helix Elicicoltura oggi

11

PERIODICO DI INFORMAZIONE ELICICOLA
DIRETTO DA GIOVANNI AVAGNINA | DICEMBRE 2022

CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI

La Qualità e il concetto di Filiera

Quality and the supply chain

Margaret: Le nuove frontiere della Bava di Helix

Helix Slime Innovation

Importante Convegno scientifico a Cagliari

Important scientific meeting in Cagliari

Allevamenti: nel Nord e Sud Italia confederati CIE

Farms in North e South Italy with CIE

Photo **Coclè**

ELICICOLTURA OGGI | - ANNO V - DICEMBRE 2022
POSTE ITALIANE S.p.a. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE
AUT. N. 27042020 DEL 18.2.2020 - PERIODICO R.O.C.

Editoriale | l'ultima novità: Elicicoltura su Tik Tok !!!

Amici lettori, scusate la mia insistenza nel trattare la questione della comunicazione nel nostro settore, ma sono pienamente convinto che sia uno dei problemi principali per l'elicicoltura.

Siamo infatti ad un punto quasi di non ritorno e, in sostanza, in una situazione da considerarsi un pericolo per l'attività intera, compresi i consumi gastronomici.

Messaggi pubblicitari esasperati infatti non portano giovamento all'attività e ad uno sviluppo reale dei consumi.

Siamo giunti in questi giorni a vedere addirittura, su TIK TOK, canale social tipicamente musicale e ballerino, amato anche dagli adolescenti, video di ragazze che, in tono ammiccante, dicono: "Ciao ragazzi, avete un pezzo di terra? Allevate le lumache e vi garantiamo che in 20 settimane avrete un'alta produzione con grande guadagno, venite a trovarci!".

Inutile dire che il messaggio è palesemente falso e molto azzardato in base alla bestiolina che si propone di produrre con mangime speciale.
È, inoltre, un messaggio pericoloso e molto negativo, specialmente se rivolto a giovanissimi - la gran parte dei quali non conosce la realtà dell'agricoltura.

É immorale, perché induce nelle giovani menti dei numerosi utenti, facili illusioni e speranze, purtroppo non sempre del tutto realizzabili.

É messaggio anche offensivo nei confronti degli elicicoltori veri, che sanno quali fatiche quotidiane devono affrontare per produrre, curare e vendere quanto, nei tempi giusti, arrivano a raccogliere.

È anche negativo perché scredita, in un certo modo, l'immagine di un prodotto agro-alimentare di alta qualità e realizzato con lentezza di tempi naturali, con il lavoro e l'impegno continuativo di tanti operatori silenziosi.

Se tutto fosse così facile, certo e sicuro, il prodotto sarebbe meno prezioso, nel campo dell'alimentazione, della dietetica e anche del benessere.

Non è possibile mantenere prezzi adeguati agli sforzi e alle fatiche, se si presenta questo mestiere molto redditizio e lavoro che tutti possono esercitare senza problemi.

La pubblicità eccessiva, continuativa e con ogni mezzo, rischia l'assuefazione dei consumatori al prodotto, rendendo lo stesso non una **"specialità di nicchia di qualità"**, ma un prodotto comune e quindi di valore più basso.

É il contrario di quello che vogliono e cercano gli elicicoltori: l'esclusività e la specialità della loro produzione per tutti, ma non un prodotto di tutti.

Tali annunci pubblicitari servono solo a cercare disperatamente di far crescere le vendite per nuovi allevamenti, per attrezzature e riproduttori troppo cari a confronto i prezzi reali e corretti.

Lo sappiamo tutti: la pubblicità costa molto e il suo costo non deve ricadere su quanti credono a questi messaggi. Una volta accortisi delle realtà, questi diventeranno nemici e detrattori spietati della nostra Helix.

Quindi, tutti noi della filiera elicicola, dobbiamo smetterla con i social a pagamento, con la spettacolarizzazione dell'allevamento e con promesse dei relativi facili guadagni.

Se vogliamo che i consumatori siano sempre più attratti dalle nostre lumache, dobbiamo incominciare ad essere più seri e più concreti, quando parliamo del nostro lavoro, dobbiamo promuoverlo e farlo conoscere, senza petulanti insistenze.

La moderazione e la serietà operative sono l'unica arma vincente in tutti i settori, anche in quello delle lumache Helix.

Quindi diamoci tutti un calmata.

Giovanni Avagnina

L'On.le Francesco Lollobrigida
Nuovo Ministro dell'Agricoltura

Dal 22 novembre 2022 è nuovo Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, l'on.le Francesco LOLLOBRIGIDA. Nato a Tivoli nel 1972, è laureato in Giurisprudenza, deputato dal 2018.

E' uomo politico di primo piano, avendo ricoperto la carica di consigliere e assessore regionale del Lazio e poi capogruppo di FdI alla Camera.
Nell'ultimo governo Meloni, il Ministero cambia anche il nome e aggiunge l'importante impegno della "sovranità alimentare", cioè la difesa delle produzioni tipiche italiane della tradizione gastronomica legata all'agricoltura del nostro paese.

Anche l'elicicoltura italiana ha bisogno di essere protetta dalle tante imitazioni estere, provenienti da un'elicicoltura industriale e da paesi dove i cereali e il lavoro costano molto poco e la qualità riversata nei nostri mercati è minima.
La **CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI**, a nome dei tanti suoi associati, augura al nuovo Ministro un buon lavoro e si dichiara pienamente disposta ad una collaborazione fattiva per migliorare, valorizzare e proteggere sempre più la filiera intera delle lumache italiane.

Piana di Monte Verna *il 9° Convegno Internazionale di Elicicoltura*

Il 9° Convegno di elicicoltura, svoltosi all'inizio di ottobre, a Piana di Monte Verna (CE), è stato un momento di incontro veramente utile e interessante per l'elicicoltura "al naturale". Folta, attenta ed attiva la partecipazione da parte di operatori proveniente da 14 Regioni Italiane e da Paesi esteri.

Il tema principale dibattuto in tutti i numerosi interventi è stato quello della scelta della produzione delle Helix con metodologie naturali, all'aperto e soprattutto senza l'uso di mangimi concentrati, che comportano solo problemi economici e anche biologici per il mollusco. Soprattutto creano un prodotto con carni di scarsa qualità e, di conseguenza, quotazioni più basse e non remunerative in base ai costi da affrontare.
Questa scelta operativa, che viene dalla Polonia, dall'Ucraina e dalla Bielorussia, è in diffusione purtroppo anche in Italia a causa del fatto che gli elicicoltori alle prime armi, vengono spesso convinti facilmente dai venditori di mangime.
La risposta di CIE a questo problema è stata chiara da sempre ed è stata confermata anche nell'ultimo incontro. **La Helix è un mollusco, quindi è dotata di un apparato digerente semplice e troppo lineare - non in grado di utilizzare, come gli altri animali, alimenti ad alto contenuto proteico, per cui buona parte della farina assunta non viene utilizzata**. L'esperienza degli ultimi anni, periodo di più concentrati arrivi di Helix Aspersa Maxima da allevamenti al chiuso da questi paesi, conferma che i consumi sono stati stravolti per il nuovo gusto della carne della lumaca, mentre i prezzi in generale hanno subito diminuzioni. ***Con questo metodo la resa al macello e in cucina è estremamente più bassa a confronto quella di molluschi cresciuti principalmente con vegetali freschi.***

La nostra scelta "al naturale" ha avuto inoltre numerose conferme positive da parte di tutti i relatori che hanno presentato le proprie aziende ed esperienze. Un'importante novità del Congresso è stata poi la presentazione di **MARGARET - Snail Slime Machine**, il nuovissimo macchinario per l'estrazione della bava, frutto di anni di studi e collaborazioni tecniche e scientifiche sull'argomento.
Apposito servizio su questa innovazione tecnologica e commerciale lo trovate a pagina 11/12.
Come sempre le due giornate hanno avuto protagoniste in cucina le nostre Helix, con tanti piatti nuovi e della tradizione. Grande successo ha ottenuto in particolare la "zuppa di lumache", piatto tipico della cucina mediterranea e, all'occasione, magistralmente cucinato dalla storica Brigata Coclè di Piana di Monte Verna.
Insomma, pur nella propria tradizionale semplicità e sobrietà, l'annuale Convegno di Elicicoltura di Confederazione Italiana Elicicoltori e Coclè, ogni anno di più rappresenta, per il settore, un fondamentale momento di sintesi e prospettiva sull'attività italiana ed estera.

Elicicoltura "breve" o lunga ?

Negli ultimi 10 anni la vita dell'elicicoltore è scandita da continue "novità e rivoluzioni", che spesso però durano brevi o brevissime stagioni.

L'ultima di queste scoperte, che poi scoperta non è perché già 10 anni fa si registrarono comunicazioni in merito, è il ***"ciclo veloce di allevamento"***.

C'è chi ora annuncia e pubblicizza che in 20 settimane (5 mesi) si raccolgono e si vendono lumache ingrassate di corsa, dopo aver acquistato dei soggetti appena nati in scatolette di plastica chiamando questa novità ***ELICICOLTURA a CICLO BREVE***.

Nel caso, pare però che sia obbligatorio, per contratto, acquistare i lumachini e, naturalmente, grandi quantità di mangime speciale dichiarato per lumache, in realtà trattasi di farina molto simile a quella destinata ad altri animali in produzione intensiva.

Questa "rivoluzione", purtroppo per noi elicicoltori, non è "novità", perché già nel 2010/12 aziende polacche e lituane, attraverso una rete di rappresentanti italiani, avevano inventato questo business e vendevano agli sprovveduti elicicoltori uova di Helix appena schiuse.

Questi contenitori venivano aperti e i piccoli avrebbero dovuto correre nell'erba dei recinti all'aperto ma quasi sempre bisognava operare manualmente per farli uscire dalla scatola.

Con alimenti concentrati acquistati, poi, sarebbe dovuto avvenire subito e molto veloce l'ingrasso di questo bestiame, pagato a numero di soggetti, che mai però, in realtà, era il numero dichiarato.

La numerica di soggetti indicata sulla base di schiuse teoriche di ogni nidiata di uova, deposte nel terreno delle scatolette, da lumache vissute in capannoni o container, purtroppo era sempre diversa dalla realtà.

Un insieme di situazioni, tutte però innaturali, che avrebbe dovuto rendere la produzione più semplice e veloce.

L'idea che agli occhi degli estranei del settore può sembrare geniale e interessante (cioè un metodo di ingrasso di piccoli nati fuori azienda, come capita per i polli, tacchini ecc.) risulta però non così lineare e trasparente, e spesso è **invece negativa**, per una numerosa serie di motivi che elenchiamo:

1. Il tipo di struttura anatomica e fisiologica delle Helix, molto semplice e con organi e cellule poco differenziate, non è in grado di digerire alimenti complessi e trasformandoli in carne. Quindi: un'alta spesa per l'acquisto dei mangimi e un basso tasso di conversione in peso vendibile.

2. L'acquisto di piccole chiocciole, che non tutte riescono ad adattarsi alle micro-condizioni dell'habitat che incontrano (qualità del terreno, composizione chimica dello stesso, in particolare la differenza tra ciclo in capannone e ingrasso all'aperto in pieno sole) è un'altra grande criticità.
3. Alta mortalità dei soggetti nei primi mesi operativi.
4. Impossibilità reale di contare il numero dei soggetti piccolissimi, acquistati a numero. Quasi certamente conti molto diversi dal dichiarato e promesso.
5. Costo per l'acquisto dei mangimi. La farina usata, inoltre, trovandosi in condizioni di umidità naturale, in breve tempo, se non consumata, va in fermentazione, producendo grave danno all'ambiente di vita dei soggetti, insieme a enormi sprechi. Va ricordato all'uopo il sistema di masticazione del mollusco, con una bocca non triturante, ma a grattugia *(radula),* atta ad assumere con i numerosissimi piccoli denti (migliaia) l'alimento. Lo stesso normalmente si posiziona sull'alimento, coprendolo di bava: molta farina viene imbrattata.
6. Eccessiva presenza in queste farine di Carbonato di Calcio, che determina quindi un'assunzione eccessiva di materiale alcalino da parte di un essere vivente a ph molto acido.
7. Crescita veloce solo di percentuali limitate di soggetti, circa il 35/40 %. Il rimanente segue, nonostante tutto, linee più lente, vicine a quelle della crescita in condizioni naturali e alimenti vegetali.
8. Aumento notevole del lavoro manuale in impianto, visto che almeno 3/4 volte alla settimana è necessario procedere all'apporto diretto del cibo. Circa il 30/40 % in più.

Una serie di concause tecniche, biologiche e soprattutto economiche che non hanno fatto crescere e sviluppare elicicoltura intensiva con il mangime.

Con l'uso di questa metodologia quasi l'80% degli elicicoltori che in primavera avevano provato, fatti i conti, nella stagione successiva non ripeteva l'esperienza o abbandonando il deludente esperimento o cercando nuove strade.

Se ci fossero veramente nuove strade da percorrere per velocizzare il ciclo di produzione delle Helix, noi che ci occupiamo da oltre 40 anni di queste attività, saremmo ben felici di proporle e svilupparle.

Purtroppo, *a confronto dei Paesi esteri citati in cui il costo dei cereali è almeno 5 volte più basso che da noi, e quello della mano d'opera è del tutto più conveniente*, noi elicicoltori italiani dobbiamo convincerci che l'unica strada economica da percorrere per produrre Helix con conti economici accettabili **è quella del ciclo naturale**, senza forzature costose e con alimenti coltivati direttamente e senza acquisti fuori azienda.

Ci guadagna la qualità della carne, i prezzi relativi delle partite, ma anche e soprattutto la natura, che non accetta volentieri di essere violata e turlupinata.

Il mollusco Helix, così com'è stato creato migliaia di anni fa, rassegniamoci, continuerà a vivere a modo suo, con la lentezza necessaria per la sua crescita e la sua presenza in natura o in allevamento.

A riguardo questo ultimo rigurgito di pubblicità sfrenata e tendenziosa sul ciclo breve, tutti sappiamo che l'unico percorso valido è quello del ciclo al naturale, il quale, è vero, ci fa perdere il primo anno per la nascita e la creazione delle mandrie da ingrassare, ma che dodici mesi dopo ci regalerà ogni anno una produzione importante, di qualità alta, ma, fatto fondamentale, senza costi aggiuntivi per l'acquisto di piccolini ogni anno e alimenti industriali.
Se vogliamo continuare a esistere come elicicoltori, ogni speculazione nel nostro settore deve smettere di perdurare.

esempio di sistema di allevamento al chiuso, con alimentazione a base esclusiva di mangimi

9° Convegno Internazionale di Elicicoltura

Intervento della ***dott.ssa Tiziana ZOTTOLA***

Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana

Conosciamo da più anni la dott.ssa Tiziana Zottola, medico veterinario e ricercatrice presso l'IZSLT di Latina, promotrice e responsabile del primo progetto del Ministero della Salute in campo elicicolo (2020). Anche il suo interessantissimo intervento al nostro 9° Convegno di Ottobre 2022, conferma, ancora una volta, la sua profonda passione per lo studio e la ricerca scientifica nel nostro particolare settore.

Molto interessante l'intervento sui rischi dell'uso eccessivo del carbonato di calcio nell'alimentazione dei molluschi. Tra gli altri temi ha presentato, infatti, il caso di un impianto elicicolo sito in Italia centrale, che utilizza esclusivamente farine per l'alimentazione e in cui, per incrementare l'indurimento dei gusci, in primavera, si è sparso, per più settimane, abbondante Carbonato di Calcio in polvere, direttamente sul terreno con i molluschi.

Risultato: *mortalità totale in due settimane, di tutti i soggetti presenti, in quanto le Helix, essere viventi a Ph tendenzialmente acido, hanno consumato grande quantità della sostanza, al contrario ad alta reazione basica, creando gravissimi casi di* ***"alcalosi metabolica"*** *e di squilibrio alimentare nonché biologico. L'allevamento ha registrato la mortalità dei soggetti all'ingrasso e quelli appena nati: tutti.*

Il carbonato di calcio, è vero, serve al mollusco per la costruzione di un guscio resistente (fattore di qualità del prodotto), ma deve essere assunto lentamente e solo nei momenti di necessità da parte delle nostre chiocciole abituate, per propria genetica, ad un ciclo di vita lento e stagionale. Il caso presentato è simile ai vari disastri avvenuti in tutta Italia e da noi registrati in numero sempre più alto. ***Ci sono infatti dei "fantomatici" tecnici elicicoli che, addirittura al telefono, consigliano di buttare più calcio possibile sugli impianti per accelerare la raccolta e indurire i gusci, senza purtroppo conoscere la biologia dei soggetti allevati.***

L'intero prezioso intervento della dott.ssa *Zottola*, con i vari argomenti esposti è, quindi, la conferma scientifica sulla assoluta necessità di approccio produttivo alla chiocciola Helix, con metodologie naturali, non in contrasto con la sua biologia e il suo modo di essere. Per milioni di anni questa nostra chiocciola è vissuta serenamente sul pianeta, nutrendosi di quanto la natura offriva ed ora c'è chi vuole stravolgere la sua vita e la sua fisiologica crescita, creando anche un prodotto di scarsa qualità che spesso non è amato dal consumatore e crea problemi al settore intero.

Non accontentiamo l'ingordigia dei venditori di ***"mangimi speciali"****, creando allevamenti pseudo-intensivi di questo genere, perché in questo modo non ingrassiamo i nostri molluschi, ma il portafoglio di chi ci propone il loro metodo e i loro alimenti.*

Tesi di Laurea sull'Elicicoltura *di* ***Alessio Campolongo***

Poche settimane fa è stata discussa una nuova interessante tesi universitaria presso l'Università degli Studi di Camerino. É il lavoro, conclusosi a pieni voti, del corso di studi del neo dottor Alessio CAMPOLONGO di Matelica, in provincia di Macerata, corso di laurea in Sicurezza Alimentare delle produzioni zootecniche - Polo di Medicina Veterinaria.

A confronto di molte precedenti, si tratta di un lavoro completo e molto accurato, che tratta tutti gli aspetti dell'elicicoltura moderna, con seri e non superficiali aggiornamenti sulla estrazione ed uso della bava di Helix. Relatrice la Prof.ssa Alessandra Roncarati, docente alla Scuola di Bioscienze e Veterinaria dell'Ateneo citato. Importante ed utile alla categoria degli addetti all'elicicoltura, in quanto l'autore non si è limitato a descrivere e riportare dati di letteratura e comunicazione del settore, conosciuti e talvolta romanzati, ma ha portato avanti una costruttiva critica e analisi di tutte le componenti tecniche ed economiche dei sistemi di produzione e del mercato relativo, anche quello dei derivati.

La tesi esamina in particolare lo stato dell'arte attuale sugli allevamenti elicicoli in Italia, affrontando le norme principali di costruzione e condotta dell'impianto. E' stato anche analizzato in diretta e a fondo un impianto produttivo di Filottrano, nelle Marche. Chiude il lavoro un corposo capitolo di oltre 20 pagine a riguardo l'estrazione del siero.

Complimenti al Dott. Alessio Campolongo e auguri per una carriera professionale piena di risultati e soddisfazioni.

Continua** a **pagina 13

Umberto Coerezza | la **Qualità** come **Strategia** per lo sviluppo dell'Elicicoltura a *Ciclo Naturale*

"In un mondo che diventa sempre più piccolo per effetto della globalizzazione incalzante, i prodotti dei paesi emergenti a basso costo di produzione esercitano una pressione crescente sugli agricoltori dell'Unione europea. Si acuisce la concorrenza sia per i prodotti di base, sia per i prodotti a valore aggiunto. Di fronte a queste nuove sfide commerciali, l'arma più potente di cui dispongono gli agricoltori dell'UE è la qualità. La qualità è un punto di forza dell'UE grazie all'altissimo livello di sicurezza garantito dalla normativa UE da un capo all'altro della catena alimentare e grazie agli investimenti realizzati dagli agricoltori – e più in generale dai produttori – per conformarvisi. Nondimeno, vi sono anche altri aspetti che possono contribuire a migliorare la qualità in senso lato."

"Qualità" vuol dire soddisfare le aspettative dei consumatori.

Le parole contenute nell'introduzione al libro verde della Commissione dell'UE del 2008, sulla qualità dei prodotti agricoli, ben rappresentano il concetto stesso di qualità, da differenziarsi, tuttavia, da quello di *"igiene e di sicurezza alimentare"* laddove sono contemplati, invece, i requisiti minimi obbligatori affinché un alimento possa essere considerato giuridicamente tale. Un imperativo non negoziabile.

Ma qual è la definizione giusta del termine "qualità"?

Diciamo subito che dal punto di vista legislativo non esiste una definizione di qualità. Indirettamente potremmo affermare che un prodotto di qualità presenta requisiti aggiuntivi, rispetto ai canoni base di sicurezza del cibo stesso, che al consumatore piace trovare nel cibo, perfino requisiti immateriali, dove anche solo le evocazioni territoriali trovano riconoscimento. Si pensi alla Valtellina per la bresaola, al piacentino per la coppa, a Modena per l'aceto balsamico e a Tropea per la cipolla rossa.

Tuttavia il concetto di qualità muta singolarmente a seconda della valutazione personale del soggetto di riferimento anche se tendenzialmente risponde per lo più, come detto, a una aspettativa del consumatore.

È indubbio che tutti noi vogliamo comprare alimenti di qualità, così come tutti coloro che vendono, affermano che i loro prodotti sono di qualità superiore.

Il problema è quindi quello di quantificare il valore aggiunto di un prodotto che, per quanto riguarda il mondo dell'agroalimentare italiano, dovrebbe fondare le sue basi su due pre-requisiti che costituiscono già di per sé garanzia di qualità: **il made in Italy e il concetto di filiera**.

Il comparto **"Made in Italy"**, del settore agroalimentare, da sempre è indice di qualità, grazie al forte nesso tra tradizione, "saper fare" degli italiani e sistema dei controlli, acquistando posizioni di prestigio nel panorama mondiale, soprattutto attraverso il sistema di accreditamento delle denominazioni d'origine e Indicazioni geografiche, ovvero le **DOP**, le **IGP** e le **STG**.

Attualmente il numero delle denominazioni italiane iscritte nel *Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite* (Regolamento UE n. 1151 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012) è di 318 prodotti, che fanno del nostro Stato il "Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geo-

Continua a pagina 8

Segue** la **Qualità** come **Strategia

grafica riconosciuti dall'Unione europea". A questi si aggiungano 526 vini a marchio, per un totale di oltre 200.000 operatori del settore e 285 Consorzi di tutela. La relazione esistente tra cibo, cultura, turismo e ambiente costituisce per il nostro Paese un fortissimo fattore identitario e un importante mezzo di attrazione della clientela nazionale ed estera, come testimoniato dai dati relativi alle esportazioni di prodotti alimentari che superano i 50 miliardi di euro.

Tutto questo determina, inevitabilmente, la proliferazione di fenomeni di imitazione, il cosiddetto "Italian sounding", che sfruttano in maniera indebita cultura e tradizione non proprie e arrecano, nel contempo, danni all'economia italiana, all'ambiente e alla finanza pubblica. I dati di Coldiretti riferiscono che *"…. sale ad oltre 100 miliardi il valore del falso Made in Italy agroalimentare nel mondo con un aumento record del 70% nel corso dell'ultimo decennio, per effetto della pirateria internazionale che utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che richiamano all'Italia per alimenti taroccati che non hanno nulla a che fare con il sistema produttivo nazionale."*

Le limitazioni dovute alla pandemia hanno peggiorato la situazione, favorendo le imitazioni locali e spingendo i Paesi esteri a sostituire i prodotti italiani con quelli Italian sounding.

Due prodotti su tre sono imitazioni.

Troppo lungo l'elenco dei falsi alimentari presenti nel mondo per elencarli in queste brevi note, tuttavia un prodotto merita di essere citato, il caso *"Nutella"* che nel 2013 comparve sul mercato americano con il nome di *"Nugtella"* scatenando le ire del marchio italiano e conseguente azione giudiziaria. Simile nella composizione, ovvero crema di nocciole, ma con l'aggiunta di un ingrediente assente nel prodotto originale.....la marijuana.

Il **concetto di filiera**, secondo prerequisito alla qualità, non significa solo dichiarare i passaggi di produzione, implementare sistemi di tracciabilità e rintracciabilità, significa conoscerli direttamente e implica un maggiore grado di responsabilità. Una vera filiera non è solo tracciabile sulla carta e nei documenti archiviati a disposizione dell'Autorità competente ad effettuare i controlli, ma è visitabile nella realtà ed ha un suo valore umano ed etico, fatto di strette di mano tra i vari attori coinvolti.

La filiera agroalimentare è l'insieme di tutte le fasi attraverso cui un prodotto passa dai campi alla tavola, quindi dalle fasi di produzione e raccolta delle materie prime fino all'arrivo nel piatto del consumatore. Ogni alimento possiede una sua filiera, rappresentata dalla sua storia, dai processi che ha subito, dal produttore al banco del negoziante o della grande distribuzione, nei ristoranti o direttamente sulle nostre tavole. Una sorta di luogo economico nel quale si realizzano le relazioni commerciali e non tra le unità produttive, ma dove intervengono numerosi altri attori coinvolti a diversi livelli nel processo (associazioni di produttori, operatore pubblico, enti di certificazione, ecc.).

Dott. Umberto Coerezza

continua** nel **prossimo numero

Lutto nell'Elicicoltura

Con tristezza comunichiamo la scomparsa, alla giovane età di 35 anni per un male incurabile, dell'allevatore italiano confederato **FABRIZIO MOMINI**, della provincia di Potenza.

Fu elicicoltore preparato, sapiente e accurato nel seguire le regole dettate dal nostro disciplinare di produzione.

E' stato anche un elicicoltore illuminato: infatti, già nel 2017, insieme al collega **Salvatore Chiacchio**, avente un allevamento a pochi km. di distanza dal suo, stipulò un contratto di collaborazione per presentarsi sui mercati con un unico marchio **"LA MARROZZA"**.

Già abbiamo parlato sul N.1 della nostra rivista, di queste originale e intelligente iniziativa commerciale, unica conosciuta nell'organizzazione ed estremamente positiva per sviluppare le attività in atto. Fu anche uno dei primi elicicoltori a occuparsi della distribuzione dei cosmetici con bava a marchio proprio.

Insomma, un giovane imprenditore che troppo presto e velocemente se n'è andato.

Condoglianze affettuose alla famiglia.

Fabrizio Momini al Convegno di Elicicoltura del 2018

Fisco ed Elicicoltura

Gli argomenti che più ci impegnano quotidianamente sono divulgazione e le relative indicazioni per la fiscalità dell'elicicoltura e delle aziende che la praticano. Spesso, infatti, poi ci dobbiamo confrontare con i professionisti della materia (associazioni di produttori, commercialisti, centri contabili, ecc.). Siamo in grado di poter affermare a piena voce e sicurezza che questo lavoro ha tanti e grandi problemi, ma sicuramente non presenta complessità sul fronte del Fisco e sulle posizioni giuridiche connesse.
L'elicicoltura senza dubbio non può arricchire i fiscalisti, perché le operazioni di inizio attività sono minime e possono addirittura essere attuate dall'elicicoltore stesso, senza l'aiuto o le consulenze di studi professionali. Anzi proprio questi, verificando che c'è poco da far pagare ai clienti, talvolta ingarbugliano le questioni per rendere la pratica più complessa della realtà. Per questo motivo pubblichiamo di seguito le posizioni e gli inquadramenti da affrontare quando si apre un allevamento, confermando che i nostri uffici sono pienamente disponibili per integrare le informazioni e dare i relativi consigli.

L'elicicoltura, quella a ciclo completo, è considerata attività agricola sotto l'aspetto fiscale, in base alla classificazione ufficiale del prodotto ***"lumache di terra"*** sulla ***tabella A, allegata al DPR 633 del 26/10/72.***
La loro produzione è di conseguenza ***"impresa agricola"*** a pieno titolo, per la quale ci sono diverse tipologie di inquadramento giuridico-fiscale. Va ricordato che in agricoltura vige il regime agevolato, che non comporta il pagamento dell'IRPEF come nelle altre attività economiche, bensì il reddito è tassato non sul fatturato e sull'eventuale utile, ma sull'estensione in metri quadri o ettari del terreno utilizzato per la produzione.
Il soggetto elicicoltore può essere una IMPRESA INDIVIDUALE o una SOCIETÀ DI PERSONE.
Nel primo caso due sono le possibilità:

1. **PRODUTTORE AGRICOLO *(attività minore)***: (il più diffuso - oltre l'80%) la più semplice posizione, che permette all'elicicoltore di continuare il proprio lavoro da dipendente, anche di ente pubblico o statale, oppure da imprenditore o professionista negli altri settori. La qualifica va chiesta direttamente all'Agenzia delle Entrate, con l'opzione del **"sistema semplificato"**, in grado di permettere regolari fatturazioni di lumache vive e derivati (prodotti con il conto terzi) senza limitazioni di importo. Il fatturato annuale deve naturalmente restare nei limiti indicati dalle *"Tabelle delle unità foraggere ottenibili"*, in rapporto all'estensione dell'allevamento, ma nel campo elicicolo gli spazi sono tuttavia ampi per i ricavi. E' totalmente sconsigliato il *"sistema forfettario"* (con minimo di giro d'affari), in quanto non permette di recuperare l'IVA pagata per l'attivazione dell'impianto, dall'IVA ottenuta con le vendite. L'unica incombenza fiscale con il consigliato *"sistema semplificato"* è l'obbligo di dichiarazione IVA trimestrale e non solo annuale, come avviene con invece il forfettario. Questo inquadramento non permette però all'operatore la possibilità di essere considerato dagli Enti pubblici, titolare della possibilità di fare richiesta o aderire a qualsiasi bando di finanziamenti regionali nel campo dell'agricoltura. La sua è considerata una attività minore e secondaria, a confronto la propria principale e prevalente sul reddito. E' una posizione fortemente consigliata all'inizio dell'attività, prima di poter definire le scelte finali. Nel caso di soggetto già in possesso di partita IVA individuale, non potendo crearne un'altra, l'unica necessità sarà quella di aprire una finestra specifica per l'agricoltura, indicare l'ATECO corretto e tenere due contabilità e due dichiarazioni IVA separate. Il reddito proveniente dall'azienda principale non sarà cumulato con quello dell'attività elicicola o il contrario.
2. **IMPRENDITORE AGRICOLO a titolo PRINCIPALE (IAP)**: Questa figura fiscale è adatta alle persone, in particolare a giovani, che non hanno un lavoro subordinato, oppure in proprio, e non hanno ancora alcuna iscrizione all'INPS per l'assistenza pensionistica. Naturalmente l'imprenditore agricolo a titolo principale (IAP) avrà l'elicicoltura come attività primaria di reddito, dovrà versare i contributi previdenziali, non potrà esercitare in forma diretta altre attività (commercio, artigianato, industria, ecc.). Questo è l'unico soggetto giuridico, inoltre, che ha la possibilità di presentare richiesta, se possibile, per eventuali contribuzioni finanziarie di natura pubblica (Piani di sviluppo regionale - PSR). Dovrà inoltre dimostrare un reddito sufficiente per la propria attività e, di conseguenza, è la soluzione per allevamenti di grandi dimensioni (1 ettaro e oltre), in quanto l'iscrizione IAP è legata anche alle tabelle regionali delle giornate lavorative utilizzate per le singole produzioni.
3. **SOCIETÀ SEMPLICE in AGRICOLTURA:** Un'altra eventuale soluzione nel caso di più persone o soci nell'impresa elicicola. A confronto di altre società di capitali, in quella *"semplice in agricoltura"* il reddito viene determinato sulla base delle rendite catastali dei terreni in proprietà o in affitto, mai sui fatturati ottenuti. Naturalmente esercita esclusivamente la coltivazione di prodotti presenti nelle *tabelle A*, allegate al decreto IVA. Questa società è anche estremamente semplice nell'iter di costituzione, non necessitando di atto notarile. É sufficiente un documento che contenga lo statuto della società e l'assemblea di costituzione della stessa, con l'elenco dei soci e relativi dati personali, il nominativo del rappresentante legale, responsabile degli aspetti giuridici e fiscali del gruppo. Con questi documenti si accede all'Agenzia delle Entrate per ottenere la registrazione e il rilascio della relativa partita IVA agricola (costi burocratici molto limitati, nella norma non superiori a € 400/450 in totale).

Continua a pagina 10

Segue Fisco ed Elicicoltura

In base all'esperienza vissuta nel settore possiamo confermare che:

1. Non è conveniente utilizzare altre figure giuridiche per esercitare l'elicicoltura, escluse quelle indicate.
2. Assolutamente non viene consigliata alcuna società di capitali, anche se l'impresa ha intenzione di essere importante nel fatturato. Con altri tipi di società si perderebbero i vantaggi dell'opzione per il regime fiscale agricolo agevolato.
3. La prima indicazione: *"produttore agricolo"* (impresa minore al reddito principale di un soggetto) è la più diffusa. Oltre l'80% degli elicicoltori italiani ha optato per questa scelta: possono produrre e fatturare quanto vogliono e senza limiti, naturalmente in rapporto alla quantità di terreno utilizzato *(tabelle unità foraggere)*. Possono anche vendere prodotti derivati (conserve di lumache, creme con bava, sciroppi, ecc.) con il sistema della produzione in conto terzi, in quanto il componente base principale di queste referenze è sempre la lumaca o un sottoprodotto della stessa.

CODICI ATECO

I codici di attività relativi al nostro comparto sono principalmente due: per allevamento e relativa vendita produzione e anche derivati "conto terzi" a marchio proprio.

A 014990 = Allevamento di altri animali (compresa vendita conto terzi) u. c.a.
C 10.20.00 = Estrazione di siero e macellazione-lavorazione molluschi

---

Cagliari: *Convegno "La Chiocciola va oltre"*

Giovanni Romano e Giovanni Avagnina, in rappresentanza di CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI, hanno partecipato i giorni 9 e 10 novembre 2022 al Convegno "LA CHIOCCIOLA VA OLTRE", svoltosi presso il T-HOTEL di Cagliari. Il sottotitolo dell'incontro: "La Chiocciola protagonista di un'economia circolare. Prospettive e opportunità": un progetto di grande respiro e potenzialità per il futuro.

L'importante incontro, sui vari temi dell'elicicoltura, è stato organizzato dalla dott.ssa **PAOLA COGONI**, responsabile scientifico del Convegno, ricercatrice presso l'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna,** da circa 14 anni appassionata studiosa della chiocciola, del suo allevamento e dell'intero ciclo produttivo collegato.
Nelle due giornate sono state presentate oltre 20 relazioni da operatori sardi, da ricercatori dell'*IZS Sardegna* e da studiosi di varie Università e Istituzioni ufficiali italiane.
Molto interessante, inoltre, la sezione dedicata ai risultati e ai modelli sperimentali autorizzati per il progetto di ricerca sull'attività elicicola nell'Isola, che ha visto come capofila l'Istituto Zooprofilattico e, in particolare, l'organizzatrice stessa. Progetto Finanziato anche dalla Comunità Europea.

La manifestazione era valida, inoltre, anche per i professionisti della Salute e Igiene Pubblica (veterinari, medici, farmacisti, ecc.) ai fini dei crediti ECM.

L'esperienza Personale: **in quarant'anni ho partecipato a centinaia di convegni, anche solo di tipo scientifico come quelli degli anni '80 a Borgo San Dalmazzo e quelli molto famosi presso l'Università di Rennes, in Francia (1985/86). Questo ultimo incontro di Cagliari, dedicato interamente all'estrazione e utilizzo del siero di Helix (HelixREcovery) è stato, senza dubbio, il più importante di tutti i precedenti e il più ricco di informazioni e di dati solo "rigorosamente" scientifici.**

Convegno in cui, senza retorica e folklore collegati, veramente questa nostra materia è stata trattata con grande attenzione e profondità di argomenti a riguardo i molteplici aspetti chimici, biochimici, bromatologici, medici ed economici.
Credo sia stato il momento più alto mai raggiunto nel mondo per lo studio del mollusco e sulla sua applicazione in agro-economia.
Complimenti sinceri alla **dott.ssa Paola Cogoni**, che da 3 anni coordina e organizza questo progetto di studio con grande passione e capacità.
È molto importante e utile per l'intera nostra grande categoria che la scienza ufficiale si occupi e lavori per il nostro argomento.

9° Convegno Internazionale di Elicicoltura

Margaret - Helix Snail Slime Machine

La più importante novità del 9° Convegno di Elicicoltura di Piana di Monte Verna è stato, senza dubbio, la presentazione del nuovissimo macchinario creato dal Centro di Elicicoltura Coclè, per una corretta e adeguata estrazione della bava delle Helix Aspersa allevate.
La storia antica e moderna che parla del siero di Helix conferma che questo è un settore di notevole importanza per la filiera elicicola e oggi è argomento sempre di maggior attualità sia scientifica che economica.
Si conferma, inoltre, che la confusione speculativa e la poca trasparenza attuale sulla realtà dell'argomento, hanno necessità di seri studi e rigide sperimentazioni per il segmento produttivo, in particolare a riguardo le soluzioni operative corrette, i costi di investimento accettabili e, in particolare, la qualità della bava estratta.

Il Centro di Elicicoltura Coclè da 4 anni si occupa direttamente dell'argomento grazie anche a varie collaborazioni scientifiche e alla disponibilità della dott.ssa. ***Anna Mone*** e dell'azienda ***La Pennina*** di Alvignano (CE) che, in questi intensi mesi hanno permesso di creare il prototipo di ***MARGARET – Helix Snail Slime Machine.***

Il gruppo di lavoro ha tenuto conto di tutte le attuali soluzioni presenti sul mercato di questo macchinario, ha studiato attentamente le soluzioni adatte al medio impianto di allevamento, creando tuttavia facili soluzioni operative per modificare la capacità estrattiva, nel caso di allevamenti più importanti e di grandi dimensioni.

Occorre tenere in primo piano, inoltre, il problema del benessere dei molluschi, che devono poter essere riutilizzati per altri processi estrattivi, trascorsi i 30 giorni posti di nuovo nell'allevamento. Con *Margaret* poi è stato risolto un altro fondamentale problema: la microfiltrazione (a 0,2 micron) del siero, al fine di renderlo stabile, sanificato e, soprattutto, vendibile subito dopo l'estrazione. Attraverso un sistema interno al macchinario la bava viene infatti sanificata e prodotta con carica microbica a meno 10 UFC/ml, senza alcun altro trattamento. Si ottiene così un prodotto stabile, sano e durabile nel tempo.

VANTAGGI:

MARGARET – si basa su un software realizzato ad hoc e in grado di seguire passo dopo passo l'intero processo di lavorazione, dalla fase di primo lavaggio, alla prima stimolazione, sbavamento, fino alla raccolta del secreto raccolto.

Il macchinario può collegarsi alla rete per ricevere aggiornamenti, assistenza remota e controllo a distanza. É anche dotato di Bluetooth® per poter interagire sull'App dal proprio smartphone.

Un macchinario unico nel suo genere perchè permette di operare in piena libertà sia "Stand Alone", che con funzioni modulabili, potendo creare un sistema di produzione in serie con più *Margaret* collegati tra loro. L'intero sistema, in tal caso, può essere sviluppato se l'idea è di produrre maggiori quantità di bava nello stesso momento.

I liquidi sbavanti utilizzabili, inoltre, sono di semplice ed economica preparazione diretta in azienda, senza quindi la necessità di dipendere da fornitori vincolanti. Sono prodotti naturali, reperibili, a basso costo sul mercato.

L'intero processo è concepito per lavorare ad ogni livello, sia per estensioni minori, sia per impianti produttivi di grandi dimensioni.

Tutto il comparto motori del macchinario, sensori e pompe, è sviluppato a blocchi, per cui se si verifica un'anomalia o un guasto l'allevatore deve solo segnalare il problema e, nel minor tempo possibile, si vedrà consegnato un modulo sostitutivo che potrà collegare da solo, così da continuare ad operare.

Margaret lavora a corrente 220 Volt, quindi con classica tensione a uso civile. Molti macchinari per lo sbavamento in commercio, invece, necessitano dell'attacco 380 Volt (industriale), con dispendi e problemi da parte dell'allevatore, che molte volte deve adattare la rete in loco con questa potenza.

Il metodo registrato di *Margaret* annulla nelle varie operazioni ogni tipo di trauma fisico ai molluschi e determina, per i molluschi, una spinta autonoma per l'emissione tranquilla e, soprattutto, senza dolore o stress, del liquido che ricopre il loro corpo. Va ricordato che solo il ***"metodo cruelty-free"*** permette la produzione di bava di alta qualità, che contiene integralmente tutti i componenti benefici richiesti. Qualsiasi manipolazione fisica o chimica per ottenere una bava che la Helix emette per difesa e protezione produce, al contrario, la cosiddetta ***"bava di dolore"***, che ha un valore organolettico ed economico inutile allo scopo. Una soluzione quindi aggiornata alle tante problematiche incontrate in vari anni di esperienza diretta nel settore, che porta al risultato di ottenere, con costi corretti e adeguati, alla produzione di notevoli e interessanti quantità di bava vendibile per la cosmetica e per gli usi legati al food, quali sciroppi, integratori alimentari e altri usi legati all'allungamento dei tempi di conservazione dei prodotti della filiera alimentare (packaging della verdura e frutta nella 4° gamma commerciale, delle carni fresche e dei pesci e di altri alimenti).

Contatti tecnici: **Centro di Elicicoltura Coclè**
via Progresso, 29 – 81013
Piana di Monte Verna (CASERTA)
Cellulare: +39 392 1511447
e-mail: info@cocle.it
Informazioni generali sull'argomento presso le due sedi operative di CIE

Nelle foto a lato: *Il gruppo di lavoro che ha realizzato il Margaret e creato il software*
sotto a sinistra: *la presentazione del Margaret*

Quotazioni di Mercato

Andamento dei prezzi legati al clima

L'annata 2022 è stata caratterizzata in Italia e un po' in tutta Europa da una primavera ed una estate caldissime, con temperature molto elevate e grande penuria di acqua ovunque.

Il risultato di questa grave situazione è stata la totale estivazione delle lumache, durata oltre 4 mesi con notevole ritardo nelle nascite, incominciate solo a settembre-ottobre, dopo i primi temporali.

La produzione ovunque negli allevamenti, in generale è quindi abbastanza bassa, almeno il 30/40% in meno a confronto l'anno 2021.

Stessa situazione nei paesi dell'Est (in particolare Serbia e Bulgaria) dove la siccità è cominciata addirittura ad aprile-maggio, non è mai piovuto e dove la raccolta in natura per le industrie di macellazione, è mancata del tutto.

I prezzi della carne congelata di Helix Pomatia, hanno così subito incrementi oltre 30/40%, con conseguenti aumenti di prezzo dei prodotti in conserva e gusci vuoti, sterilizzati per la gastronomia. *Per le lumache vive all'ingrosso, non abbiamo invece ancora verificato al momento, aumenti concreti e diffusi.*

Il prezzo che non sale, nonostante la forte inflazione è, ancora una volta, causato dall'importazione dalla Polonia di Aspersa Maxima, proveniente da allevamenti con mangimi, con merce non di qualità, ma con prezzi ancora sostanzialmente bassi.

Solo le Helix Aperta (con il tappo, in estate) e le poche lumache Helix Aspersa disponibili, allevate in Italia, hanno avuto un aumento della quotazione, da luglio in avanti, del 10/15%.

Tabella dei prezzi

SPECIE	PESO	PREZZO
HELIX ASPERSA MULLER	8-10 grammi	Da 4,00 a 13,50 € il kg
HELIX ASPERSA MAXIMA	12 - 15 grammi	Da 3,50 a 12,00 € il kg
EOBANIA VERMICULATA (RIGATELLA)	5 - 8 grammi	Da 4,50 a 12,50 € il kg
HELIX APERTA OPERCOLATA (MONACELLA)	5 - 8 grammi	Da 16,50 a 29,50 € il kg

***Segue Tesi** di **Laurea** sull'**Elicicoltura** di **Alessio Campolongo** (pag. 6)*

Commento della professoressa e relatrice Alessandra Roncarati:

*"In data 12/10/2022 lo studente lavoratore **Alessio Campolongo** ha conseguito la laurea in **Sicurezza delle produzioni zootecniche e valorizzazioni delle tipicità alimentari di origine animale** discutendo la propria tesi dal titolo "Elicicoltura: tecniche di allevamento, produzione della carne ed estrazione della bava".*

Durante lo svolgimento del suo elaborato, il dr. Campolongo si è dimostrato motivato e scientificamente curioso; si è da subito approcciato in modo propositivo alla materia dell'Elicicoltura, che ha suscitato in lui un vivo interesse sin dalle prime lezioni teoriche svolte in classe. Tale interesse lo ha portato ad approfondire l'argomento sia tramite incontri presso la città di Cherasco, sia partecipando alle attività pratiche svolte presso l'Azienda Agricola del Sig. Pierella Diego, dove è presente un allevamento elicicolo convenzionato con l'Università di Camerino.

L'esperienza maturata, insieme allo studio delle fonti bibliografiche, gli ha consentito di redigere un lavoro di tesi aggiornato sui principali aspetti inerenti l'allevamento della chiocciola. In sede di discussione della tesi, la Commissione ha estremamente apprezzato la presentazione del laureando a cui sono stati rivolti quesiti da parte di docenti di diverse discipline tra cui patologia e virologia. Tra le domande, la difesa della chiocciola dalle infezioni di natura virale è stata quella di maggiore interesse da parte della Commissione di laurea."

Le **Aziende** del sud: ***Le-Co*** *(Pietramelara - CASERTA)*

Tante, troppe sono le persone che ancora oggi credono che agendo di testa propria, ascoltando la propria pancia, piuttosto che la testa, affidandosi ai bei video di YouTube o a svariati forum del web, seguire presunte aziende che garantiscono grandi risultati in poco tempo, possano riuscire a raggiungere interessanti risultati.

In questo campo quasi sempre non avere una guida giusta, porta a disastri finanziari e produttivi, perdendo tempo e trovandosi nella necessità di ricominciare. Chi sceglie di voler essere seguito o di volere il confronto e di accogliere ogni critica al fine di un valido miglioramento... allora sì che si sta seguendo una strada che contempla risultati. Non è un nostro pensiero, bensì un oggettivo dato di fatto, una inevitabile consapevolezza che per fortuna, come nel caso che vi proponiamo in queste pagine, sta guidando gli addetti ai lavori esattamente dove meritano di andare.

L'allevamento Le-Co non è nato ieri e, la sua grande particolarità, è che viene portato avanti con una diligenza e uno spirito di collaborazione encomiabili. I due colleghi/amici – Francesco e Giovanni – nella piccola *Pietramelara*, in provincia di Caserta, già da due anni ormai, sono i gestori di questo allevamento che a nostro avviso è fra quelli da prendere ad esempio. Il loro impianto, che porta il nome di "LE-CO" (dall'unione delle iniziali dei rispettivi cognomi), non è stato esente da difficoltà, problemi e imprevisti di varia natura. La loro capacità è stata però quella di impegnarsi umilmente e con costanza nel seguire una linea guida, che piano piano sta portando loro i risultati sperati.

Queste soddisfazioni che stanno ottenendo sono anche merito del forte spirito di adattamento che i due soci contemplano. Le stagioni non sono sempre clementi, ma con un tempismo e un'operatività "ad hoc", si è riusciti a modellare il ciclo delle loro chiocciole anche sulla base di esigenze climatiche del loro particolare territorio.

Risultati: quintali di lumache adulte che in un anno esatto compiono il loro ciclo, si bordano, con un peso che varia dai 12 fino anche ai 15 grammi; un prodotto di alta qualità, come alto è il senso di responsabilità che li caratterizza. A loro vanno i nostri più sinceri complimenti.

LE-CO ss - di Francesco Corsaro e Giovanni Leonardo
Via Croci, 128 - 81051 Pietramelara (CE) - Tel.: +39 338 9850798

Le **Aziende** del sud: ***Lumachè*** *(Castelnuovo di Conza - SALERNO)*

L'azienda elicicola "LUMACHÈ" di Michele Venutolo già merita una menzione e un plauso per il nome scelto, indicazione semplice ma diretta e di grande inventiva.

É un impianto in cui, oltre agli aspetti tecnici curati con una certosina e grande attenzione in tutti i particolari, è stata creata anche una attrattiva di tipo estetico. Grazie al fatto che l'impianto sorge a Castelnuovo di Conza, in provincia di Salerno, nell'Alta Valle del Sele, un territorio di grande valore paesaggistico e turistico, l'allevamento può rappresentare anche un motivo di visita agrituristica per gli interessati e i clienti.

L'impianto, seguito e organizzato in maniera corretta e positiva è anche di piacevole aspetto, in quanto posto praticamente su due piani: i*n alto la riproduzione, in basso l'ingrasso*. In particolare, volutamente, sono state lasciate all'interno molte piante secolari, circondate da reti GridHelix per evitare di attirare i molluschi. Il tutto rende l'ambiente aziendale anche un luogo interessante per visite, acquisti diretti, escursioni gastronomiche e turistiche direttamente presso la produzione.

Al titolare di *LUMACHE'* e la sua famiglia vanno i complimenti e gli auguri di CIE. Insieme hanno capito che è sì, importante saper produrre bene, ma soprattutto valorizzare i propri sforzi con una commercializzazione intelligente, creativa e vicina alla natura.

In particolare, per questi motivi, l'azienda LUMACHE', nel 9° Convegno di Elicicoltura di Ottobre, ha ricevuto il premio nazionale "LUMACA d'ORO 2022".

LUMACHÈ di Michele Venutolo
C.da Difesa - 84020 Castelnuovo di Conza (SA)
Tel.: +39 345 5815531

Le **Aziende** del nord: ***La Bavetta*** *(Ostiglia - MANTOVA)*

Nell'alto mantovano, a OSTIGLIA, terra di tradizionale di cucina per le lumache, è sorta recentemente l'azienda elicicola "LA BAVETTA" di Simone Rossini.Un allevamento di 1 ettaro con 40 recinti, 16 destinati alla riproduzione e 24 all'ingrasso. Metodo italiano "al naturale" e affiliazione a C.I.E. e FILIERA LUMACHE ITALIANE.

Pur nel difficile periodo di pandemia, il giovanissimo **Simone Rossini** (23 anni), calciatore come semi-professione, decide di creare il proprio lavoro principale su un terreno dell'azienda agricola dei nonni, ormai in pensione.

Terra fertile di pianura, con disponibilità adeguata di acqua e classico clima della pianura padana, vecchie stalle e magazzini ora utilizzati per la nuova attività aziendale.

Dall'iniziale idea di 2 ettari, specificatamente consigliato, Simone accetta di partire su un impianto di 10.000 mq. e, fin da subito, si rende conto che è già una bella impresa quella di questa importante estensione.

Soggetto tosto e determinato, pieno di buona volontà e desiderio di riuscire a crescere, nel contempo disponibile ad adeguarsi alle regole di un disciplinare produttivo che non risparmia lavoro e fatiche, ma che può portare a risultati importanti e soddisfacenti.

Appena risolti e correttamente impostati i problemi dell'inizio, non perde tempo: chiede autorizzazioni commerciali in vari comuni e città del territorio e presto inizia a proporre sui mercati della zona le lumache vive spurgate con relativa etichetta e ricetta, le due proprie linee "conto terzi" a proprio marchio, lumache in conserva (20 prodotti) e cosmetici e integratori alimentari a base di bava di Helix (18 prodotti).

Crea per la sua azienda un bel marchio, accattivante e anche simpatico: **"LA BAVETTA"**.

Ha recentemente partecipato, con i suoi 40 prodotti, alla ***Fiera Millenaria di Gonzaga***, una delle più tradizionali e più antiche manifestazioni agroalimentari del Nord Italia. Segue con interesse la vendita on-line, ma crede in particolare nei mercati veri e propri di tutti i giorni, raggiungendo così persone e creando nuova clientela che, attratta anche dalla sua simpatia e della passione che ha dentro per il prodotto, decide di provare le lumache Helix e i derivati dello stesso. Nel mese di dicembre ha preso parte a Milano alla famosa e frequentatissima "**ARTIGIANO in FIERA**".

Simone Rossini è l'esempio lampante di come si può, dal nulla, crearsi la produzione, l'immagine e, in particolare, la clientela.

Poche parole, ma fatti concreti e positivi.

Vivi auguri e complimenti a "LA BAVETTA"

LA BAVETTA DI SIMONE ROSSINI
STRADA CAPPUCCINI, 17
46035 OSTIGLIA (MN)
Tel. +39 334 2721136

La Cucina *con* **Lumache....**

La gastronomia della cucina elicicola mediterranea si arricchisce ogni giorno di nuovi piatti, di nuove ricette - talvolta estrose, ma anche tradizionali - spesso rivisitate in chiave moderna.

Tutto questo fermento culinario è alimentato da cuochi, ristoratori, locandieri... che spesso scelgono il mollusco Helix per distinguersi, mettesi alla prova con nuove idee e proprie proposte innovative. Tra i nuovi ambasciatori di questa ritrovata gastronomia vogliamo congratularci con il giovane chef **Roberto CANZANELLA** della ***TRATTORIA BOLINA "La Taverna di Max'o Sub"***, sito a Castelvolturno (CE), che utilizza esclusivamente la produzione fresca del socio CIE **Errico Di Benedetto** *(entrambi nella foto a destra).*

Il giovane cuoco in questione, stimolato dallo spirito trascinante dell'allevatore Errico di Benedetto, di Sant'Andrea del Pizzone (CE), ha creduto pienamente in questo nuovo prodotto e, visti gli ottimi risultati ottenuti da parte della clientela, ha deciso che la lumaca Helix sarà piatto fisso nel proprio locale.

Viene pubblicata a lato la sua particolare ricetta di ***Orecchiette con lumache*** *(dedicata all'allevatore di Benedetto).* Nel 9° Convegno di Elicicoltura R. Canzanella è stato premiato con la targa di **"Lumaca Chef 2022"**.

Trattoria Bolina "La Taverna di Max'o Sub"
Via Darsena Orientale, 7/8
81030 Castel Volturno (CE)
Telefono: +39 342 0183196

La Ricetta
Orecchiette di Benedetto

Ingredienti:

- Canocchie di Mare, Lumache fresche Helix, Seppia, Pomodorini, Polpo Verace, Aglio, Prezzemolo, Peperoncino e Orecchiette preparate direttamente.

Dopo aver lessato e sgusciato le Helix, aver cotto le canocchie e il polpo, versare in padella l'aglio, l'olio e il peperoncino. Soffriggere il tutto per circa cinque minuti e versare i pomodorini. Far bollire le orecchiette e sfumare il tutto su fuoco alto per qualche minuto.

...e **pizza**

La pizza, in Italia, specialmente nelle terre meridionali, è talmente radicata nella gastronomia storica che non sempre è facile aprire nuovi abbinamenti con questo cibo così famoso in tutto il mondo.

Una famiglia intera di San Salvatore Telesino, in provincia di Benevento, ha avuto il coraggio e la grinta di aprire un nuovo locale in pieno periodo Covid (2021), tempo di incertezze e di timori, più che idee di sviluppo e crescita.

Nella trattoria **"LA CESIRA"**, lavora l'intera famiglia, genitori e tre figli, ognuno con il proprio specifico ruolo. Uno dei tre giovanissimi è il pizzaiolo, ruolo che ama moltissimo e che gestisce con passione per ogni pizza che inforna. ***Ha creato una pizza nuova "con le lumache", con due varianti: una base bianca e formaggi, l'altra con pomodorini locali.*** In pochi mesi il successo è stato straordinario. Grazie soprattutto alla passione dell'intera famiglia per il lavoro e alla capacità del pizzaiolo, il locale è riuscito a coinvolgere con queste due nuove e rivoluzionarie pizze (fisse nella loro lista quotidiana), anche clienti che non avevano mai consumato il nostro mollusco.

Grande qualità e gusto, perché sulla pizza ci sono solo lumache fresche, lavorate direttamente in trattoria, unitamente ad un ottimo equilibrio tra gli ingredienti, tutti provenienti dal territorio.

Complimenti e plausi alla trattoria "LA CESIRA" e alla famiglia intera.

Contatti: LA CESIRA - VIA PUGLIANO, 34 - 82030 S. Salvatore Telesino (BN)
Telefono: +39 370 1572548

Consigli Tecnici *La* ***semina primaverile***

Tutti sanno bene quanto siano importanti i tempi nello svolgimento dei vari lavori in un impianto di elicicoltura all'aperto. Spesso, molto spesso, le operazioni utili e necessarie devono essere attuate in contrasto alle corrette condizioni climatiche stagionali, perché occorre essere pronti con gli habitat vegetali nei recinti in anticipo, a confronto le altre produzioni.

Di conseguenza, anche contro i consigli di agricoltori o di tecnici agricoli, le semine nei nuovi recinti di ingrasso, (che ogni anno accolgono i piccoli nati l'annata precedente) devono necessariamente essere anticipati di almeno 30/40 giorni in relazione ai tempi classici utilizzati per la semina dell'orto.

Ad aprile è indispensabile effettuare il trasferimento dei piccoli. I vegetali seminati devono già essere sviluppati, robusti e in grado di offrire alimenti e protezione.

Quindi:

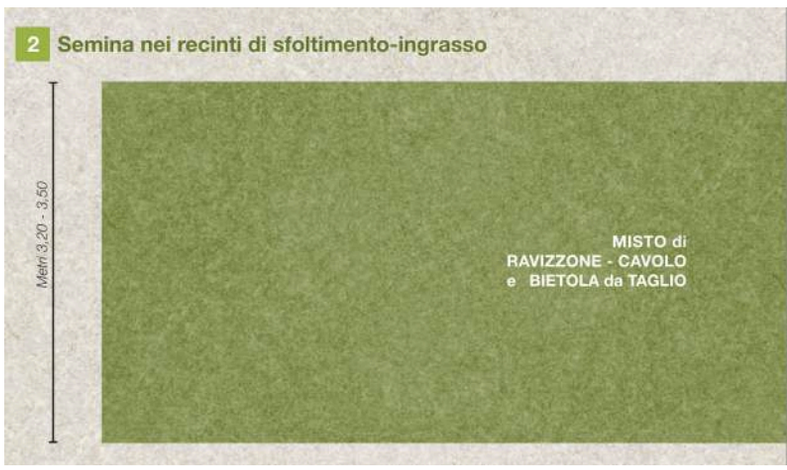
- **Nord Italia:** semina dei recinti di ingrasso entro il 20 febbraio, coprendo subito dopo la semina il terreno con il "tessuto non tessuto" gr. 17 per m.q., utilizzato a coprire i settori di riproduzione e tolto da questi perché non più necessario.

- **Sud e Isole:** semina dei recinti di ingrasso entro il 30 gennaio. Non necessaria la copertura.

La vegetazione specifica dei recinti di ingrasso, soltanto alimentare, cioè composta dal **misto di 3 Cavoli foraggeri** e la **Bietola**, senza assolutamente le insalate amare (piante prevalenti sulle altre, con il passare di qualche mese), viene seminata a spaglio con la sabbia fine. Non è certo una semina che produce piante da portare al mercato, ma costituirà, fin da subito un'ideale ambiente di pascolo per l'alto numero dei soggetti trasferiti. Naturalmente, fin dall'introduzione sarà sempre necessario e utile effettuare una integrazione dell'esterno, al fine di assicurare ai molluschi crescita adeguata e veloce.
Integrazione: ***Girasole*** *- seminati in forma scalare, ogni 2 settimane, da inizio marzo fino a metà agosto.*
Bietola *- seminata dall'inizio di marzo.*

Dal primo mese dal risveglio è positivo e anche utile, l'apporto di *carote* oppure di *"sfogliato di cereale misto"*, materiale molto leggero ed economico, reperibile ovunque. *Un sacco di materiale ogni recinto di ingrasso, per l'annata intera.*
Mai usare farina, in quanto destinata a fermentare e rappresentare, di conseguenza, un pericolo sanitario e un grande spreco.

Ogni ritardo, anche solo di pochi giorni per queste semine indicate, produce con sicurezza danni alla futura crescita. I mesi di aprile e maggio sono quelli climaticamente più adatti all'allevamento, a confronto quelli estivi, perché le temperature sono più basse e l'umidità relativa più elevata.

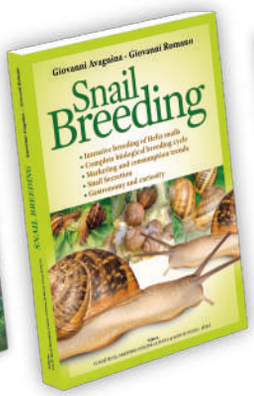


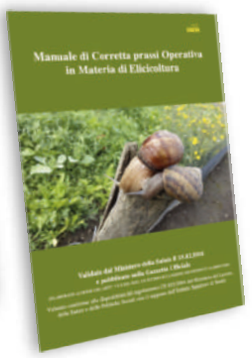
sopra: *schema di semina*

sotto: *settore di ingrasso con vegetazione nata da circa 20 giorni*

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 Coclè
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 Coclè
€ 12,00 n.....copie
€ 9,00 (solo per i soci CIE) n.....copie

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

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.

coclè EDIZIONI

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

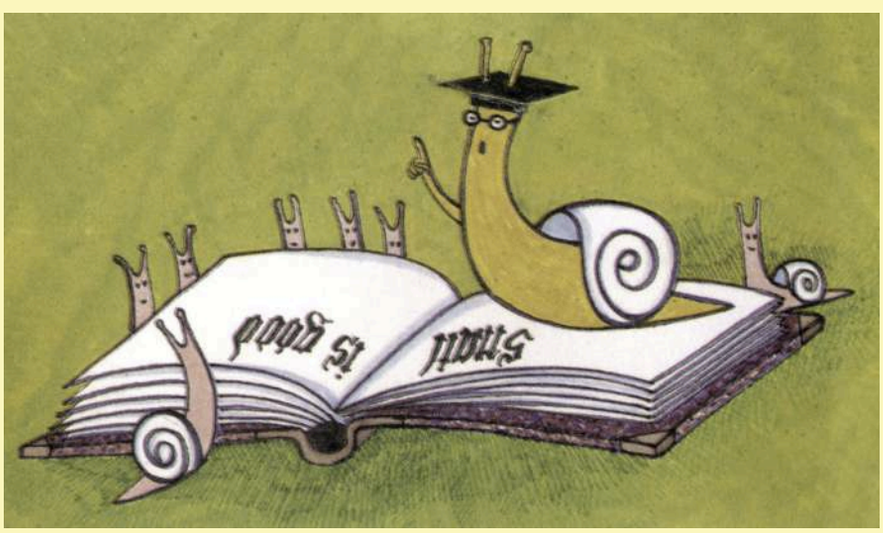
email telefono

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

FIRMA.....

Curiosità

La notte di San Giovanni



Pé San Giovanni, de li tempi mia
tramezzo e lampioncini e li fanali,
s'aspettavano i fochi artificiali
magnanno le lumache all'osteria.

La notte che le streghe in compagnia,
volavano su scope senza l'ali silenziose
fra tegole e canali,
senza sporcà le mura d'ogni via.

Mò all'osteria ce sta l'acca appuntata,
le lumache se chiameno "scargotte"
e le fojette sò vini d'annata.

Si sente de li botti a mezzanotte e
quarche sparo de rivorverata, e li fochi...
le fanno le mignotte.

(Trilussa)

CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI

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

Si apre il nuovo anno produttivo. La Confederazione Italiana Elicicoltori, nata per essere una tutela per l'elicicoltura e i suoi operatori, continua la sua attività di assistenza e informazione alle categorie degli allevatori e dei soggetti collegati al prodotto e ai suoi derivati.

La nostra organizzazione non riceve alcun tipo di finanziamento ed esercita tutte le proprie attività e i propri servizi con i soli fondi provenienti dalla quota annuale di affiliazione. Quota abbastanza modesta (**Euro 60,00**) che però è fondamentale all'organizzazione soprattutto per mantenere in atto tutti i vari servizi (ritiro del prodotto, conto terzi dei prodotti conservati, assistenza e distribuzione dei cosmetici e sciroppi a marchio allevatori, utilizzo per il prodotto del marchio "**FILIERA LUMACHE ITALIANE**").

Esiste inoltre il problema giuridico: *un operatore seppur segue la nostra attività e magari si collega telefonicamente o per scritto alle due nostre sedi più volte al mese o all'anno, se non effettua il rinnovo del tesseramento e versa la minima quota annuale stabilita, in sostanza si pone fuori dalla Confederazione e non può partecipare e votare nell'assemblea generale dei soci e utilizzare i servizi.*

Non siamo soliti sollecitare il versamento della quota annuale per non disturbare il socio, ma vi preghiamo di provvedere a regolarizzare la posizione compilando la scheda ed effettuando la relativa rimessa entro il 30/03/2023

L'iscrizione a C.I.E. è una garanzia e una tutela del vostro lavoro. Per l'anno 2023 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, compresi 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 2023 - 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

"Short" or Long Snail Breeding ?

In the last 10 years the life of the snail farmer is marked by continuous "novelties and revolutions", which often last short or very short seasons. The last of these discoveries, but it is not a discovery because already 10 years there were communications about it, is the "fast breeding cycle".

There are those who now announce and advertise that in 20 weeks (5 months) fattened snails are collected and sold in a hurry, after buying newborn subjects in plastic cans calling this novelty HELIC SHORT CYCLE CULTURE.

In the case, however, it seems that it is mandatory, by contract, to buy the snails and of course large quantities of special feed declared for snails, in reality flour very similar to that intended for other animals in intensive production.

This "revolution", unfortunately for us snail farmers, is not "new" because already in 2010/12 Polish and Lithuanian companies, through a network of Italian representatives, had invented this business and sold newly hatched Helix eggs to the unwary snail farmers. These containers were opened and the little ones would have to run in the grass of the outdoor enclosures but almost always it was necessary to operate manually to get them out of the box.

With concentrated food purchased, then, the fattening of this cattle should have taken place immediately and very quickly, paid for by number of subjects, which was never actually the declared number.

The number of subjects indicated on the basis of theoretical hatching of each brood of eggs, laid in the ground of the cans, from snails lived in sheds or containers, unfortunately was always different from reality.

A set of situations all unnatural, however, that should have made production easier and faster.

The idea that in the eyes of outsiders in the sector may seem brilliant and interesting (ie a method of fattening babies born outside the company, as happens for chickens, turkeys, etc.) is however not so linear and transparent, and is often negative,

A series of technical, biological and above all economic causes that have not grown and developed intensive heliciculture with feed. With the use of this methodology, almost 80% of the snail breeders who had tried in the spring did the math in the following season did not repeat the experience either abandoning the disappointing experiment or looking for new ways.

If there were really new ways to speed up the production cycle of Helix, we who have been dealing with these activities for over 40 years, we would be happy to propose and develop them.

Unfortunately, compared to the foreign countries mentioned where the cost of cereals is at least 5 times lower than here, and that of labor is completely cheaper, we Italian snail farmers must convince ourselves that the only economic way to go to produce Helix with acceptable economic accounts is that of the natural cycle, without expensive forcing and with food grown directly and without purchases outside the company.

We gain the quality of the meat, the relative prices of the lots, but also and above all the nature that does not willingly accept to be violated and turlupinated.

The Helix mollusc as it was created thousands of years ago, let us resign ourselves, will continue to live in its own way, with the slowness necessary for its growth and its presence in nature or in breeding.

In this regard, this latest regurgitation of unbridled and tendentious advertising on the short cycle, we all know that the only valid path is that of the natural cycle, which is true makes us lose the first year for the birth and creation of herds to be fattened, but that twelve months later, will give us an important production every year, of high quality, but, fundamentally, without additional costs for the purchase of small and industrial foods.

If we want to continue to exist as snail farmers, all speculation in our industry must cease to exist.

Margaret: Helix Snail Slime Machine

In the last 10 years the life of the snail farmer is marked by continuous "novelties and revolutions", which often last short or very short seasons. The last of these discoveries, but it is not a discovery because already 10 years there were communications about it, is the "fast breeding cycle".

There are those who now announce and advertise that in 20 weeks (5 months) fattened snails are collected and sold in a hurry, after buying newborn

The most important and novelty of the 9th Conference of Heliciculture Coclè of Piana di Monte Verna was, without a doubt, the presentation of the brand new machinery created by the Coclè Heliciculture Center for a correct and adequate extraction of the slime of the Helix Aspersa bred.

The ancient and modern history that speaks of Helix serum confirms that this is a sector of considerable importance for the snail supply chain and today it is an increasingly topical topic both scientific and economic.

It isalso confirmed that the speculative confusion and the current lack of transparency on the reality and current topicality of the subject, require serious studies and rigorous experiments for the production segment, in particular with regard to the correct operational solutions, the acceptable investment costs and in particular the quality of the slime extracted.

The Coclè Heliciculture Center has been dealing directly with the topic for 4 years thanks to various scientific collaborations and the availability of the company that in these intense months has allowed to create the prototype of MARGARET – Helix Snail Slime Machine. The working group has taken into account all the current solutions on the market of this machine, has carefully studied the solutions suitable for the medium breeding plant, but has created easy operational solutions to modify the extraction capacity, in the case of larger and larger farms. The problem of the welfare of molluscs must also be given priority, and it must be possible to reuse them for other extraction processes after 30 days they are placed back on the farm. Con Margaret then another fundamental problem was solved : the microfiltration (at 0.2 microns) of the serum, in order to make it stable, sanitized and above all saleable immediately after extraction. Through a system inside the machine, the slime is in fact sanitized and produced with a microbial load at minus 10 CFU/ml, without any other treatment. The result is a stable, healthy and long-lasting product.

ADVANTAGES

MARGARET – is based on a software created ad hoc and able to follow step by step the entire manufacturing process, from the first washing phase, to the first stimulation, deburring, up to the collection of the secretion collected.

The macchianrio can connect to the network to receive updates, remote assistance and remote control. It is also equipped with Bluetooth® to be able to interact on the App from your smartphone.

A unique machine of its kind because it allows you to operate in complete freedom both "Stand Alone", and with modular functions, being able to create a series production system with multiple Margarets connected to each other. The whole system, in that case, can be developed if the idea is to produce more slime at the same time. Furthermore, the usable smudge liquids are simple and economical to prepare directly in the company, without the need to depend on binding suppliers.

The entire process is designed to work at every level, both for smaller extensions and for large production plants. The entire engine compartment of the machinery, sensors and pumps, is developed in blocks, so if an anomaly or a fault occurs, the farmer only has to report the problem and, in the shortest possible time, he will be given a replacement module that he can connect himself, so as to continue operating.

Margaret works with a current of 220 Volts, therefore with classic voltage for civil use. Many deburring machines on the market.

A solution therefore updated to the many problems encountered in several years of direct experience in the sector, which leads to the result of obtaining, with correct and adequate costs, the production of considerable and interesting quantities of saleable slime for cosmetics and for uses related to food, such as syrups, food supplements and other uses related to the lengthening of the storage times of the products of the food chain (packaging of vegetables and fruit in the 4th commercial range, fresh meat and fish and other foods).

Technical contacts: Coclè - via Progresso, 29 – 81013 Piana di Monte Verna (CASERTA) - Mobile: +39 392 1511447 - e-mail: info@cocle.it

General information on the subject at the two CIE operational offices.

Helix - Elicicoltura Oggi - N.11 - dicembre 2022 - 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)