dimenticavo il motivo del titolo che, tuttavia, molti avranno già compreso.

La vanvera!
La vanvera era uno strumento in pelle in voga nel secolo XVII tra gli aristocratici veneziani e napoletani e poteva essere da passeggio o da letto: la sua funzione era quella di risolvere i disturbi gastrointestinali dal punto di vista ….. sociale.
L'utilizzatore che soffriva di meteorismo, ma che si trovava nella necessità di uscire in società, la indossava sotto il mantello oppure sotto la gonna. Ogni rumore veniva attenuato ed ogni odore evitato. Una volta isolati si poteva aprire lo spago.

Sull'argomento, nel web, si ritrovano anche altre spiegazioni al termine: "è bene ricordare che il termine vanvera non deriva però da quest'ultimo strumento descritto. E' piuttosto il contrario: lo strumento prende il nome vanvera proprio per l'assonanza onomatopeica del "parlare all'aria".

Beh… non entro nel merito di tale disquisizione e tralascio, altresì, i particolari anatomici applicativi dello strumento, il lettore ha già compreso.

Dott. Umberto Coerezza

Osservazioni e Ragionamenti sull'inizio di un Allevamento Elicicolo

grandi speranze e spesso *forti delusioni*

I primi 2 anni dall'attivazione dell'allevamento sono abbastanza difficili e sono pieni di problemi che spesso non sono di natura tecnica o biologica dei molluschi, bensì sono legati alle situazioni umane dell'operatore che intraprende un'attività senza avere alcuna esperienza

Molti elicicoltori, presi dalla passione e dal pensiero che l'elicicoltura sia facile, si lasciano prendere in prevalenza dagli aspetti legati alla costruzione edilizia e alle strutture dell'impianto. Minore attenzione viene data invece alle condizioni dell'habitat vegetale presenti al momento dell'introduzione dei riproduttori: troppi allevatori pensano che tutto sia risolto con questa prima introduzione: inizia invece in quel momento il periodo più difficile per l'allevamento e occorre operare con indicazioni molto chiare e precise, per superare queste iniziali problematiche.

I primi 2 anni sono il tempo necessario all'assestamento delle varie componenti dell'impianto.

1) I molluschi, subiscono lo stress dell'inizio: in particolare i riproduttori introdotti, se pur selezionati al massimo e certificati di provenienza certa da impianti a ciclo completo, trattandosi di esseri viventi (molluschi) in scala zoologica posta in basso, a confronto delle altre specie di animali superiori utilizzati per l'allevamento intensivo, hanno assoluto bisogno di un lungo periodo per adattarsi pienamente al nuovo "micro-ambiente" e di conseguenza presentano numerosi problemi biologici collegati. Per fortuna la funzione dell'accoppiamento, fin dall'inizio, non viene a mancare e questo permette di moltiplicare alla grande il numero di soggetti in produzione.
   Questi nati, una volta maturi sessualmente, cioè nella primavera dell'anno successivo se pur non ancora "bordati", sono finalmente i veri e migliori nuovi riproduttori, in grado di svolgere anche se in numero minore, le migliori funzioni per lo sviluppo della prole.
   In sostanza il vero e proprio allevamento prende il via reale non il primo anno, bensì l'anno seguente con i soggetti nati sul posto. L'inizio quindi diventa un difficile obbligatorio periodo di preparazione e rodaggio nella creazione dell'allevamento.

I nati dai riproduttori interni infatti saranno mediamente il 50% in più di quelli ottenuti dalle migliori lumache introdotte, ma non nate su quello specifico sito.

2) Altro problema iniziale: l'allevatore, pensando di operare correttamente e per il bene dell'impianto, abbonda nel numero di irrigazioni e delle quantità di acqua spruzzata. É vero che con grande umidità si attua il grande movimento dei molluschi, ma cresce anche l'acidità del terreno, fattore che unito alla deposizione della bava sul suolo e sulla vegetazione da parte delle Helix, fa crescere a dismisura la *fermentazione del micro-territorio del recinto*, dando spazio e vita ad uno spropositato sviluppo di micro-organismi generici, che possono creare ulteriori mortalità.
   Esempio tipico: parassitismo che logora e distrugge i legamenti del corpo della Helix all'apice interno delle conchiglie. Lo stesso viene eroso e il mollusco che se ne esce dal guscio, andando così a morire per disidratazione. Anche in questo caso il giusto equilibrio si ottiene soltanto con il trascorrere del tempo e con il controllo continuo del tasso di umidità sul terreno.
3) Un'altra importante attenzione da porre è legata al problema che, nei recinti riproduzione, quando arriva la bassa temperatura, i piccoli si sentano protetti dall'ombrello della vegetazione alta. La stessa deve essere tagliata. molto bassa. a 3-4 cm. da terra, per permettere a tutti i soggetti di andare a cercare velocemente la protezione tra le radici. Questo è un problema molto diffuso che si registra spesso: l'allevatore non taglia la vegetazione a novembre, per paura di distruggere numerosi piccoli: una nottata sotto lo zero tutte le lumachine sono fuori allo scoperto e vengono così bruciate dalla gelata. La scoperta del disastro avviene poi in primavera, quando finalmente l'erba se ne è andata del tutto e si evidenziamo gli ammassi di conchiglie vuote.

Questi appena esposti sono 3 significativi problemi dell'inizio dell'elicicoltura. Spesso l'allevatore, come detto, è molto più interessato all'esteriorità delle strutture, alle immancabili fughe periodiche dai recinti, vissute con molto rincrescimento, seppur non sia un problema vero se i passaggi sono tenuti puliti, a qualche predatore che vola (uccelli carnivori) che si abbassa magari sul recinto a raccogliere con il becco una lumachina.

Chi non conosce e accetta fin dall'inizio queste questioni e affronta l'elicicoltura con troppe speranze e troppi brillanti conti economici sulla carta, troppo spesso non riesce a superare le situazioni, non riesce a gestirle, si fa prendere dallo sconforto, dall'amarezza e proprio nel momento dell'inizio vero, abbandona il tutto, gettando alle ortiche anche consistenti investimenti finanziari.

L'elicicoltura non è quindi costruire l'allevamento (piazzare le reti, i paletti, i recinti, gli impianti irrigui, ecc. ecc.), è piuttosto saper creare e mantenere costante un equilibrio tra alimenti, temperatura, ambiente vegetali, densità territoriale e situazione dei luoghi. É difficile, lo ripetiamo, difficile e bisogna affidarsi soltanto a chi ha vera e lunga esperienza, senza isterismi ed eccessive ansie, dotandosi di grande calma e lunga pazienza.
Nessuno gestisca da solo, pensando già di sapere tutto, questa attività. Non saranno i problemi delle lumache a farlo chiudere, ma sarà lui stesso a imboccare volutamente questa strada.

L'Elicicoltore in Vetrina

Tra i tanti elicicoltori confederati a CIE che seguono il nostro disciplinare di produzione, uno in particolare, quest'anno, ha ottenuto risultati straordinari e fuori dalla normalità dei casi

Infatti in questo impianto, portato avanti nei tempi giusti, con l'immissione dei riproduttori in tarda primavera e soprattutto gestito con molta attenzione nelle tempistiche e nei lavori da effettuare, all'inizio di novembre, dopo 5 mesi dalla partenza, una percentuale dei nati, circa il 15-20% hanno raggiunto quasi la pezzatura vendibile.

E' un fatto poco comune, ma interessante e in grado di confermare che se la specie di Helix è quella giusta e in particolare l'impianto è seguito attentamente con le regole indicate, i risultati possono arrivare in parte già nel primo anno di attività.

Riportiamo volentieri la testimonianza della affiatata famiglia che porta avanti questa elicicoltura in Centro Italia. Interessante e assolutamente da considerare novità la loro scoperta sui fondi di caffè, in grado di tenere a bada la fuga dei molluschi e largamente usata nell'impianto.

"La Soc. Agr. TUSCIA LUMACHE S.S., con sede a Viterbo in Loc. Caprione, nasce nel 2020 grazie alla lungimiranza ed all'impegno dei due fratelli Palazzetti che coadiuvati dalla famiglia Sambuco, grazie alla loro organizzazione ed esperienza nel settore agricolo, sono riusciti nel giro di poco tempo, a costruire un allevamento di lumache della grandezza di mezzo ettaro, ottenendo ottimi risultati in termini di nascite e formazione di lumache adulte pronte alla vendita.

Oltre sicuramente ad una buona dose di fortuna, gli ingredienti essenziali che hanno portato i buoni risultati nel breve tempo nell'allevamento, sono le persone che compongono la Società, che ogni giorno mettono impegno, amore e determinazione nel proprio progetto, a dimostrazione che nulla è più importante della famiglia e quando un progetto nasce proprio dalla famiglia, il risultato non può che essere più che soddisfacente.

Fondamentale in questo percorso, è stato il professionale e continuativo apporto del centro di Elicicoltura Coclè e della Confederazione Italiana Elicicoltori, i quali si sono messi a disposizione, soprattutto tramite la figura del Dott. Giovanni Romano, compensando totalmente l'inesperienza dei nuovi allevatori consigliando sempre il meglio senza secondi fini.

Un particolare fatto gestito direttamente da Luca Palazzetti, uno dei due fratelli, è stato quello di introdurre i fondi del caffè intorno al recinto perimetrale dell'allevamento, in quanto a seguito di una ricerca condotta appunto da Luca, il caffè sarebbe un prodotto "fastidioso" per le lumache, le quali tendono a starne ben alla larga.

Da questa constatazione nasce il lampo di genio di Luca, il quale avendo l'opportunità di poter reperire facilmente molti fondi del caffè, ha deciso di spargerlo costantemente intorno al perimetro del recinto delle lumache in modo da limitare la loro "fuga" ottenendo ottimi risultati. Infatti qualche lumaca più "temeraria" riesce a passare, ma la maggior parte bloccano il loro cammino appena in prossimità del caffè.

l'interessante soluzione che sembra risolvere - in via naturale - uno dei più comuni problemi: la fuga delle chiocciole dal perimetro, nel caso di lamiere che non presentano differenza di potenziale

Concludendo si elencano le persone che hanno dato vita all'allevamento e che costantemente mettono amore e passione per questo progetto chiamato TUSCIA LUMACHE:

Andrea Palazzetti, Luca Palazzetti, Emanuela Sambuco, Giampiero Sambuco, Alessio Sambuco ed il piccolo Leo."

SOC. AGR. TUSCIA LUMACHE S.S. - VITERBO

Un plauso e un in bocca al lupo ai ragazzi di Tuscia Lumache per il lavoro svolto e i risultati che, siamo certi, con queste premesse non tarderanno ad arrivare.

Mercato

Il durissimo, triste e lungo periodo della pandemia che ha cambiato il mondo intero, forse è terminato e la strada della ripresa è stata imboccata.

Questo secondo semestre 2021, pur con tutte le norme necessarie, finalmente ha rivisto l'apertura dei ristoranti, delle sagre paesane, delle manifestazioni in presenza. Ha registrato, di conseguenza, anche un buon livello di ripresa il mercato delle nostre lumache.

Al nord Italia, dove in maniera più consistente la Helix è utilizzata nella ristorazione a confronto le altre regioni in cui il consumo di prodotti elicicoli è più famigliare, la crescita dei quantitativi trattati e venduti è stata notevole e il consumo dovrebbe portarci per il 2021 a numeri vicini a quelli del 2019, “annata normale”.

Il 2020 ha registrato invece una perdita totale secca, per tutte le specie, di oltre il 25% circa in Italia e addirittura del 40% circa nelle regioni settentrionali proprio per le chiusure dei locali e il lockdown del turismo.

Il problema principale del mercato, già presente nel 2019, è tuttavia l'importazione di prodotto scadente, allevato con il solo mangime in particolare proveniente da Polonia e da Ucraina. Questa elicicoltura intensiva portata avanti da paesi a costi bassi e soprattutto senza tradizione culinaria per il mollusco, è veramente grave e destabilizzante, perché porta sul mercato molluschi gonfi di acqua, con carne senza struttura, fatto che snatura la croccantezza, la consistenza e il gusto delle Helix cresciute lentamente come quelle in natura o allevate con il sistema naturale.

Il danno è doppio: il prezzo molto basso dell'offerta, legato alla povera e bassa economia dei paesi fornitori, ma soprattutto la scarsità qualitativa del prodotto in cucina, sono i fattori che non permettono la crescita dei consumi e annullano l'interesse del prodotto per chi si avvicina la prima volta alle lumache.

Solo la qualificazione e la certificazione della lumaca cresciuta senza alimenti concentrati e solo l'insistenza sull’indicazione obbligatoria del prodotto con il marchio di FILIERA LUMACHE ITALIANE potranno garantire agli allevatori il prezzo giusto e remunerativo nell’impresa.

Purtroppo non tutti ancora hanno capito questa necessità e continuano a lavorare con troppa superficialità e senza prospettive.

i **prezzi** del **2°semestre 2021**
stabili *per* ***tutte*** *le* ***specie***

SPECIE	PESO	PREZZO
HELIX ASPERSA MULLER	8-10 grammi	Da 3,50 a 13,00 € il kg
HELIX ASPERSA MAXIMA	12 - 15 grammi	Da 4,50 a 12,50 € il kg
EOBANIA VERMICULATA (RIGATELLA)	5 - 8 grammi	Da 4,00 a 12,00 € il kg
HELIX APERTA OPERCOLATA (MONACELLA)	5 - 8 grammi	Da 15,00 a 28,00 € il kg

Soltanto Helix Pomatia di origine Europa dell’Est (Serbia, Romania, Bulgaria) e venduta al Nord per la cucina del mollusco sgusciato, ha subito un calo del 10/15% nel prezzo.

Il Salamino di Lumaca e Suino

Con questo innovativo prodotto un elicicoltore CIE del Lazio ha vinto il bando della Regione per prodotti innovativi (INNOVATION HUB – Regione Lazio).

L'ing. Alessandro SERENI, che ha scelto come principale sua occupazione l'elicicoltura, gestisce da 8 anni un allevamento a ciclo biologico completo di Helix Aspersa di 10.000 mq. a Genazzano (Roma) insieme al commercio diretto della sua produzione e dei derivati collegati.

Nel punto vendita al pubblico sito sulla strada provinciale 60A, nei pressi dell'allevamento e, attraverso un sito e-commerce, l'azienda vende infatti le lumache fresche appena raccolte, 15 prodotti conservati a base di lumache in lattine e vasetti di vetro e 18 prodotti cosmetici a base di bava estratta dai suoi molluschi (tutti a marchio proprio)

L'intraprendenza di Alessandro che attivò il proprio impianto produttivo subito dopo la laurea, non si ferma mai, e passo dopo passo, produce e ricerca nuove strade per far conoscere e per valorizzare i prodotti di alta qualità della sua azienda.

Dopo un anno di prove e sperimentazioni, in collaborazione con l'Azienda Agricola Pratini (Il Noncino) di Paliano, insieme ai tecnici regionali di Lazio Innova, è infatti riuscito, tra i numerosi partecipanti (oltre 20 salamini con varie carni), ad aggiudicarsi il premio con questo nuovo, simpatico e accattivante prodotto.

Il salamino di lumaca e suino è adatto come antipasto o snack e viene realizzato in azienda autorizzata (Bollo CEE) con la carne di Helix Aspersa dell'allevamento e con la carne dei maiali allevati nell'azienda Pratini. E' insaccato con budello naturale e stagionato circa 30 giorni in ambiente asciutto. E' confezionato sotto vuoto in due pezzi e ha una chef-life di circa 3 mesi.

Prodotto di alto livello qualitativo: è destinato in particolare ad una platea di clienti gourmet e di curiosi alla ricerca continua di specialità e prelibatezze alimentari.

Il salame di "L'ESCARGOT – La Bottega dei Sapori" è caratterizzato da un colore rosso bruno. Al naso spiccano le note di carne (lumaca e suino), di sottobosco e di speziatura (pepe nero, paprika, aglio e mentuccia). Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce e acida. Bassa piccantezza, buona masticabilità e media persistenza aromatica.

Ci sono già state precedentemente varie iniziative con insaccati contenenti carne di Helix: si è trattato sempre di prodotti assemblati e posti in vendita senza i necessari e indispensabili controlli sanitari. La superficialità dei produttori ha sempre creato problemi nella conservazione e tutte queste prove hanno portato a nulla di concreto, reale e vendibile in sicurezza.

Finalmente con l'interessante e curatissimo impegno di Alessandro Sereni anche la lumaca ha oggi il "suo salame".

Veri complimenti per i risultati ottenuti e la completezza della referenza.

LA BOTTEGA DEI SAPORI
L'escargot di Alessandro Sereni
Strada Provinciale 60a, km 3.8
00030 Genazzano (RM)
info@escargot-labottegadeisapori.it

La Lumaca nella Poesia

Nell'anno 1999 in tutta Italia si celebrò "1999: ANNO della LUMACA". Oltre 30 manifestazioni, incontri, feste in onore alla chiocciola Helix, furono organizzati in tutte le regioni italiane.

L'idea di un anno intero dedicato al nostro mollusco venne al prof. Fausto Cantarelli, docente di economia agricola all'Università di Parma e grande studioso di produzioni tipiche e tradizionali, e fu organizzato dalla Associazione degli Elicicoltori Italiani. Per l'occasione venne pubblicato anche un libro ricco di storie e di tanti interessanti racconti su questo straordinario mollusco con particolari riferimenti alla tradizione e alla cucina.

Nel mese di maggio si tenne a Salsomaggiore (Parma) la rassegna "LA LUMACA E'… - concorso di giornalismo, fotografia e poesia dedicate alla lumaca". Per il settore poesia parteciparono 125 autori, con oltre 250 poesie inedite.

Per questo numero pubblichiamo tre lavori premiati nati dalla fantasia della signora MARITA BANCHIO di Brondello (Cn).

ti ho vista

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

Ti ho vista scivolare
tra le umide zolle
al ritmo antico
che da sempre accompagna
l'orchestra di erba e di grilli.

Nella frescura della sera
ti porti appresso i tuoi sogni
avvolti nella magica spirale.

Io resto a spiare
la tua scia argentata
che si tinge di luna.

piccola lumaca

Piccola lumaca,
grande storia
che si perde nella profondità
della più antica delle notti.

Ogni volta che ti prendo in mano
sento battere il cuore
dell'intero universo
e mi si mozza il fiato.

Scrigno di meraviglie dimenticate,
diamanti da riportare alla luce.
L'origine della vita
calcificata per sempre
nella spirale del tuo guscio.

Sacra impronta
della sapiente mano creatrice
che non ci è dato percepire,
al di là dell'impalpabile velo,
insondabile mistero
che tutto imbeve.

Piccola lumaca,
grande storia.
La tua
la mia
la nostra,
la storia di chi è già stato,
ma anche
di chi ancora sarà.

sera

Ubriaca di pioggia
la tua pelle impazzisce
in goccioline di gioia
che si sciolgono piano
con un lento respiro.

Nel magico silenzio
offri il tuo antico canto
alle ali di seta
di questa sera di cristallo.

Il tempo rallenta e riposa
nella spirale della tua conchiglia
dondolandosi piano
al chiarore blu della luna
che si culla
nella freschezza del cielo.

Nuovi prodotti conservati

Il mercato post Covid della Helix è in pieno fermento. L'essersi dovuti fermare per molti lunghi mesi e la grande voglia di tutti nel ricominciare con nuova energia e nuove idee, ha regalato, nel settore dei prodotti elicicoli conservati, una interessante e ghiotta novità.

Utilizzando l'esperienza vissuta nel mercato reale e dei derivati gastronomici Helix, siamo arrivati alla produzione esclusiva di sei nuove referenze con piatti pronti a base del mollusco e sughi vari, presentati in vasetti di vetro a vista. Confezioni di gr. 360, con ricetta in 3-4 porzioni, pronta, soltanto da scaldare e servire.
Nel nostro paese è ancora molto forte la tradizione dell'acquisto di molluschi vivi e freschi, in particolare per l'Helix Aspersa. Questa storia e questa tendenza permette ancora un mercato diretto per oltre il 75% del totale di lumache vive, raccolte in allevamento e vendute solo spurgate, senza altri trattamenti industriali.
Il mercato, in percentuale del 90% al Sud e Isole e 65% nelle altre zone italiane, è ancora quasi esclusivamente in mano agli elicicoltori e non al mondo dell'industria agroalimentare come avviene in Francia o in Germania.

Le nuove generazioni che si affacciano al consumo, non tutte sono legate alle tradizioni: occorre quindi percorrere sempre nuove strade per rendere attrattivo e facilitato il consumo di lumache, magari, come in questo caso, già pronte e cucinate.

Con questo intento presentiamo a tutti gli elicicoltori questi 6 nuovi prodotti, che attraverso il servizio di "conto terzi" potranno avere a disposizione, con il loro marchio aziendale per distribuirle anche alla propria clientela del vivo.
Come per tutta l'intera linea food a disposizione, composta da 18 prodotti, non sono imposte quantità minime di acquisto e lavorazione. Di conseguenza l'elicicoltore può ampliare e arricchire la propria gamma di offerta commerciale senza alcuna spesa e senza dover affrontare un pur minimo investimento finanziario.

I nuovi prodotti sono il frutto di un lungo lavoro di studio e preparazione: 6 prodotti a base di lumache Helix di allevamento italiano, preparate secondo 6 ricette tradizionali e popolari nel nostro paese.

segue a pagina 14

Continua: Nuovi prodotti conservati

I prodotti, tutti con alta percentuale di carne di mollusco Helix (non inferiore al 50% circa del contenuto) sono cucinati con verdure fresche e presentati in vasi di vetro (a vista) per gr. 360 di contenuto, valido per 3-4 porzioni abbondanti.
I prodotti sono:

- **LUMACHE alla BOSCAIOLA**
  (carne di lumache Helix 50%, funghi porcini freschi e altri condimenti vegetali) piatto tradizionale adatto all'abbinamento con la polenta.
- **LUMACHE all'ARRABBIATA**
  (carne di lumache Helix 50%, pomodoro, acciughe e peperoncino) piatto mediterraneo per eccellenza, vivace e fortemente digeribile
- **LUMACHE SPECK e SPINACI**
  (carne di lumache Helix 48%, speck tirolese, spinaci e verdure varie, in bianco, senza pomodoro) piatto tipicamente alpino delle regioni del Nord
- **LUMACHE al SUGO di CAMPAGNA**
  (carne di lumache Helix 50%, pomodoro e altri vegetali freschi, in particolare cipolla e scalogno e abbondanti erbe aromatiche) piatto tradizionale e storico in tutta Italia. Esempio: lumache alla romana/lumache alla mediterranea
- **LUMACHE ai PORRI**
  (carne di lumache Helix 50%, porri bianchi italiani, uno dei vegetali più adattabili a rendere saporiti i molluschi, panna da cucina, vino bianco e verdure scelte) piatto molto gustoso, che può rappresentare una novità gastronomica assoluta
- **LUMACHE TRIFOLATE IN CREMA**
  (carne di lumache Helix 55%, vino bianco, burro, prezzemolo e verdure varie) piatto tipico della tradizione lombarda e veneta, ma diffuso ovunque.

Le sedi di CIE sono a piena disposizione per tutte le informazioni collegate a questi nuovi interessanti prodotti.

La Lumaca in Alimentazione e Medicina

La lumaca è un alimento dall'alto valore nutrizionale, di notevole digeribilità, ricco di amminoacidi essenziali e sali minerali.

E' formata in prevalenza da acqua (83%), proteine (12,50%), grassi (1%) e sali (2%).
Grassi e proteine. In particolare è tra gli animali più poveri di grassi e ha un ottimo contenuto di proteine. La vera ricchezza della carne delle lumache è data però dagli amminoacidi e in particolare da quelli essenziali ben presenti.

Sali minerali. La lumaca è anche ricca di sali minerali e tra questi sono particolarmente abbondanti il calcio, il ferro, il rame e il fosforo, questo largamente dovuto alla genesi ed al processo di sviluppo della conchiglia, per larga parte costituita da fosfato di calcio.

Calorie. Quanto all'apporto calorico, una porzione di lumache – una dozzina – fornisce poco più di 80/90 calorie. La lumaca, quindi, può essere considerata a ragione un alimento dietetico e può essere utilizzato anche nel trattamento di alcune malattie come nei casi di iper-triglicedemia, iper-colesterolemia e nelle diete dimagranti.

Funzioni terapeutiche

E' stato provato, fin dall'antichità, l'uso terapeutico delle lumache. Già Ippocrate nel IV secolo a.c. sosteneva i benefici dell'impiego delle chiocciole contro le affezioni ginecologiche e nei parti. Plinio il Giovane, storico romano, suggeriva l'impiego di una pomata di lumache bollite contro il mal di schiena.

La ghiandola dell'albumina, che fa parte dell'apparato riproduttivo della chiocciola elabora una sostanza di natura proteica simile agli anticorpi, denominata "lectina", che si lega ad un particolare tipo di cellule del nostro organismo denominate linfociti T, responsabili della difesa diretta nei confronti di agenti esterni (batteri, cellule tumorali in particolare, ecc.)

Un altro settore d'impiego di Helix Pomatia è quello dell'agglutinazione batterica. La sostanza prodotta dalla ghiandola dell'albumina della chiocciola è utilizzata per il riconoscimento in laboratorio dei ceppi batterici di Streptococco di Gruppo A e C, ceppi di Stafilococco aureo, stafilococco lactisi e di salmonella tiphimurium.

Parliamo di **bava** di **Lumaca Helix**

Continua l'interesse per l'estrazione del siero del mollusco. Per usare un termine diffuso attualmente possiamo dire che l'interesse generale per il fenomeno "bava di Helix", è ormai "virale".

Chiunque si avvicini al mondo delle chiocciole infatti, nella maggioranza dei casi, è legato alla produzione e al mercato del siero per uso cosmetico e farmaceutico. Ogni giorno non meno di 4-5 richieste in merito giungono alle sedi di Confederazione da parte di persone che chiedendo informazioni sull'argomento, candidamente annunciando che vogliono produrre lumache non per l'alimentazione, ma solo ed esclusivamente per la bava.

Tale situazione, non certo segnale di chiarezza sull'argomento, prosegue ormai da 3 anni ed è causata dalla curiosità, quasi morbosa, degli utenti della pubblicità volutamente confusa e tendenziosa.

La nostra risposta continua ad essere invece molto chiara e lineare: le lumache di terra si producono e si allevano prioritariamente per ottenere un cibo antico e di qualità; solo quando si è raggiunta una adeguata e definitiva produzione è possibile rivolgersi per ottenere un eventuale reddito aggiuntivo, anche alla estrazione e alla vendita della bava del mollusco.

A questo punto pensiamo che occorra, in qualità di rappresentanti degli elicicoltori, prendere di petto la situazione e studiare seriamente tutte le possibilità di dare risposte adeguate a chi seriamente vuole proseguire in questi programmi.

Da alcuni mesi in CIE è in fase di studio e lavorazione un prototipo di macchinario estrattivo, che a differenza delle numerose costose attuali offerte sul mercato, dovrà rispondere positivamente ai seguenti fattori:

1) essere un macchinario studiato per non creare problemi fisici ai molluschi, che dovranno sempre essere sbavati in pieno benessere e rimessi, dopo l'operazione, in allevamento o portati direttamente al mercato per il consumo
2) estrarre bava di Helix "*di piacere*" *e non "di dolore*", evitando l'utilizzo di sostanze sbavanti caustiche, acide o saline, tali da creare problemi alla sopravvivenza dei soggetti. Soltanto il primo tipo di estratto mantiene intatte le componenti beneficianti della bava e solo questo è vendibile e ha un valore economico. Altri tipi di estrazione determinano qualità di bava invendibile ed inutilizzabile
3) Avere a disposizione un macchinario a un costo accettabile e adeguato alle reali possibilità di reddito, anche per allevatori di più modeste dimensioni.
   Non è accettabile e non è consigliabile investire cifre tanto elevate, come avviene attualmente. I costi devono essere reali per un macchinario semplice, ma utile e attrezzato a produrre in condizioni economiche il siero.

L'esperienza vissuta dagli investitori negli attuali costosissimi macchinari presenti sul mercato non è stata assolutamente positiva e consigliabile.
Le produzioni e i redditi in teoria sperati e promessi, nella maggioranza assoluta dei casi, sono stati molto inferiori alle aspettative dell'investimento.
Presto saremo in grado dopo le sperimentazioni indispensabili, di fornire i dati corretti e aggiornati al meglio (costi e ricavi concreti) su questo argomento.

La Liofilizzazione del Siero

Tra i vari problemi che il processo estrattivo della bava di Helix presenta, va registrato quello, non indifferente, della conservazione dell'estratto e la gestione del prodotto durante la commercializzazione.

Recenti profondi studi e verifiche sul mercato del prodotto, evidenziano un crescente interesse per lo stesso nei vari settori di utilizzazione, ma nel contempo cresce ogni giorno di più l'interesse per bava di Helix Aspersa, non però fresca e liquida come fino ad ora è stata prevalentemente venduta, bensì sotto forma di **liofilizzato**.

Con questo processo di disidratazione semplice, che mantiene inalterate le sostanze utili e valide, metodo ora sempre maggiormente usato, anche per molte linee di alimenti pregiati, vengono risolti tutti i problemi della stabilità, della qualità e dei tempi di durabilità della referenza.

Inoltre l'offerta della bava che viene attualmente dall'estero in concorrenza con la nostra produzione, è di quella liofilizzata, più semplice nella manipolazione nei laboratori cosmetici e medicali, di più facile ed economico trasporto, migliore conservazione (non necessarie temperature controllate) e di maggior sicurezza sanitaria.

Inoltre certi mercati come quello degli Stati Uniti, del Giappone e del Sud Africa, grandi compratori del siero, richiedono esclusivamente la bava di Helix LIOFILIZZATA.

In questi mesi stiamo lavorando anche sugli aspetti operativi di questa nuova strada.
Siamo convinti che debbano nascere uno o più centri di liofilizzazione della bava fresca: è impossibile pensare che gli elicicoltori estrattori, specie i medi e piccoli, possano attrezzarsi in questa direzione tecnologica.

I laboratori specifici di liofilizzazione dovrebbero quindi, nelle varie zone geografiche, offrire il servizio "conto terzi" agli allevatori e aiutare lo sviluppo del settore intero.

Sarebbe un'ulteriore crescita nella diffusione di questa filiera particolare, che ha notevoli attuali potenzialità e soprattutto sviluppo in un vicino futuro.

La Cucina - *lumache cucinate con guscio*

In questo numero presentiamo ricette tradizionali e rustiche di Helix Aspersa Muller (taglia medio-piccola). Tutte le proposte sono legate all'utilizzo di lumache fresche e cucinate con il proprio guscio. Sono piatti forti, ricchi di profumi delle nostre terre e delle nostre erbe di condimento. Sono piatti non troppo eleganti, ma fantastici e adattissimi per il consumo in famiglia o in trattoria, assieme a tanti amici o parenti. Buon appetito e felice festa.

Lumache alla Meridionale

per 6 persone

Ingredienti:
- 1.5 kg. Lumache vive Helix Aspersa
- Aceto
- Sale grosso
- Olio quanto basta
- 3 Scalogni sbucciati
- 100 gr. di sale fino in grani
- 4 prese di zucchero
- 250 gr. di farina
- 1 lt. di vino bianco
- 5 cucchiai da minestra di concentrato di pomodoro

Preparazione: lavare le lumache in acqua con aceto e salata con sale grosso, sciacquare bene con acqua corrente, lessarle per 60 minuti. Soffriggere il sale in grani nell'olio extra-vergine, aggiungere lo scalogno e lo zucchero. A colorazione, cospargere con la farina, mescere il vino bianco e acqua, aggiungere il concentrato di pomodoro, le erbe aromatiche, il prezzemolo e le lumache imbiancate. Cuocere per circa 30 minuti i molluschi lessati con il loro guscio, legare la salsa con ulteriore sugo rosso, se necessario. Servire le lumache nella pentola usata per la cottura, accompagnate da fette di pane casereccio tostato.

La Cucina - Ricette

per 6 persone

Lumache al Barbecue

Ingredienti:
- 2 kg Lumache vive Helix Aspersa
- 400 gr. di lardo
- Erbe aromatiche a piacere

Preparazione: seguire la preparazione indicata nella prima ricetta, fino alla prima bollitura per 60 minuti. Preparare a parte un fuoco di brace con legno aromatico, curando che non s'alzi la fiamma. Porre le lumache su una graticola a maglie strette e farle arrostire cospargendole con gli aromi scelti (basilico, rosmarino, erba cipollina, lauro e maggiorana). Sciogliere il lardo in una padella e versarlo sulle lumache a cottura ultimata.

Lumache con Salsiccia

Ingredienti:
- 1,5 kg Lumache vive Helix Aspersa
- 1 bustina di zafferano
- 1 cipolla
- ½ peperoncino
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di farina di grano
- 1 bicchiere di vino (bianco o rosso non importa, purchè secco)
- 500 gr. di salsiccia
- 200 gr. di prosciutto crudo (oppure pancetta magra)
- 500 gr. di pomodori maturi
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale al gusto

Preparazione: seguire la lessatura iniziale di 60 minuti come nelle precedenti ricette. In una casseruola (possibilmente in terracotta) mettere sul fuoco l'olio d'oliva e farvi soffriggere lentamente la cipolla, l'aglio, il peperoncino. Poi unire il prosciutto e le salsicce, tagliati entrambi a pezzetti, unire quindi la farina e mescolare. Nel frattempo si passa al setaccio il pomodoro, lo si unisce portando al bollore il composto. Aggiungete quindi le lumache con il guscio e la bustina di zafferano. Mescolare bene facendo attenzione a non rompere i gusci, salare e coperchiare. Dopo mezz'ora, scoperchiare e lasciare assorbire la salsa, se ancora liquida. Servire in tavola in un piatto di portata, ben caldo e pane di campagna.

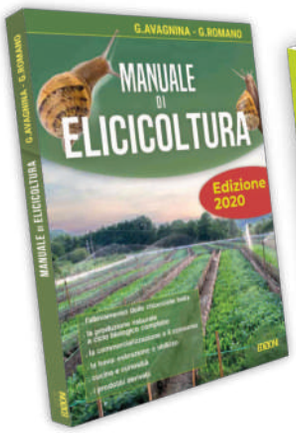
Lumache con Coniglio

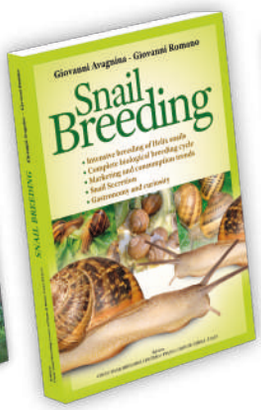
Ingredienti:
- 1 kg. Lumache vive Helix Aspersa
- 1 coniglio a pezzi
- 2 carote
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cipolle
- 2 bicchieri di vino bianco
- 200 gr. di olio di oliva
- Menta
- Alloro
- Sale e pepe

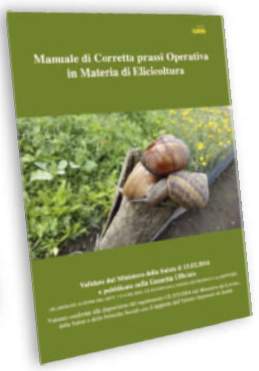
Preparazione: fare bollire preventivamente le lumache con le erbe e il sale per 60 minuti. Mettere le cipolle tritate, le carote e l'aglio con il coniglio per una prima cottura, inserire il vino bianco. Insaporire con alloro e pepe e far cuocere per circa 1 ora, aggiungendo se necessario, acqua. Mescolare le lumache lessate e scolate nella casseruola del coniglio, aggiungere vino bianco e la menta rimasta, cuocendo ancora per 15-20 minuti. Servire caldissimo.

I libri, i manuali e cataloghi

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







PUBBLICAZIONI

- MANUALE DI ELICICOLTURA *Edizione 2020*
ALLEVAMENTO INTENSIVO DELLE CHIOCCIOLE,
LA RIPRODUZIONE A CICLO COMPLETO,
LA COMMERCIALIZZAZIONE BAVA, ESTRAZIONE
a cura di Giovanni Romano e Giovanni Avagnina
Centro di Elicicoltura Codè
ed lingua italiana € 25,00 n.....copie

NOVITÀ 2021

- SNAIL BREEDING *Edizione 2021*
A cura di Giovanni Avagnina e Giovanni Romano
edizione lingua inglese € 30,00 n. .....copie

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

MANUALE DI CORRETTA PRASSI OP. IN ELICICOLTURA
Centro di Elicicoltura Codè
€ 10,00 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.

n.....copie CATALOGO PRODOTTI COCLESTORE
32 pagine a colori con referenze e prezzi di tutte le linee
€ 0,80 cad.

PER FARE IL VOSTRO ORDINE

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

nome cognome

indirizzo

CAP città provincia

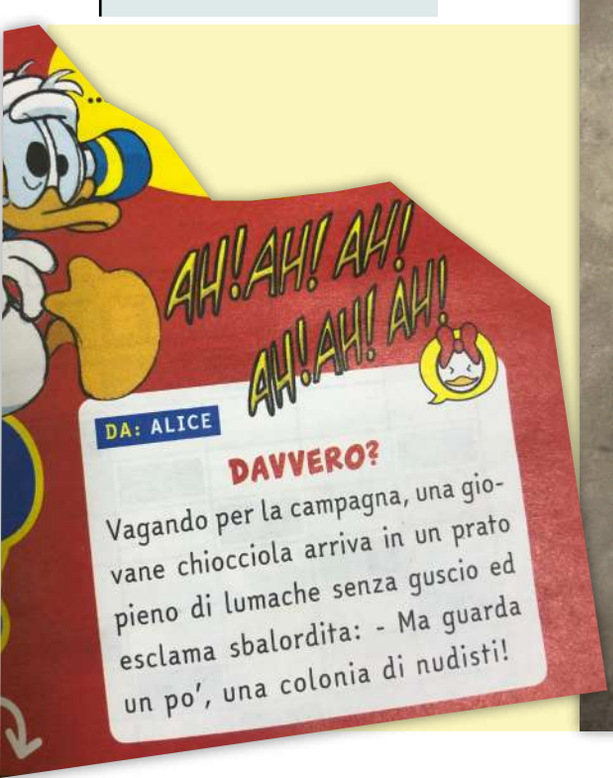
email telefono

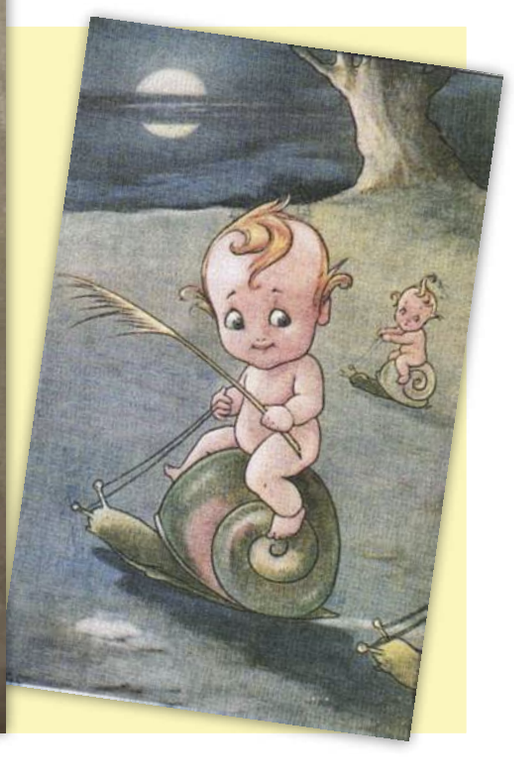
Modalità di pagamento:
Sarà spedito tutto a mezzo corriere - in contrassegno - con un contributo di spedizione minimo di € 5,00

FIRMA.....

coclè EDIZIONI

Curiosità





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, sono molteplici e crediamo utili al mondo dell'elicicoltura.

L'iscrizione a C.I.E. è una garanzia e una tutela del vostro lavoro. Per l'anno 2022 la quota di adesione rimane invariata a Euro 60,00

La CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI operante nelle due sedi nazionali di CHERASCO (Cn) al Nord e PIANA DI MONTE VERNA (Ce) al Centro-Sud, è l'organizzazione nazionale che raccoglie gli allevatori italiani di lumache Helix, che seguono il metodo naturale all'aperto, con alimentazione prevalentemente vegetale.

Le principali attività e servizi offerti agli operatori, in forma gratuita, sono:

- Giornate formative e di informazione sulla intera filiera (su prenotazione)
- Analisi – progetti – relazioni tecniche ed economiche – business plan degli allevamenti
- Programmi e corsi pratici per l'inizio e la gestione dell'attività
- Assistenza tecnica e operativa nella produzione
- Distribuzione e gestione del marchio nazionale di qualità "FILIERA LUMACHE ITALIANE"
- Controllo e certificazione delle chiocciole da riproduzione selezionate Helix Aspersa d'allevamento
- Consulenza e assistenza per l'inquadramento fiscale, sanitario, amministrativo e commerciale per il settore intero, compresi i derivati
- Informazioni e assistenza per l'estrazione della bava di Helix con macchinari brevettati e certificati
- Pubblicazioni di settore: libri, manuali e la rivista "Elicicoltura Oggi", edita in forma cartacea dal 1978 senza interruzioni
- **Contratto di ritiro della produzione**

le sedi Nazionali C.I.E. e Coclè

Sede Centro Sud Italia

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

Sede Nord Italia

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

C.I.E. e Coclè sono anche sui social

sito web
www.cocle.it

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

ANNO 2022 - 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: IT70T0306974772100000002707 - BANCA INTESA SANPAOLO - filiale di Alvignano
a: **Confederazione Italiana Elicicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)**

ENGLISH SUMMARY OF THE MOST IMPORTANT NEWS

A truly International Conference

The eighth edition of the Heliciculture Conference, held in Piana di Monte Verna (CE) from 5 to 8 November 2021, was truly an international event.

The exhibition, as usual conducted with great sobriety and simplicity is never a "show", but wants to be a concrete moment of exchange between stories and experiences, positive and negative, of breeders and operators of this world, sometimes still with little clarity.

The task and the right purpose of a conference of operators of the earth and nature cannot be a moment of maximum celebration, at any cost, of a product or a supply chain, it must not only "amaze" public opinion, but must examine and reason about all the positive and negative factors, components of work and the relative market.

It is right and important to promote to public opinion the consumption and the relative market of what is produced (the Snail Helix), but also. at the expense of being less followed and attractive, it is correct to use in the presentation of the argoments seriousness and concrete truth.

This is the reason why all the events of CIE take place "with the feet firmly planted on the earth", without pindaric flights, surreal and in some cases out of place in relation to what is in fact the snail: small mollusc, present in the world for millennia and always intended for simple and natural food for man. We are not interested, because we do not want to be ridiculous, a totally helical economy as we read around, we are interested in those who dedicate themselves to this cultivation, because cultivation and not intensive breeding must be, can obtain the best productive and income results.

Ours is therefore not a low-profile job and service. It is the operational choice that we have been giving ourselves for forty years and, although many things in the world have changed, we want to keep. Nature is nature and we must continue to consider it that.

As mentioned before, this edition saw a great participation of Italian snail growers from almost all Italian regions, but recorded some important presences with delegations from non-European countries, testifying to the strong interest that Italian natural snail farming also collects outside our borders.

Two countries in particular have shown themselves to be strongly linked to our proposal: Georgia and Libya.

Slime Lyophilization

Among the various problems that the extraction process of Helix slime presents, it should be noted that, not indifferent, of the preservation of the extract and the management of the product during marketing.

Recent in-depth studies and checks on the product market show a growing interest in the same, in the various sectors of use, but at the same time the interest in Helix Aspersa slime is growing more and more, not fresh and liquid as until now it has been mainly sold, but in **the form of lyophilization.**

With this simple dehydration process that keeps the useful and valid substances unchanged, a method increasingly used also for many lines of fine foods, all the problems of stability, quality and durability times of the reference are solved.

In addition, the offer of slime that currently comes from abroad in competition with our production, is freeze-dried, simpler in handling in cosmetic and medical laboratories, easier and cheaper transport, better preservation (no necessary controlled temperatures) and greater health safety.

In addition, certain markets such as the United States, Japan and South Africa, large buyers of whey, require only Helix slime in form of lyophilization.

In recent months we are also working on the operational aspects of this new road.

We are convinced that one or more of lyophilization centers for fresh slime must be born: it is impossible to think that extractor snail farmers, especially medium and small ones, can equip them selves in this technological direction.

Georgia

2021 was the year of Georgia, the country of Caucasian Europe, a former Russian republic, in which snail farming became an important economic fact. The 8th Conference was attended by 6 operators from that distant country and was assigned to the delegation of Italian Confederation Heliciculture of Caucasus, in the person of President George Kadagidze Sermon, the first "GOLDEN SNAIL in the WORLD".

In July 2021, in an important event in the largest hotel in Tbilisi, in the presence of numerous political-institutional authorities, the translation of the new edition of the heliciculture manual, published by CIE, was also presented: a great satisfaction for Italy and for our Helix production method "natural", chosen by the entrepreneurs of Georgia among the many proposed, from Poland, Ukraine and Lithuania, with indoor plants and exclusive use of feed. These countries, although closer in climate and culture, have not convinced local entrepreneurs about the goodness and cheapness of their proposals. Even on the part of the local authorities, the choice went towards our completely natural methods, with fresh vegetable foods, produced directly on the farm and in full harmony with the green trend of the current world. The CIE will be present again in Georgia for an important tour of conferences and meetings in the various regions of the nation. Numerous large companies from Azerbaijan, already collectors of Helix Lucorum, also requested to be able to participate in the meetings.

Libya

Another significant participation in the Conference was that of Libya, a country until now outside the interest in land snails. For this nation there are in fact no news of natural harvesting, of any local consumption, as is the case in Morocco and of exports abroad of Helix. When Dr. Mohamed Riahi, who has already introduced Italian snail farming in Tunisia, his native country, asked us to send specific invitations to Libyan operators very interested in our snail farming, we were greatly amazed, as we did not think that Libya was concretely involved in agriculture.

The mission at the 8th Conference was led by 2 personalities:

Kamel Mosbah bn Essa, Director of the Department for Agricultural and Maritime Cooperation and Information at the Ministry of Agriculture.

Khaled Muftah Omar Farag, Chairman of the Board of Directors of Al-Masera Oil Services and of the Tas-Heel Company, which will deal with snail farming.

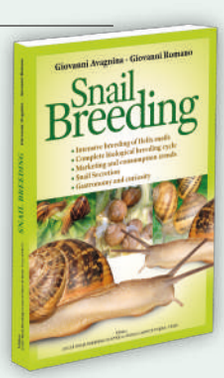
The same thanking for the invitation and hospitality have illustrated the Libyan program of intervention in snail farming with the relative slaughter and processing of the product on site. The foundations have been laid for a concrete and continuous collaboration between TAS-HEEL and CIE.

It is intended to carry out a meeting in Rome as soon as possible at the country's embassy and the Italian-Libyan Chamber of Commerce.

The country, despite everything, has important agricultural structures in various regions, all rich in water and also suitable for the production of Mediterranean snails.

The Snail Breeding Manual in English

To meet the many requests from abroad, as had been announced, Edizioni Coclè have published in English the brand new and updated Manual of Heliciculture by G. Avagnina and G. Romano (2020). The book is available and will be a useful tool for spreading Italian snail farming throughout the world. Info: www.cocle.it - info@cocle.it



Helix - Elicicoltura Oggi - N.9 - Dicembre 2021 - 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)