



Tutto inizia sotto quest'arco

La lunga storia dell'Elicicoltura

The long history of Heliciculture

8° Convegno Internazionale di Elicicoltura

Il programma dell'annuale manifestazione dedicata alla lumaca Helix

The program of the annual snail event

Elicicoltura è economia circolare

Il settore ecosostenibile

The eco-sustainable economy of heliciculture

Manuale per l'autocontrollo elicicolo

Importante novità normativa

New legislation for self-control in breeding



Editoriale | la natura e la terra saranno la nostra salvezza

La pandemia ci ha provato profondamente: attraverso le privazioni vissute e le problematiche varie affrontate, abbiamo piano piano compreso che la vita non è soltanto una sfrenata corsa alla tecnologia spinta e al guadagno a tutti i costi, senza occuparci troppo del mondo attorno a noi.



Giovanni Avagnina

Questi lunghi mesi, al contrario, ci hanno insegnato come sia essenziale il rispetto della natura, dei suoi tempi e dei lenti regolamenti biologici degli esseri viventi.

Nel caso specifico dell'elicicoltura e dei suoi operatori, infatti, si sono evidenziate ovunque queste situa-

zioni: le nostre chioccioline ci hanno regalato la semplicità della loro esistenza e della loro attività di crescita e di sviluppo, nonostante tutto. Hanno permesso di spostarci mentre tutto era chiuso, per andare nei loro campi di produzione e per effettuare i lavori necessari nelle varie stagioni e, a differenza di altri settori, di ottenere, qualche risultato economico.

Il settore del cibo e della sua produzione sono stati gli unici comparti che la grave pandemia non ha intaccato nei numeri e nei fatturati, scesi di molto, al contrario, in quasi tutti gli altri campi economici.

2 Nel periodo appena trascorso, in cui tutto era rallentato, abbiamo potuto riflettere su questo nostro lavoro con la terra e questi pensieri ci hanno permesso di affermare che noi abbiamo un vantaggio rispetto agli altri, perché conviviamo, anzi promuoviamo la lentezza, caratteristica primaria della nostra protagonista.

La lentezza è serenità, possibilità di riflessione, conoscenza più approfondita delle cose.

Il ritorno alla produzione primaria e agricola e la possibilità di ottenere con il proprio lavoro un reddito, senza dubbio porta all'uomo dignità e soddisfazioni.

Pur consapevoli che il futuro non è solo l'elicicoltura, come qualcuno azzarda (e ci pare troppo): siamo certi però che per l'allevamento delle Helix, utilizzando esclusivamente il sistema al naturale e alimenti per loro di sola ed esclusiva origine vegetale, ci sarà un futuro e una prospettiva interessante.

Vi sarà sempre un maggiore spazio operativo ed economico per questa strada. Il mondo elicicolo non sarà certo un business assoluto a tutti i costi, ma stando, come siamo, con i piedi per terra, si

apriranno scenari veramente importanti e concreti per il consumo e l'utilizzo di questo alimento, non ancora molto conosciuto, il quale però racchiude in sé grandi ricchezze ed eccellenze gastronomiche e dietetiche.

Al momento occorre anche considerare la prevalenza che la "via verde e di piena sostenibilità ambientale" ha ottenuto dalla politica nazionale nel recente piano di ripresa e resilienza (RECOVERY FOUND). Sono previsti infatti investimenti per decine di miliardi di Euro in progetti di natura ambientale, agricola e forestale.

È importante che viviamo questo momento e questa transizione con verità di informazione, con serietà operativa e con la sensibilità nuova che abbiamo imparato a conoscere.

Non dobbiamo fare pubblicità celebrando la Helix come rappresentasse un miracolo, dobbiamo operare con fatica e continuità nella costruzione e nella gestione di una elicicoltura vera e di qualità, senza fronzoli. I risultati non mancheranno.

La nostra Rivista Helix - Elicicoltura Oggi, con impegno e tanta volontà, è arrivata al numero 8.

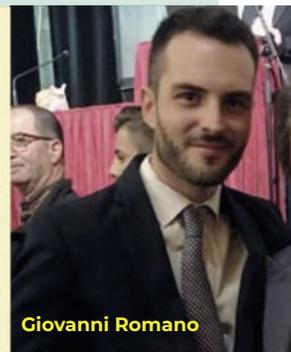
Ogni uscita di questa rivista è per noi speciale...sarà perchè è, ad oggi, l'unica del settore ad essere stampata e spedita ad oltre 12500 iscritti. Sarà perchè segue un filone storico che ormai ha superato i quarant'anni di pubblicazioni, dalle prime edizioni, conservando un fascino, nonchè un'importanza, per noi e per i nostri lettori, irresistibile.

Questo numero, ricco di contenuti come sempre, lo abbiamo voluto introdurre, in modo particolare, alla storia dell'Elicicoltura, al suo ideatore, Gianni Avagnina, il fondatore delle basi sulle quali oggi posa tutto ciò che perseguiamo sulla materia (e che viene anche strumentalizzato da chi fa di questa straordinaria risorsa agricola, un mezzo di propaganda per esclusivi fini propri).

Avagnina è una voce, probabilmente l'unica, che ha visto questo mondo in fase embrionale, nascere, decollare, passare tormento, per poi stabilizzarsi. Sostiene questo settore da oltre quattro decenni con la sobrietà, il senso pratico e professionale che lo caratterizza. *La sua voce è legata alla sua amata città: Cherasco, splendida*

bomboniera piemontese di epoca medievale, che tanto è conosciuta nel mondo, anche per merito del nostro mollusco, di Avagnina e del suo grande operato.

Questa storia va raccontata perchè senza di essa dove andiamo?



Giovanni Romano



Una Helix a passeggio per le strade di Cherasco



Il Convegno compie 8 anni

Dal 5 all'8 novembre 2021 a Piana di Monte Verna (Caserta)
Città delle Lumache.

Puntuale come sempre, in autunno, torna il Convegno Internazionale di Elicicoltura, quattro giornate dedicate alla chiocciola Helix, al suo allevamento, ai suoi derivati, alla cucina tipica e all'economia collegata.

Un evento che ogni anno cresce e si sviluppa per le novità e per le esperienze presentate dagli allevatori, dagli studiosi del settore e del mondo commerciale.

Anche in un momento difficile come l'attuale, riteniamo che il poter incontrarsi di nuovo, dal vivo, sia molto importante e positivo per conoscere e far crescere la nostra elicicoltura e la nostra produzione.

Coclè e C.I.E. investono e credono fortemente in questa tradizione e in questa occasione, unica nel suo genere. Si registra sempre una crescente partecipazione di operatori e di appassionati, che desiderano sapere, aggiornarsi e confrontarsi sui tanti temi trattati.

In particolare questa edizione vedrà il programma di internazionalizzazione di CIE con la presentazione del nuovo e aggiornato "Manuale di Elicicoltura al naturale", stampato in lingua inglese, con la partecipazione di vari partner provenienti da diversi paesi esteri e con l'assegnazione della prima **Lumaca d'Oro nel mondo**.

Sarà ampliata inoltre la possibilità di ottenere la certificazione ufficiale di partecipazione ai vari seminari della manifestazione, documenti molto utili per ottenere punteggi e qualificazioni presso le varie istituzioni nazionali.

La collaborazione con l'Istituto Formativo **ASCCO V. Ricciardi** di Piana di Monte Verna, struttura che ospita questo 8° Convegno, permetterà ai partecipanti inoltre di seguire, nelle stesse date, altri utili indirizzi di formazione e crescita professionale, nei campi più diversi. Il programma di questa edizione è pieno e molto corposo.

Le modalità di iscrizione e partecipazione, sia all'8° Convegno Internazionale di Elicicoltura, sia ai percorsi formativi dell'Istituto ASCCO V. Ricciardi, sono indicate nel programma allegato alla rivista e su www.cocle.it

Come consuetudine anche quest'anno la manifestazione darà grande rilievo alla **KERMESSE GASTRONOMICA - "Piazze della Lumaca"**: una tradizionale festa del numeroso popolo che sempre più volentieri vive le tante sfumature del prelibato mollusco in cucina.

Il Concorso Nazionale

Le adesioni per partecipare al concorso per il miglior marchio Aziendale scadono il 15 Settembre.

Come annunciato sul n.7 della nostra rivista "Helix Elicicoltura Oggi" è stato indetto da Confederazione Italiana Elicicoltori e da Centro Elicicoltura Coclè, il **CONCORSO NAZIONALE per il miglior marchio aziendale, di un'azienda elicicola**.

Il concorso è aperto alle aziende elicicole a ciclo completo, con produzione di lumache vive Helix e vendita anche di derivati dai molluschi (lumache conservate e prodotti cosmetici con bava), attraverso la produzione in conto terzi.

Il concorso intende premiare, con la selezione operata da una qualificata Giuria di esperti, i **TRE MIGLIORI MARCHI AZIENDALI**, in grado di presentare al meglio le caratteristiche qualitative dei prodotti e anche di indicare all'acquirente, con la giusta e accattivante grafica, l'intera filiera produttiva seguita dall'elicicoltore.

I vincitori saranno proclamati, domenica **7 novembre 2021**, nell'ambito dell'8° Convegno Internazionale di Elicicoltura, in programma a Piana di Monte Verna (Caserta).

L'intero programma e il modulo per l'iscrizione sono raggiungibili e consultabili a questo link:

<https://www.cocle.it/concorso-marchio-aziendale.html>



Cherasco: *l'inizio*

Tutto comincia sotto quest'Arco



La storica strada che conduce all'Arco del Belvedere di Cherasco

Presso il seicentesco Arco del Belvedere, uno dei monumenti principali della città di Cherasco, è il luogo in cui, nell'anno 1976 nasceva e si sviluppava l'organizzazione storica per il mondo della chiocciola e del suo allevamento in Italia e nel mondo: l'Istituto Internazionale di Elicicoltura, che proprio in uno di questi palazzi ebbe la prima sede.

Partiva infatti dal cheraschese *Giovanni Avagnina* l'idea e l'iniziativa di tentare, studiare e sperimentare l'allevamento a ciclo biologico del mollusco di terra *Helix*, che proprio in quel periodo, con numerose legislazioni regionali legate alla salvaguardia ambientale della specie, la prima quella del Piemonte, ne veniva proibita e regolamentata la raccolta in natura, fino ad allora unico sistema di rifornimento al mercato.

I quarant'anni che seguono confermano le scelte iniziali della produzione in condizioni naturali, mentre l'attività piano piano si sviluppa ovunque. In Italia ottiene riconoscimenti ufficiali per l'inquadramento fiscale, per i regolamenti igienico sanitari e per l'inserimento nei piani finanziari di sviluppo agricolo.

Negli anni '95/97 nascono i primi allevamenti con il sistema tutto italiano all'estero e, piano piano, le iniziative si sviluppano in oltre 40 Paesi, in Europa e fuori dall'Europa.

Anche l'estrazione della bava con metodi che assicurano il pieno benessere per il mollusco è presentata, per la prima volta a Cherasco nel 2014. È il primo macchinario di estrazione cruelty-free, che utilizza l'ozono sanificante,

metodo ideato da *Donatella Veroni*, studiosa e ricercatrice di fama mondiale in dermocosmesi.

La storia è storia, il tutto documentato da oltre 100 numeri della rivista "Elicicoltura Oggi" e da altre 15 pubblicazioni specifiche, con 9 traduzioni nel mondo. Migliaia e migliaia di incontri, convegni e scambi di idee e programmi operativi.

Nulla di vero e reale si improvvisa come può essere un momento di frivolo boom pubblicitario e di comunicazione.

La storia reale è lavoro quotidiano, studio, sperimentazione, esperienza, manifestazioni, continuità nelle collaborazioni con gli operatori, le Università e gli enti territoriali.



La storia dell'elicicoltura italiana Le tappe più significative

1975-1977 | Il Centro di Elicicoltura di Cherasco lavora, cresce e si trasforma in "Istituto Internazionale di Elicicoltura"

1978 | Viene fondata in Cherasco l'Associazione Nazionale Elicicoltori, organizzazione con lo scopo di sviluppare e tutelare la produzione della lumaca Helix. Presidente dell'Associazione è eletto **Giovanni Avagnina**. Ricopre la carica fino al 2016.

1980-2000 | Anni di ricerca, studi, sperimentazioni ed esperienze sull'allevamento, sull'alimentazione e sulla selezione delle specie. L'Elicicoltura si sviluppa in particolare in Spagna e Grecia (paesi mediterranei)

1986 | L'Elicicoltura è riconosciuta dallo Stato italiano quale attività "agricola" vera e propria anche sotto l'aspetto fiscale e giuridico.

1987 | Nascono il Comitato Scientifico dell'A.N.E. e il Premio Internazionale "Studi scientifici di Elicicoltura", con i relativi testi pubblicati.

1990-1992 | Primi allevamenti in Italia di Helix Aspersa Muller. Si inizia la sostituzione negli allevamenti della specie Helix Pomatia, considerata poco produttiva.

1993 | La Comunità Europea riconosce ufficialmente l'Elicicoltura. Iniziano le misure economiche pubbliche a favore dell'attività, in tutta Italia e in Europa.

1994 | Inizia la diffusione della produzione con metodo naturale italiano all'aperto a ciclo completo della Helix nei paesi extra-europei.

1998 | A Cherasco si assegnano le prime "Lumache d'oro" a studiosi, gourmet e giornalisti.

1999 | Si celebra in Italia "1999: anno della Lumaca", con oltre 30 manifestazioni in tutte le regioni.

2000-2010 | Anni di grande crescita quantitativa e sviluppo concreto dell'allevamento di Helix Aspersa Muller e Maxima, anche su grandi estensioni.

2008 | Inizia la sinergia con **Coclè** per il centro sud Italia.

2014 | Nasce e viene certificato **OZOSNAIL®**, il primo macchinario per l'estrazione della **BAVA**, in pieno benessere animale.

2014 | A Cherasco si tiene il 43° Congresso Internazionale di Elicicoltura con una straordinaria e mai registrata partecipazione di pubblico e di interesse (oltre 5.000 operatori).

2016 | Il gruppo di lavoro (veterinari e professori di varie Università italiane), coordinato da Giovanni Avagnina ottiene dal Ministero della Salute la validazione del "Manuale di Corretta Prassi Operativa in Materia di Elicicoltura", primo documento ufficiale per il settore in Europa.

2017 | Nasce la "CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI". Viene adottato dagli elicicoltori il marchio nazionale di qualità **FILIERA LUMACHE ITALIANE**.

2018 | Con Ediz. **COCLE'**, riprende la pubblicazione della rivista cartacea e online "HELIX - ELICOLTURA OGGI", nata nel 1978.

2021 | il Senato della Repubblica Italiana discute il primo disegno di legge al mondo sulla chiocciola e suo allevamento.



Stand del 36° Incontro Internazionale di Elicicoltura Cherasco



Annuale Festival della Lumaca in Cucina - Cherasco



G. AVAGNINA con G. ROMANO a Piana di Monte Verna



G. AVAGNINA in Libano alla presenza del Presidente della Repubblica e 12 ministri

La Sicurezza Alimentare in Elicicoltura *Il Manuale di Autocontrollo*

Questo numero di "Elicicoltura Oggi" è molto importante e rappresenta un momento storico nel processo di crescita e di sviluppo dell'elicicoltura.

Allegato alla rivista, i lettori trovano gratuitamente, un nuovo importante documento normativo: "il manuale di autocontrollo in Elicicoltura", protocollo obbligatorio da Marzo 2021, da quando cioè è entrato in vigore il nuovo regolamento UE, n. 382 del 24/ Marzo/2021.

La "sicurezza alimentare" è un fattore fondamentale per sviluppare un settore e garantire la crescita dei consumi del prodotto. Grazie alla grande disponibilità e preparazione del **Dott. Umberto COEREZZA**, veterinario ufficiale nell'ATS INSUBRIA-Varese Sud, già redattore del "Manuale di corretta prassi operativa in elicicoltura", studioso ed esperto di legislazione veterinaria e di controllo degli alimenti, la Confederazione Italiana Elicicoltori ha il piacere e l'onore di presentare a tutti gli aderenti e agli operatori dell'intera filiera delle chioccioline uno strumento importante al miglioramento e crescita della stessa.

6

Spesso gli operatori sono spaventati da nuove norme e regole emanate a controllo del proprio lavoro: è un errore, è invece molto utile conoscere a fondo e in maniera chiara i regolamenti e gli aggiornamenti degli stessi. La cultura della qualità della produzione del cibo in Italia e in Europa è un fattore di alta qualificazione. Produrre eccellenze in forma controllata è sempre meglio e più redditizio che produrre grandi quantità standard, senza qualificazioni, soggette a facili e larghe concorrenze.

Filiera Lumache Italiane e Confederazione Italiana Elicicoltori sono orgogliosi di poter ottenere la collaborazione e la fiducia della scienza di settore e degli specialisti più autorevoli nel campo.

In particolare il prezioso lavoro del dott. Coerezza, che gratuitamente ha messo a disposizione degli elicicoltori le sue conoscenze tecniche e scientifiche sull'argomento, rappresenta un momento di basilare importanza per il miglioramento dell'intero comparto elicicolo.

Grazie infinite, a nome anche degli elicicoltori tutti. Lavoreremo in questa direzione perché vogliamo che l'elicicoltura italiana sia sempre la prima in Europa e nel mondo. La nostra, infatti, è l'elicicoltura più difficile, ma è l'unica che sa produrre prodotti eccellenti e straordinari.



La Cultura della **sicurezza alimentare** a cura di **Umberto Coerezza**



Il 24 marzo di quest'anno è entrato in vigore il nuovo **REGOLAMENTO (UE) 2021/382**, che ha modificato gli Allegati I e II del Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, per quanto concerne, in particolare, la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare.

Il nuovo Regolamento consegue alle fasi di adeguamento del Regolamento CE 852/2004 alle recenti revisioni della "Norma globale CXC 1-1969 e CXC 80-

2020", approvate nel settembre 2020 dalla Commissione del Codex Alimentarius.

Gli aspetti di interesse di questa breve nota riguardano la novità di introdurre, quale principio generale, la nozione di "Cultura della sicurezza alimentare", mettendo in evidenza l'importanza dell'impegno della direzione e dei dipendenti nei confronti di tale importante principio e dimostrando, quindi, il proprio dovere nel fornire alimenti sicuri e idonei.

Nello specifico il Capitolo XI bis, di integrazione all'allegato II del Reg. CE 852/2004 e dal titolo - Cultura della sicurezza alimentare - così recita:

1. Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornire prove che la dimostrino, rispettando i requisiti seguenti:



a) impegno da parte della dirigenza, conformemente al punto 2, e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti;

b) ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;

c) consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti;

d) comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;

e) disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti.

2. L'impegno da parte della dirigenza deve comprendere le azioni seguenti:

a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;

b) mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;

c) verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;

d) garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;

e) garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi;

f) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

3. L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare.

L'importanza e la portata dei punti 1 c, 2 d-e-f sono già stati affrontati nel settore "Manuale di autocontrollo" e "Importanza della formazione e aggiornamento professionale in Elicicoltura" contenuti in **Area riservata** del sito **www.cocle.it**, mentre l'aspetto cardine del punto 1 "Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornire prove che la dimostrino.....", merita qualche approfondimento in quanto costituisce un'azione mirata e cogente in carico all'OSA (Operatore del Settore Alimentare). Un atto documentale di integrazione al Manuale di autocontrollo per coloro che operano nelle fasi successive alla produzione agricola primaria, ovvero all'allevamento in campo delle lumache. L'applicazione è quindi dall'entrata nello stabilimento di trasformazione.

Tuttavia, anche per coloro che non sono direttamente interessati, è opportuno conoscere gli indirizzi disposti dal legislatore comunitario in materia di salute pubblica, per avere un quadro articolato sulle nuove norme d'igiene generali e specifiche, atte a garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti.

I nuovi obblighi impongono, a tutte le imprese, un accertamento della propria conformità e, conseguentemente, i necessari adeguamenti, partendo dalla verifica e, se necessario, revisione dell'organizzazione aziendale, definendone i ruoli e formalizzando, in base alle dimensioni dell'Azienda, le deleghe in materia di sicurezza alimentare. Si dovranno adeguare i manuali e le procedure, nonché il piano di formazione del personale inserendo

tematiche quali lo sviluppo e la ricerca, unitamente alla periodica revisione della documentazione utile da esibire su richiesta delle Autorità competenti ai controlli ufficiali.

Una dichiarazione di impegni, da parte del titolare dell'Impresa alimentare e dei suoi dipendenti nei confronti del consumatore finale e dell'Autorità competente, comporta fissare dei punti che non potranno essere messi in discussione.

Il manuale andrà quindi integrato con un capitolo che riguarderà questa tematica e che, schematicamente, potrà essere così delineato: Con la sottoscrizione per accettazione della presente dichiarazione di impegni, il sottoscritto rappresentante Legale dell'Azienda dichiara di essere costantemente impegnato a promuovere la cultura della sicurezza alimentare all'interno della propria azienda e presso i propri dipendenti.

Il proprio impegno e quello dei dipendenti, si estrinseca, sia attraverso l'applicazione delle procedure del manuale di autocontrollo, sia:

- garantendo risorse sufficienti per una manipolazione sicura e igienica degli alimenti;
- garantendo una comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;
- garantendo la produzione e distribuzione sicura degli alimenti, con la consapevolezza dei pericoli che nella propria attività possono mettere a rischio la salute umana;
- garantendo che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;
- mantenendo l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;
- verificando che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;
- garantendo che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;
- garantendo la conformità con i requisiti normativi;
- incoraggiando il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare tenendo conto degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

Il sottoscritto, infine, è consapevole che la violazione degli impegni assunti, può comportare un pericolo per la sicurezza alimentare.

Si ritiene utile datare e firmare tale dichiarazione di impegni.

Una dichiarazione, come detto, obbligatoria nell'impianto di trasformazione, ma che può essere introdotta, volontariamente, anche nel manuale di autocontrollo dell'allevamento, indipendentemente dalle dimensioni dell'impresa, come valore aggiunto, segno di responsabilità e trasparenza del produttore primario.

Si ricorda, infine, che la mancata o non corretta applicazione anche delle nuove procedure, è punita con sanzione amministrativa da 1.000 a 6.000 € ai sensi del D.leg.vo 193/2007.

Dott. Umberto Coerezza

La nostra Elicicoltura *in* **Georgia**

Da molti anni vediamo che tanti paesi in Europa e nel mondo intero guardano positivamente alla nostra filiera elicicola e sviluppano attività seguendo il metodo italiano al naturale. In questo periodo è particolarmente interessata all'elicicoltura italiana la **GEORGIA**, piccola repubblica ex sovietica, sul Mar Nero, con un ottimo clima e un terreno sostanzialmente di tipo calcareo.

All'inizio di aprile 2021 si è tenuta a battesimo infatti, nella capitale **TBILISI**, la nascita di **ITALIAN CONFEDERATION OF HELICULTURE CAUCASUS LTD**, una azienda impegnata in un importante programma di sviluppo dell'intero settore elicicolo in quel paese.

La missione di CIE, rappresentata da Giovanni Avagnina, che fa seguito ad una precedente visita nel gennaio 2020, ha messo le basi per l'accordo definitivo per l'attivazione di un grande allevamento di 4 ettari nella regione di **SAGREMELO**, il programma di collaborazione diretta nella progettazione e attivazione di un moderno stabilimento di macellazione di molluschi in grado di produrre, seguendo le norme UE, carne di Helix e gusci sterilizzati per cucina. Sono in programma anche produzioni di bava purissima proveniente esclusivamente da molluschi allevati.

I quattro giorni in Georgia sono stati molto produttivi e importanti per i numerosi incontri avvenuti tra Giovanni Avagnina, il gruppo imprenditoriale e le varie istituzioni pubbliche e finanziarie del Paese.

Una curiosità raccontata da un tecnico di una importante società finanziaria: poiché in Georgia attualmente non vi è tradizione di consumi di Helix, molte aziende vitivinicole locali pagano decine di operai in primavera per raccogliere le tantissime Helix Lucorum, che volentieri vivono sui vitigni, creando danni alla produzione.

Dopo la raccolta questi molluschi vengono caricati, in sacchi, su camion e buttate nei fiumi, perché sono un problema da eliminare.

Una serie di fotografie a testimonianza di questa distruzione di tante belle lumache, che potrebbero essere vendute e lavorate.

il Personaggio

Nei paesi ad economia più debole, normalmente qualsiasi messaggio pubblicitario sulla redditività di un investimento fa maggior presa che in nazioni più avanzate.

Naturalmente anche questo discorso è valido per la Georgia, paese di grande cultura e storia, ma con un pil di soli 20 miliardi di Euro.

Non per niente in questa piccola nazione vi è ora un grande fermento di comunicazione, causato dalla nascita (nel 2019) di un allevamento elicicolo (oltre 5 ettari), sorto sulla base di suggestioni e impostazioni più o meno veritiere.

Questa azienda attualmente promuove iniziative di investimento a prezzi estremamente elevati, raccontando la favola dell'altissimo reddito ottenibile.

Normalmente chi guadagna bene non dovrebbe creare nuovi concorrenti, ma in questo caso la spinta informativa va nella direzione di illudere nuovi soggetti, per lucrare sulla vendita di materiale e consulenze.

In questo contesto l'interesse è cresciuto, specialmente per l'economia georgiana, in prevalenza assoluta legata all'agricoltura.

Tra le tante persone e gruppi imprenditoriali che per i motivi indicati, ci hanno contattati in questo ultimo anno di pandemia (periodo in cui di più si cercano nuove strade di investimento), spicca senza dubbio la figura, molto

8 Di particolare importanza l'incontro con il Ministro dell'Agricoltura e dell'Ambiente **Levan DAVITASHVILI**.



Lo stesso Ministro, che ha studiato all'Università Bocconi di Milano e già conosceva l'elicicoltura italiana e la sua storia, ha voluto sottolineare l'importanza della collaborazione in atto tra i due paesi e in particolare è stato molto interessato alle normative tecniche e sanitarie contenuto nel nostro "Manuale di Corretta Prassi Operativa in Elicicoltura". Ha richiesto l'autorizzazione alla traduzione delle norme in lingua georgiana per una migliore informazione agli agricoltori locali.

L'incontro con l'Ambasciatore italiano **Enrico VALDO** a Tblisi, inoltre è servito a sottolineare il metodo operativo di CIE in Georgia volto non a pubblicizzare l'attività, bensì a raccontare ai tanti interessati la realtà del lavoro per rendere gli stessi consapevoli delle difficoltà troppo spesso trascurate a scapito di informazioni allettanti



apprezzabile, di un giovanissimo imprenditore, che nonostante il rumore e la confusione sull'argomento coinvolge media, televisioni, enti pubblici, e l'intera opinione pubblica, ha fatto scelte chiare e quasi rivoluzionarie per la Georgia.

Si tratta di **George Kadagidze Sermon**, 21 anni, già affermato regista e ora amministratore del gruppo **Italian Confederation of Heliculture Caucasus LTD**, con sede a Tblisi, società che raccoglie alcuni importanti e seri uomini di affari in Georgia.

A confronto di tanti, che vengono ammaliati dalle cifre molto alte proposte da vari business plan, in giro per l'Italia e per il mondo, ha deciso di lavorare con speranze ma senza illusioni, dando fiducia alla nostra Confederazione, che gli ha presentato e indicato ricavi inferiori a quelli promessi da altri, che ha indicato i tempi corretti e in particolare ha dimostrato che l'elicicoltura seria si può attuare con investimenti più razionali e soprattutto meno costosi.

George Sermon ha saputo tenere testa ai dubbi anche di alcuni soci della Società e ha voluto sposare pienamente la filosofia della nostra organizzazione: onestà e realtà nella comunicazione e nella presentazione dell'attività.

Pur con qualche delusione personale e degli altri ha perfettamente compreso che l'estrazione della bava non è l'unico motivo fondante dell'allevamento elicicolo, come spesso molti credono. Estrazione della bava sì, con interventi mirati, non certo con decine di estrazioni raccontate e biologicamente impossibili sul mollusco.

Inoltre, con grande perspicacia e intelligenza, ha compreso che il principale business è la produzione per il food di qualità, collegato non tanto alla vendita di lumache vive, bensì di lumache macellate e preparate per un mercato internazionale, il tutto prodotto secondo i regolamenti più aggiornati e sicuri.

Il programma della Società, oltre all'attivazione dell'allevamento, è la costruzione di un moderno grande stabilimento di macellazione che possa lavorare con profitto, utilizzando la mano d'opera locale e possa essere di servizio anche per altri elicicoltori della nazione e della zona del Caucaso in generale.



George Kadagidze Sermon
Amministratore del Gruppo
"Italian Confederation
of Heliculture Caucasus LTD"

Un moderno imprenditore, che nonostante la sua giovanissima età, crede fortemente nella scelta della qualità della produzione (alimentazione solo vegetale e assenza di chimica nell'impianto produttivo), nella modernità e nell'aggiornamento dei metodi di mercato, insieme al riconoscimento delle tradizioni del settore

A fine luglio 2021 l'azienda sarà ufficialmente inaugurata con alcune importanti manifestazioni pubbliche, che vedono la CIE pienamente coinvolta e presente.

Siamo molto onorati di questa collaborazione e di questa fiducia.

i Prezzi delle Lumache

Un'annata veramente nefasta per tutti i settori sulla linea dei consumi e delle quotazioni sui mercati. Per le differenze dei colori delle varie regioni e i limiti di circolazione, sostanzialmente l'intera ristorazione italiana si è fermata per molti mesi. Le lumache non sono prodotto indispensabile, hanno bisogno di convivialità per i consumi: è quasi impossibile pensare all'asporto, come è avvenuto con le pizze o altri piatti da street-food.

Non abbiamo ancora dei dati definitivi sui consumi nel 2020 in Italia e in Europa; è certo che gli stessi quantitativamente sono caduti, nell'ordine del 20-30%. Un dato a riguardo i prezzi ingrosso è abbastanza sicuro: il prodotto d'importazione, costituito da lumache alimentate in forma intensiva con solo mangime concentrato (da Polonia, Lituania e Ucraina, i paesi dove questo sistema è massivamente presente) sono crollati del 40-50%, arrivando per le ultime partite invendute, nel mese di marzo 2021, a Euro 1,60-1,90 il kg. **Per fortuna questa grave situazione, che significa prezzi al di sotto dei costi, non è stata registrata per le Helix di origine allevamento a ciclo completo italiano: questo fatto è successo per le indubbie differenze qualitative della carne cresciuta lentamente e biologicamente in rapporto alla fisiologia del nostro mollusco. I prezzi FILIERA LUMACHE ITALIANE hanno mantenuto i dati 2019: 4,00-6,00 Euro il kg. all'ingrosso, cioè oltre gli 800-1.000 kg. Al minuto e nei supermercati, il prodotto asciutto e spurgato ha mantenuto la quotazione di 12,00-15,00 Euro il kg., cioè il prezzo vero e corretto per questo tipo di distribuzione.**

Ha influito su questa situazione negativa principalmente il ritiro mancato, in alte percentuali, da parte del mercato spagnolo, il più importante e ricettivo per le lumache vive di allevamento e di raccolta naturale. Anche la Spagna infatti è stata costretta a lunghissime e pesanti chiusure della ristorazione a causa della pandemia e ha ridotto di oltre 50.000 tonnellate la sua importazione nell'anno. Tenendo conto dell'alta capacità nei consumi di questa nazione, che acquista ovunque solo lumache vive e quasi nulla di conservato, è molto più interessata ai prezzi che alla qualità, chiaramente viene motivato il forte abbassamento nella quotazione per la merce meno valida. Il mese di maggio 2021, primo periodo di parziali e graduali aperture dei locali di ristorazione si è registrato finalmente la tradizionale sostenuta richiesta, come il tempo di prima. Questo fatto, con l'incremento dell'attività vaccinale e il progressivo ritorno alla normalità, ci fa sperare in bene. Abbiamo già notizia della programmazione di sagre tradizionali, nel 2020 saltate.

D'altra parte lavoriamo e produciamo un cibo di eccellenza, che saprà superare anche questi momenti difficili



Economia Circolare

Chiocciole Helix = Produzione Ecosostenibile

Abbiamo molte volte scritto e parlato dell'elicicoltura come attività fortemente eco-compatibile. In questo momento l'economia circolare (parola coniata da WALTER STAHEL), che secondo Wikipedia è il termine che definisce un sistema economico pensato per potersi rigenerare da solo, garantendo dunque la sua ecosostenibilità, acquista sempre più importanti adesioni e sollecitazioni anche dalla politica, dalle istituzioni e dalla finanza di tutto il mondo.

L'intera filiera delle chiocciole Helix, dalla produzione in campo, all'estrazione della bava fino alla gastronomia buona e sana, sono un chiaro esempio pratico della piena e parsimoniosa utilizzazione di tutte le risorse disponibili.

L'utilizzo di alimenti vegetali prodotti direttamente in campo o altri, sempre vegetali, che avanzano dal ciclo commerciale, destinati a essere considerati rifiuti, possono essere consumati e riciclati dai nostri molluschi in allevamento; la limitata utilizzazione dell'acqua di irrigazione; l'assenza dei tempi e dei costi dei trasporti dei mangimi come avviene per altre produzioni di carne; l'assenza di prodotti chimici utilizzati per la cura delle piante, sono tutti fattori di primaria importanza

per classificare l'elicicoltura come una attività, nel ciclo economico, in grado di ridurre gli sprechi e contribuire al risanamento del pianeta: quindi economia circolare.

Il sistema italiano di allevare Helix all'aperto diventa quindi uno sfruttamento virtuoso della terra, perchè nelle più diverse situazioni microclimatiche si attua una coltivazione di vegetali specifici, che necessitano di nessuna concimazione e trattamenti e che producono proteine alimentari di alta qualità a costi relativamente bassi, valorizzando il lavoro dell'uomo. Nel mondo intero cresce l'interesse per le nostre scelte operative e per i nostri antichi e nel contempo innovativi sistemi di produzione, sempre legate anche alle tradizioni dei territori.

Il rispetto per l'ambiente, la valorizzazione delle aree extraurbane, la riscoperta della terra quale patrimonio antico.

Può sembrare un racconto poetico, ma è una sfida attuale del nostro presente che vuole in particolare parlare ai giovani con l'urgenza di chi sa che c'è sempre meno tempo per salvare questa nostra ricchezza.

L'elicicoltura, attuata e gestita con il metodo naturale italiano all'aperto fa parte dei tanti elementi che rientrano in questa visione del lavoro e della vita migliore per le nuove generazioni. Fino dall'inizio è stata una nostra scelta, risultata intelligente e positiva.

Lutto nell'Elicicoltura



A fine maggio in un incidente automobilistico ha perso la vita purtroppo un elicicoltore tunisino, amico e collaboratore della CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI.

Fatfeh Chortani, giovane operatore in elicicoltura e membro del Consiglio Generale di SMHT (Società Mutuelle Heliculture Tunisie), ha avuto con noi vari incontri e scambi di esperienze, in quanto intendeva promuovere la metodologia produttiva di CIE nel suo paese.

Condoglianze alla famiglia e ai colleghi tunisini.

Nuovo Ministro all'Agricoltura

Nel nuovo governo del prof. Mario Draghi è stato nominato il nuovo Ministro delle Politiche Agricole.

A differenza del precedente esecutivo, in cui all'Agricoltura era stato accorpato "il turismo", il Ministero riprende l'antico nome "delle Politiche Agricole e Forestali", in quanto è stato ricreato lo specifico dicastero per il turismo, come un tempo.

Nuovo Ministro è stato designato l'**On.le Stefano PATUANELLI**, 47 anni, triestino, già Ministro dello Sviluppo Economico nel governo Conte 2. Laureato in ingegneria è conosciuto e apprezzato per i suoi toni pacati, rassicuranti e moderati. Tutte le organizzazioni che ruotano attorno all'agricoltura hanno offerto al neo-Ministro la massima disponibilità a collaborare per realizzare finalmente una svolta concreta verso la sostenibilità del settore della terra affinché sia in linea con il GREEN DEAL europeo.

Anche la CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI porge al nuovo Ministro i migliori auguri di buon lavoro.





Alimentazione in Allevamento

Da sempre comunichiamo agli elicicoltori che la scelta, la quantità e la continuità dell'alimentazione destinata ai molluschi, al di là delle metodologie più o meno diverse nella gestione aziendale, sono i 3 fattori indispensabili per ottenere buoni risultati economici.

Troppi elicicoltori credono ancora che le lumache crescano da sole, che sia sufficiente costruire un bell'impianto, fare i recinti per bene e controllare la fuga dei molluschi tra i passaggi. Troppo spesso non si preoccupano dei tempi giusti della semina, delle motozappature, dello sviluppo della vegetazione e di conseguenza dell'habitat verde che ogni anno, ricordiamo, va creato e rinnovato completamente.

Nei recinti di ingrasso, fin dal momento dei trasferimenti in Aprile delle chioccioline, è indispensabile organizzare con continuità e con precisione l'apporto di alimenti vegetali dolci e freschi, seminati a parte e rappresentati sempre da essenze orticole a foglia palmare.

Su una foglia tagliata, inoltre, il mollusco lavora e mangia con molta più facilità a confronto il dover salire dal terreno, arrampicandosi e cercando una posizione sicura di attacco sul cibo. Maggiore fatica ed energia sprecata e minore utilizzazione delle essenze. Un concetto e una situazione importante da tenere in conto.

Tutti gli impianti quindi devono avere a disposizione almeno il 20%-25% di terreno in più, meglio se esternamente al recinto perimetrale. Su detto spazio, da Marzo-Aprile, bisogna assolutamente seminare, in forma scalare, a distanza di 2 settimane di tempo, 3 tipi di vegetali fondamentali, tutti coltivati a file e con distanziamento corretto tra le piante: GIRASOLE selvatico, gigante (*Helianthus annuus*), BIETOLA BIANCA (*Beta Vulgaris*) e CAVOLO grigio Proteor (*Brassica napus*). Semine scalari perché i molluschi prediligono piante in infiorescenza e non a termine ciclo, perché più tenere e più gustose.

Fino a fine novembre, a termine della raccolta, occorre tagliare in basso queste piante e lavorando dall'esterno dei recinti, lungo la rete, buttare nello stesso le quantità necessarie. Non di più, non di meno: in quanto entro 3/4 giorni l'intera foglia deve essere consumata e devono ridursi al minimo i residui. Quantità eccessive portano sia allo spreco del vegetale e soprattutto creano marcescenze e muffe, pericolose per la salute dei molluschi.

I quantitativi corretti e utili si scopriranno direttamente in poche settimane controllando la situazione dei recinti stessi.



Recinti di Ingrassio

Altri frutti e alimenti

Oltre queste integrazioni fogliari, sempre facendo gli opportuni controlli quotidiani, si possono utilizzare:

a) carote provenienti dallo scarto ottenuto nella preparazione delle confezioni destinate ai supermercati. Sono le carote di forme irregolari, troppo grandi o troppo piccole, spesso base alimentare per allevamenti di cavalli.

Due i vantaggi con le carote: grande appetibilità immediata e lunghi periodi di conservazione del prodotto senza danni, anche all'aperto.

b) sporadiche integrazioni (1 volta alla settimana, per esempio) con **cereali vari "SOFFIATI"** (chiamati anche "sfogliato" utilizzato per esempio per l'alimentazione dei conigli).

I vantaggi di queste integrazioni sono legati a:

- Maggior concentrazione proteica e minerale dell'alimento
- costo limitato del prodotto (circa 12-13 Euro per un sacco di 25 Kg.)
- facilità di attacco da parte del mollusco, perché alimento leggero, "esteso" come una foglia. Lo sfogliato, non si impasta, come succede con la farina, con il terreno creando enormi sprechi e inutilizzazioni.
Quantità massima consigliata per recinto standard (circa 150/160 m.q.), in un anno di ingrasso = 50 Kg. al massimo.

Alimenti da non utilizzare

Anche se la Helix praticamente mangia di tutto, meglio evitare o ridurre le quantità di:

a) frutta zuccherina (mele, pere, meloni, cocomeri, ecc.), appetite, ma troppo ricche di acqua e conseguente veloce marcescenza e acidificazione del suolo del recinto.

b) farine in generale, perché è molto alto il quantitativo che si mescola e si perde nel terreno con l'irrigazione diventando inutilizzato. Le farine inoltre hanno costi proibitivi a confronto la resa in carne realizzabile nel mollusco. Al massimo infatti la Helix riesce a trasformare in nuove cellule e quindi in peso vendibile solo il 6-7% del cosiddetto "mangime". Il motivo principale è legato al fatto che il mollusco è dotato di un apparato digerente molto semplice, poverissimo nei meccanismi fisiologici di digestione, come hanno invece gli altri animali da allevamento intensivo (polli, tacchini, maiali, ecc.).

Pablo Zappettini - *l'elicoltore perfetto*

Nei tanti anni di lavoro abbiamo incontrato un numero altissimo di operatori, uno diverso dall'altro, con caratteri e personalità differenti sia nell'operatività sia nella disponibilità a seguire delle indicazioni ricevute. Come tutti ben sappiamo molti di questi elicicoltori hanno cessato l'attività, molto spesso non avendo neppure compreso o accettato del tutto le numerose problematiche da affrontare.



L'elicoltore **Pablo Zappettini**

Oltre il 50% dei soggetti, pur avendo in mano un preciso piano operativo e progetto, preparati ad hoc per quel terreno, quel microclima e in rapporto alle richieste specifiche espresse, non ha voluto seguire, per propria scelta, le indicazioni e i consigli, ha effettuato modifiche nei tempi, nei numeri e nella metodologia operativa. Grandi numeri quindi di fallimenti o agonie di impianti elicicoli che si pensava bastasse costruire e non gestire.

Al 25/30 maggio era pronto per l'introduzione dei riproduttori, in piena e adeguata tempistica avendo ottenuto una vegetazione perfetta e omogenea.

Nonostante sia un commerciante ambulante, ha saputo, insieme alla sua famiglia, dedicare le ore di lavoro libere dall'attuale lavoro primario alle necessità della **"sua elicicoltura"**, sempre con grande attenzione, passione, continua umiltà nel chiedere (2/3 volte la settimana) consigli per non sbagliare, vivendo ogni giorno la preoccupazione per le condizioni climatiche non perfette o desiderate. Ha affrontato e risolto i tanti piccoli e imprevisi problemi che si incontrano all'inizio dell'attività.

Tra i tantissimi incontrati, non si ricordava un operatore così meticoloso, così serio, convinto e sempre disponibile a confrontarsi con chi, più di lui, può aiutarlo nell'impresa.

Una cura quasi maniacale per la vegetazione, piccole inquietudini risolte per certe piante sconosciute e nate nei recinti, per l'inerbamento di qualche passaggio, per gli spruzzi sbagliati di qualche irrigatore.

Se dobbiamo dare un voto a questo elicoltore 10 e lode non basta: la consapevolezza e onestà intellettuale con cui ha affrontato l'idea iniziale e tutti i problemi collegati per realizzarla, devono essere il viatico e l'ossigeno di un meritissimo successo.

Molti complimenti e auguri.

**"IL PARADISO DELLA CHIOCCIOLA" DI ZAPPETTINI P.
Via Giuseppe Guerzoni, 42
25018 MONTICHIARI (BS)
TEL. 338/1801949 - pablo.zappettini@libero.it**

12 Ebbene, una bellissima e interessante esperienza l'abbiamo invece vissuta con un neo-allevatore della provincia di Brescia. Fin dal primo incontro **Pablo ZAPPETTINI** ha dimostrato invece grande disponibilità nell'accettare le indicazioni e i consigli preliminari, tutti attuati e portati avanti scrupolosamente.

E' partito nel mese di ottobre a lavorare il terreno, prima del freddo; durante l'intero inverno, ha scelto intelligentemente di costruire il suo impianto di 5.000 mq., Diluendo in 2 anni i lavori, con la sola recinzione perimetrale sull'intero appezzamento. Passo dopo passo, a febbraio, ha costruito le baulature ai recinti, ha preparato il serbatoio dell'acqua e l'impianto irriguo con le sue mani; a metà marzo, controllando i tempi, ha seminato i recinti. In seguito ha piazzato correttamente le reti con le balze dei suoi primi 8 recinti di riproduzione

Otala Lactea / Punctata

Passando in rassegna le specie più diffuse delle lumache univalvi di terra, destinate all'alimentazione, non possiamo dimenticare il genere OTALA, che in Italia viene consumato soprattutto nelle regioni meridionali.

Otala Punctata e *Otala Lactea* sono spesso confuse con *Theba Pisana* e con *Vermiculata*, volgarmente chiamate Rigatelle, anche se le *Otala* sono il 20/30% più grandi e presentano una conchiglia, molto schiacciata, se pur simile alla morfologia di *Eobania*. Nell'antico sito romano di Volubilis, in Marocco, si sono trovate varie testimonianze su ampi consumi da parte delle popolazioni preistoriche di questa specie.

Più diffusa e più importante per quanto riguarda i luoghi di diffusione è l'OTALA LACTEA, che rappresenta anche le maggiori quantità di vendita. Le due chiocciole in natura vivono in tutti i territori costieri del Mediterraneo, comprese le grandi isole. Grandi quantità di *Otala* sono disponibili nelle Isole Baleari, in Malta, in Corsica, e in particolare in Italia in tutte le province della Sardegna.

In Spagna queste due varietà vengono chiamate specificatamente "CABRILLAS"; molto diffusa e utilizzata è la ricetta che serve il mollusco cucinato con il guscio in una salsa popolare di pomodoro e peperoncino. E' ricetta integrante e diffusa di alcune tapas (antipasto), reperibile in particolare su tutta la parte costiera ispanica verso il mediterraneo. Non si hanno notizie di produzioni a ciclo completo, cioè allevamenti veri e propri, in nessun paese in cui viene raccolta e consumata. L'intero mercato è rifornito dalla raccolta in natura, possibile anche in Italia, perché non si tratta di una specie protetta. Il paese maggiormente esportatore è il Marocco (oltre 10.000 tonnellate annue).

La caratteristica più rilevante è la lunga estivazione di questi molluschi, che resistono, anche senza protezioni, per molti mesi dell'anno ad alte temperature, senza calare di peso, perché limitano enormemente quasi sopprimono, il loro metabolismo biologico. Questa caratteristica fisiologica è tipica esclusivamente per queste due varietà.



Otala Lactea



Otala Punctata



I Libri e Manuali

Andando a rileggere le pagine del libro "Lumache di terra: la poesia di una cucina popolare", ristampato da Coclè in questi mesi, emerge un dato molto interessante, un po' diverso dalle informazioni a cui siamo abituati sulla cucina della amica chiocciola.

E' questa la realtà: il mollusco negli anni della storia intera dell'uomo è sempre stato un prodotto raccolto per sopravvivere, è diventato alimento delle famiglie rurali, veniva consumato nella comunità, quando non esistevano ancora i ristoranti. Nell'ultimo secolo è stato anche un diffuso un prodotto cucinato nei momenti di festa, utile ad aggregare gruppi di persone, che tutte sedute attorno al desco, prendevano direttamente dalla pentola la lumaca, estraevano il mollusco e insieme si godevano i gusti della terra e gli aromi dei condimenti, spesso con abbondante vino paesano.

Ancora oggi le lumache sono mangiate e protagoniste assolute nelle numerosissime sagre specifiche (oltre 900 in Italia), nelle feste dei partiti, nei momenti di convivenza serena e amichevole. Senza nulla togliere alla ristorazione sempre più ricca e raffinata, è confermato dal mercato reale: la Helix è ancora oggi piatto di famiglia, motivo di invito di amici, di commensali, intingendo il pane nelle varie salse: tradizione soprattutto viva nelle regioni del Sud Italia e nelle Isole.

Il libro è un interessante guida semplice e aggiornata su:

- la fantasiosa cucina della lumaca Helix, di tutte le specie, nelle varie specificità regionali (120 ricette chiaramente spiegate)
- delle curiosità legate al mollusco: le sue tradizioni territoriali, i suoi nomi regionali e locali, le sue forti caratteristiche, i paesi e le città delle lumache
- le principali sagre italiane dedicate al mollusco
- i grandi ristoranti diventati famosi in Italia per le lumache
- i cuochi "Lumache d'oro" italiani
- storia e storielle di questo straordinario mollusco

Il volume diventa anche uno strumento utile alla diffusione e alla conoscenza dell'alimento. Potrà essere di aiuto anche al mondo della ristorazione, che molto spesso non ha ancora un'idea chiara e adeguata sul trattamento e sulla cucina popolare del prodotto. Potrà accompagnare di conseguenza il lavoro di nuovi operatori di cucina che si avvicinano al mollusco.

Un regalo dell'allevatore al cliente, alla trattoria o ai ristoranti conquistati.



Nella panoramica della bibliografia internazionale desideriamo in questo momento ricordare un elegante volumetto edito in Francia. "L'Escargot et son Elevage", di QUENTIN GARNIER, edizioni LE CHEVALIER - Parigi. La pubblicazione del 1978 è una presentazione, abbastanza sintetica e blanda, dei vari argomenti legati alle chioccioline. Nonostante il titolo specifico, si parla poco di allevamento produttivo, esercitato per scopi economici, ma il testo soprattutto si occupa di cucina e curiosità varie.

Solo chi ha gestito e attuato l'allevamento a ciclo completo è in grado di scrivere un testo che possa servire al lettore a comprendere i problemi, le soluzioni e le condizioni dell'elicicoltura. D'altra parte in Francia, nonostante il paese sia il secondo al mondo per il consumo alimentare del mollusco, attraverso la famosa ricetta "alla Borgogna", è una nazione con numeri molto limitati di elicicoltori (non più di 100 se ne contano) e tutti di modeste o piccole dimensioni. Il motivo alla base della difficoltà della elicicoltura francese è il tipo di mercato nel paese. Soltanto il 5% delle lumache è infatti venduto fresco e vivo, con la maggioranza assoluta di prodotto industriale.

A differenza dell'Italia, della Spagna e della Grecia, luoghi in cui per oltre l'85% le lumache vengono acquistate vive e fresche per tradizione, in Francia la quasi totalità è venduta sotto forma di preparati industriali (surgelati o in conserva). I produttori di queste referenze trovano quindi molto più economico rifornirsi di lumache dai paesi raccoglitori in natura, (Turchia in particolare); dove la povera gente per sopravvivere ancora raccoglie, per pochi centesimi al kg., i molluschi e li consegna alle aziende di lavorazione, le quali diventano i fornitori delle industrie francesi.

L'elicoltore può vivere e ottenere un reddito invece soltanto dove il consumatore acquista e cucina il mollusco direttamente, utilizzando le proprie numerose e diverse ricette. Questa è la clientela migliore per gli elicicoltori in quanto i consumatori, a differenza degli industriali, cercano prevalentemente qualità, freschezza e sicurezza del prodotto.

Il nostro manuale di Elicicoltura in inglese

Prosegue l'attività editoriale del Centro Elicicoltura Coclè.

E' in avanzata fase di preparazione un volume, in lingua inglese, in grado di internazionalizzare l'elicicoltura italiana, le sue caratteristiche e tutti i punti di eccellenza che la stessa presenta. La lingua inglese è universale e questa pubblicazione avrà una utenza molto diffusa ovunque interessa il mondo della chiocciola.

Nell'ultimo anno si sono moltiplicate, le richieste di informazione provenienti da moltissimi paesi esteri. Richieste sempre più dettagliate sulla metodologia di allevamento, sull'estrazione della bava di qualità e sugli aspetti economici finanziari dell'impresa elicicola.

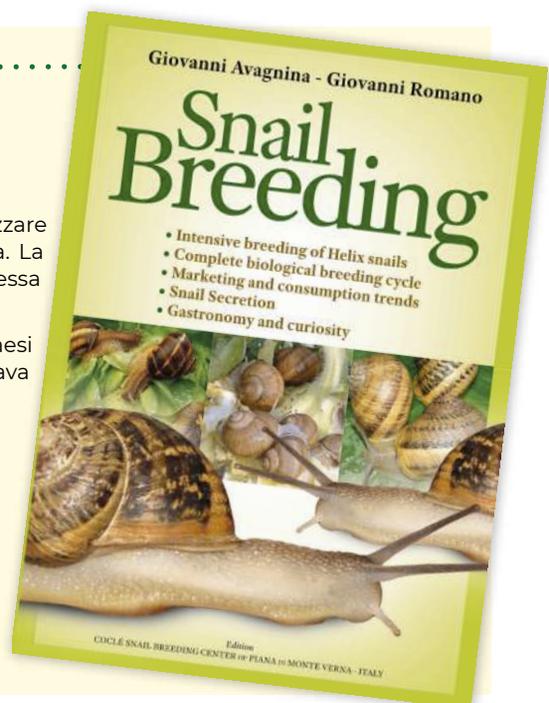
L'ottava edizione del Convegno Internazionale a Piana di Monte Verna (Caserta) i giorni 5-8 novembre 2021, sarà il momento della presentazione ufficiale dell'importante iniziativa promozionale e culturale.

SNAIL BREEDING

di G. Avagnina e di G. Romano

traduzione C. DE GASPERI

pagine 220 - a colori - prezzo € 30,00



BAVA di HELIX - *per Crescere occorre Chiarezza*

Ogni giorno che passa sempre di più si evidenzia che la questione "bava ed elicicoltura", sono diventati un punto estremamente delicato e importante per l'intero nostro settore.

Ormai, grazie ad una comunicazione smodata e senza freni, molto seguita perché nuova ed accattivante per l'opinione pubblica, il discorso dell'estrazione del siero delle chioccioline Helix giunge prima e avanti all'uso alimentare, fino ad ora unico scopo o almeno scopo principale per l'allevamento del mollusco Helix.

Questa situazione accresce quindi la confusione sull'argomento e porta molti soggetti ad affrontare l'elicicoltura assolutamente senza la consapevolezza che si tratta di un'attività agricola, lenta e difficile, che si basa sulla biologia e non sui potenziali ed esuberanti business-plan economici.

La suggestione del grande reddito con "la bava", ormai pervade chiunque si avvicini alla chiocciola, anche le persone meno disponibili - ed è sempre più difficile smontare fortemente, con dati realistici, questa idea, presentando i costi da affrontare, e le reali estrazioni possibili da ogni soggetto, i corretti risultati in peso ottenibile e il reddito collegato.

Non tanto per l'operazione estrattiva in sé, superato lo scoglio dei costi per attrezzarsi di macchinari e di strutture edilizie adeguate dal punto di vista sanitario, quanto per la verifica delle realtà del mercato del prodotto ottenuto.

14 Pur non negando gli indubbi fattori positivi dei componenti dell'estratto e le varie possibilità di utilizzo nella cosmetica e nel settore benessere personale, è ormai dato certo che il prezzo del prodotto come esce dall'estrazione, non è cresciuto, ma è caduto in basso a causa della concorrenza della bava Coreana, estratta da Achatina e dal numero troppo elevato di macchinari specializzati, pur validi, venduti in poco tempo sul mercato italiano.

Oggi la bava di qualità all'ingrosso, viene ritirata a cifre non superiori agli Euro 25,00 il litro, quando solo 2 anni fa la quotazione media era anche superiore al doppio.

Un altro problema in Italia, mancando una regolamentazione precisa in merito, è che circola molto materiale, estratto da elicicoltori nostrani in condizioni di sofferenza per i molluschi (uso di

sistemi meccanici e legati all'utilizzo di sali o acidi irritanti), con bava di pessima qualità, poco performante e scarsa di allantoina, elastina e sostanze proteiche utili (quasi acqua sporca...)

Altri paesi produttivi di bava a basso prezzo (costo lavoro e materie prime) sono il **Cile**, la prima nazione ad iniziare questo mercato nel 2006, è il **Perù**, che raccolgono bava da molluschi non allevati, ma raccolti in natura, senza quindi neppure conoscere la filiera alimentare utilizzata, in cui talvolta sono presenti anche vegetali con tossine non pericolose per i molluschi, ma che rimangono attaccate in qualche modo all'epitelio dei soggetti raccolti e poi sbavati e che poi troviamo nella bava.

In Italia il mercato dei cosmetici a base di bava è, per fortuna, in crescita costante e presenta buone prospettive, ma si tratta sempre, e così deve restare, un mercato specializzato e di nicchia. Se questo fenomeno dell'estrazione estesa continua a svilupparsi, ci sarà presto un pericoloso surplus di estratto, con una involuzione sui prezzi sia per il prodotto base sia per i derivati, oggi non ancora di massa.

COREA

Il paese leader del segreto di lumaca oggi è la COREA, con circa 2.500 tonnellate annue di vendita di prodotto liquido. I motivi di questa crescita esponenziale sono legati a 3 fattori determinanti:

1. grande disponibilità a basso costo di Achatina, la famiglia delle lumache giganti, con circa 200 grammi per soggetto e produzione di 20/30 gr. di bava per estrazione
2. forte capacità di marketing del prodotto, che ha coinvolto in maniera esclusiva e massiccia il Giappone, l'India, la Cina e la Thailandia, paesi con popolazioni altissime e con economia in sviluppo.
3. la bava di Achatina non ha molti componenti utili al miglioramento dell'epidermide umana (nutriente, levigante, ammorbidente) come quella di Helix, ma è accentuata la componente schiarente della pelle. Poiché per le popolazioni dell'Estremo Oriente questo effetto estetico è il prevalente, il mercato dell'intera area geografica è dominato da questa bava di qualità minore.

Da Gennaio 2021 le referenze del catalogo Coclestore si sono arricchite di ben tre nuovi prodotti e una linea speciale, sempre con Bava di Lumaca

CREMA SOLARE: Bassa, Media e Alta protezione, sono creme in formulazione spray, ottime da portare al mare, in montagna, o comunque per proteggersi dall'eccessiva esposizione solare.

LATTE DETERGENTE: Un coadiuvante cosmetico contro macchie e segni della pelle. Deterge in profondità e rimuove il make - up, nonché le impurità che durante il giorno aggrediscono la pelle.

SCRUB LEVIGANTE CON SALE MARINO: Esfoliante corpo ideale per purificare la pelle e renderla più luminosa. Con principi attivi funzionali attivi, rimuove lo strato superficiale della pelle e le dona elasticità e freschezza.

Linea ALCHIMISTI IN FIORE by COCLÈ: Una novità ricchissima, composta da creme speciali, realizzate con bava di lumaca e fiori ed erbe di stagione e una cura artigianale della produzione.

Tutti i prodotti sono consultabili dal catalogo Coclestore®, scaricabile anche dal nostro sito: www.coclestore.it





Legge al Senato

Come già è stato comunicato precedentemente, sono in discussione, presso la Commissione Agricoltura del Senato Italiano, ben due disegni di legge che si occupano di elicicoltura.

Sono il D.D.L. n. 1576, a firma del **Sen. Gianpaolo Vallardi** e altri, e n. 1858, a firma del **Sen. Mino Taricco** e altri, entrambi a titolo "Disposizioni in materia di elicicoltura".

Il giorno 18 maggio 2021, in videoconferenza con l'aula del Senato, sono state chiamate in audizione i presidenti delle associazioni italiane degli elicicoltori, compresa naturalmente la CIE, al fine di ottenere le dichiarazioni e le indicazioni in merito al nuovo strumento legislativo.

I disegni di legge esaminati e discussi saranno forse accorpati in un unico documento, che possa essere di vera tutela e aiuto della nostra categoria produttiva.

La CIE in particolare ha insistito:

1. sulla necessità dei controlli alle frontiere del prodotto estero, ogni anno abbondantemente importato
2. sul corretto elenco delle specie commerciali gestibili in Italia, con l'esclusione assoluta di Achatina
3. sul sistema di allevamento in condizioni naturali, con prevalente alimentazione vegetale
4. sulla regolamentazione della raccolta del prodotto vivo in natura (orari, quantità ecc...)
5. Su regole chiare e definitive a riguardo dell'estrazione della bava, al fine di garantire al siero qualità e sanità



Senato della
Repubblica

Nuovi Mercati - Emirati Arabi

15

Dal 1 Ottobre 2021 al 31 Marzo 2022, DUBAI, il punto nevralgico dei vari Emirati Arabi, ospiterà l'esposizione mondiale EXPO, che ogni 5 anni presenta le realtà del mondo intero. L'ultima edizione di Expo è stata ospitata in Italia a Milano (2015).

Questi paesi e territori arabi, per tradizioni e motivi religiosi non hanno mai considerato le lumache Helix un alimento comune o utilizzato. Da alcuni anni, grazie anche alla crescita della ristorazione internazionale, sempre più presente, hanno inserito nei propri mercati, in maniera sostanziale, tra i prodotti alimentari di classe e di moda, anche le famose "Lumache alla Borgogna", ricetta internazionale e ovunque conosciuta.

A Dubai, in quasi tutti i negozi di alta gastronomia e anche nei supermercati, sono da 2 anni presenti confezioni da 12 o da 18 molluschi preparati nella ricetta più famosa al mondo, con burro, prezzemolo, scalogno e anice. Il prodotto è surgelato ed elegantemente confezionato.

Il prezzo di vendita al minuto è molto interessante: per 12 conchiglie il prezzo di vendita è 18,00 Euro, mentre per i 18 pezzi è 25,00 Euro. Prezzi molto più elevati, circa l'80-90% in più a confronto i prezzi europei. Abbiamo svolto una breve indagine e con sorpresa abbiamo scoperto che, nonostante il prezzo e il clima caldo afoso del luogo, questo è un prodotto con notevole rotazione nelle vendite e con buoni e consistenti acquisti, effettuati in particolare dalla popolazione locale. Le Lumache alla Borgogna, pur nuove al gusto locale, sono considerate un prodotto di élite e di alta cucina.

Stesse situazioni sono state verificate a Hong Kong, Singapore e Tokio, consumi non radicati e del tutto nuovi: fin dalla prima introduzione hanno registrato grande interesse tra i consumatori con prezzi che sono da considerarsi molto interessanti per i produttori di Helix. Molto forte anche l'offerta dei cosmetici a base di bava, presentati come novità assoluta nel settore della bellezza del benessere e del lusso.

Purtroppo i prodotti presenti su questi nuovi mercati, per il momento, sono tutti di origine coreana, con bava di Achatina. I prezzi sono però altissimi, raddoppiati o triplicati a confronto quelli dei migliori cosmetici italiani con bava di alta qualità.

Tutto ciò però ci fa ben sperare sulle potenzialità che la nostra filiera potrà avere non solo in Europa, ma anche nei Paesi nuovi ed economicamente emergenti.



La Location di Expo 2021 (2020) DUBAI

i Borghi e le Città delle Lumache *Sant'Andrea di Badia Calavena*

Questa "città delle lumache", è una ridente località nella Valle d'Illyasi, a Nord di Verona. È una località famosa in Veneto e nell'Italia intera per i suoi "bogoni", le chioccioline *Helix Pomatia*, così chiamate in dialetto locale.



il monumento al BOGONE di Sant'Andrea

A Sant'Andrea, infatti, si celebra ogni anno, a fine novembre, l'antica e rinomata FIERA dei BOGONI. Per tradizione, ancora prima del sorgere del sole, infatti, sulla lunga strada provinciale, centinaia di piccoli allevatori di questo mollusco di montagna portano il loro prezioso prodotto in esposizione e vendita, preparato in cassette di legno. Gli acquirenti arrivano dalle province di Brescia, Bergamo, Sondrio, Milano in particolare, per accaparrarsi a caro prezzo le sempre più rare *Helix Pomatia* opercolate. Si tratta di una squisitezza per molte popolazioni del Nord, che a Natale non si lasciano mancare un piatto di questo tipo di chioccioline, raccolte sulle montagne, alimentate con ogni tipo di verdure, frutti e farine nelle cosiddette "bogonare". La raccolta del prodotto finito avviene sotto terra appena arriva il freddo, con speciali zappettine.

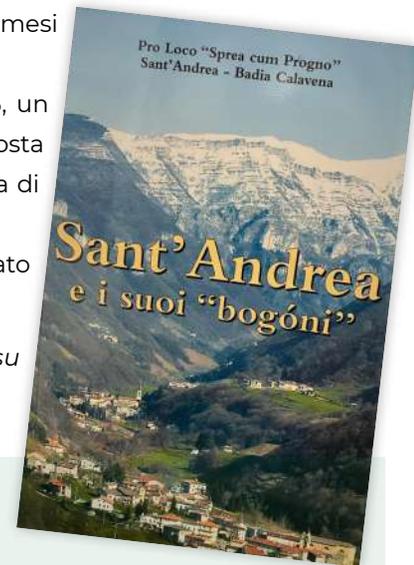
Alle 8 del mattino, che sarebbe l'orario di inizio reale del mercato, tutta la merce è già stata acquistata e caricata sui furgoni e camioncini di questi specialisti in golosità alimentari tradizionali. Un kg. di questo prodotto opercolato è venduto, poi ai consumatori, a oltre Euro 25,00 Il Kg.

Anche la ristorazione locale mena vanto di questa specialità, la quale viene proposta in tutti i mesi invernali con varie ricche ricette.

Un'interessante iniziativa unica in Italia: all'ingresso del paese, è stata inaugurato, nel 1996, un grande monumento "al Bogon". È una lumaca di ferro battuto di quasi 2 metri di diametro posta su un masso a emblema di questa specialità locale e a testimonianza di questa storica fiera di territorio.

16 E' stato pubblicato anche un libro sulla fiera nella quale troviamo molte fotografie del mercato e delle manifestazioni collegate.

Nel 1984, si è tenuto a cura del comune di Badia Calavena, il primo convegno di studio su questa speciale produzione con la presenza di studiosi di tutta Italia



Curiosità.....Saggezza della Chiocciola..... *microlumache*

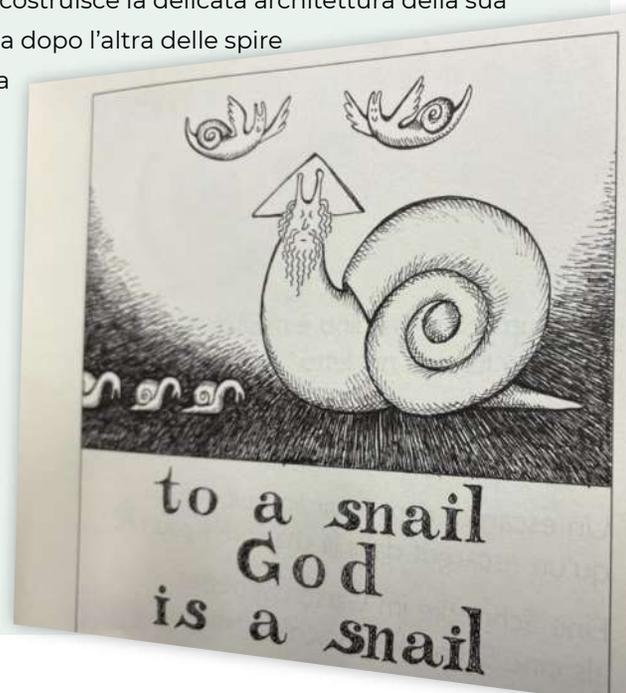


Andràs Hunyadi, un naturalista ungherese, ha scoperto nella regione di Guanxi, in Cina meridionale, sette nuove specie di micro-chioccioline: difficili da individuare a occhio nudo, sono così piccole che possono passare in dieci attraverso la cruna di un ago.

Sarebbe urgente ritrovare la saggezza della lumaca, simbolo della decrescita. La lumaca non ci insegna soltanto la necessaria lentezza, ma anche un'altra lezione, ancora più essenziale.

"La Lumaca" dice Ivan Illich costruisce la delicata architettura della sua conchiglia aggiungendo una dopo l'altra delle spire sempre più grandi, poi cessa bruscamente e dà inizio ad avvolgimenti, questa volta decrescenti. Il fatto è che una sola, ulteriore spira più larga conferirebbe alla conchiglia una dimensione sedici volte maggiore. Invece di contribuire al benessere dell'animale, lo sovraccaricherebbe.

Serge Latouche
economista, tecnico della decrescita
Didascalia del disegno in b/n
Per le lumache Dio è una lumaca





La Cucina

per 4 persone

Antipasto di Lumache Fritte

Ingredienti:

- 48 lumache lessate e sgusciate
(carne di lumaca *Helix Aspersa Maxima*)
- 2 uova
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- farina di grano duro
- prezzemolo, alloro, timo
- aglio, insalatina mista
- spinaci novelli
- olio evo, sale



Raccogliete in una casseruola le lumache già sgusciate e pulite, unite la carota, il sedano, la cipolla, una foglia di alloro, prezzemolo, copritele con abbondante acqua fredda e lasciatele bollire per un'ora. Infine scolatele e, una volta tiepide, passatele nelle uova sbattute e poi nella farina di grano duro. Friggetele in abbondante olio ben caldo con una foglia di alloro, un rametto di timo e uno spicchio d'aglio. Quando saranno uniformemente dorate, scolatele e servitele immediatamente con l'insalatina e gli spinaci conditi a piacere con aceto balsamico, maggiorana ed erba cipollina tagliuzzata. Tempo: circa un'ora e 20 minuti

Ricetta di Walter Pedrazzi, cuoco e gourmet della prestigiosa rivista "La Cucina Italiana".

Lumache al Forno

Ingredienti:

- 1.5 kg. Lumache vive *Helix Aspersa*
- 2 bicchieri Olio Evo
- Aglio
- Prezzemolo
- Pomodori secchi
- Pepe nero e sale
- Formaggio pecorino grattugiato



Preparazione: pulire e lessare 60 minuti i molluschi senza sgusciarle. Inserire poi le lumache in un tegame da forno l'una vicina all'altra, con l'apertura boccale rivolta verso l'alto. Versare su ogni soggetto un cucchiaino dell'intingolo precedentemente preparato composto da un miscuglio di: olio evo, aglio, prezzemolo, pomodori secchi, pepe nero e sale da cucina. Cuocere al forno per circa 20 minuti a temperatura di 150°. Tale ricetta può essere arricchita, aggiungendo a metà cottura, del pangrattato o del pecorino piccante.

Lumache in Salsiccia

Ingredienti:

- 1.5 kg. Lumache vive *Helix Aspersa*
- 1 bustina di zafferano
- 1 cipolla, mezzo peperoncino
- 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiai di farina di grano
- 1 bicchiere di vino (bianco o rosso)
- 400 gr. di salsiccia
- 200 gr. di prosciutto crudo
- 500 gr. di pomodori maturi
- 4 cucchiai di olio evo
- Sale



Preparazione: pulire e lessare per 60 minuti le lumache secondo l'uso comune, senza sgusciarle. In una casseruola (possibilmente di 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 pezzi, unire quindi la farina e mescolare.

Nel frattempo si passa al setaccio il pomodoro, lo si unisce portando a bollire il composto. Aggiungere quindi le lumache con il guscio e la bustina di zafferano. Mescolare bene facendo attenzione a non rompere i gusci, salare e coprire. Dopo mezz'ora, scoprire e lasciare assorbire la salsa, se ancora liquida. Servire in tavola in un piatto di portata, ben caldo. Tempo: un'ora e trenta.

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

- 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.

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



Chioccioline e dieta mediterranea

Qualcuno potrebbe chiedersi se la chiocciolina ha qualcosa a che fare con la dieta mediterranea. Se la domanda fosse rivolta a me risponderai affermativamente, se non altro perché l'habitat privilegiato è quello più mite appunto nel Mediterraneo

La conferma viene anche dalla produzione e dal consumo che sono prevalenti in Italia nell'area più a Sud e nelle regioni mediterranee. La chiocciolina mediterranea è più piccola di quella continentale ed è più tenera e saporita. In fondo per questo territorio l'umile lumachina è sempre stata una risorsa importante e una delle poche carni disponibili. La ricchezza in proteine e la povertà in grassi è un altro elemento che abilita questa carne a fare parte a pieno titolo della dieta mediterranea.

L'uomo nelle scelte alimentari non è mai stato mosso solo dal gusto, bensì dalle esigenze peculiari del corpo, a cui il nostro gasteropode corrisponde con le sue carni, che sono coerenti con le esigenze nutrizionali. Ne è buona prova l'analisi, che porta ai seguenti valori: **proteine 14%, glucidi 1,7%, grassi 0,9%**. Se al contenuto in principi nutritivi si aggiunge la presenza in buone quantità di calcio, magnesio, fosforo e vitamina C, si capisce come possa essere noto l'interesse dell'uomo per le chioccioline. Di particolare importanza è l'elevata quantità di acidi grassi insaturi nel tessuto muscolare. Inoltre 100 grammi di carne sviluppano solo 140 calorie.

Di fronte a questi dati, qualcuno si è chiesto se potessero esserci delle controindicazioni, quali difficoltà di digestione o altri effetti non graditi. Niente di tutto questo, anzi la lumaca è stata considerata fin dalle origini un animale "terapeutico" perché grazie alla pochezza dei grassi e ai contenuti mucilluginosi veniva somministrata dagli architetti (medici di un tempo) anche viva, per ottenere effetti superiori e più rapidi.



CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICOLTORI

La nostra organizzazione nazionale ha per scopo principale la tutela degli elicoltori.

Le attività che si svolgono con continuità, nelle due sedi, sono molteplici e crediamo utili al mondo dell'elicoltura.

Nonostante siano stati ampliati tutti i servizi a favore degli elicoltori iscritti e, di conseguenza, i costi di gestione dell'attività sociale siano ogni giorno più gravosi, il Consiglio Nazionale dell'Organizzazione, nella sua ultima riunione, ha deliberato di mantenere inalterata la quota di adesione.

Anche per l'anno 2021 la quota sociale rimane di Euro 60,00.

Questa cifra, se pur regolarmente versata per nuove iscrizioni o per rinnovi, riesce a coprire solo una minima parte dei costi del lavoro e degli importanti servizi messi a disposizione degli aderenti. Grazie alla passione dei responsabili, alla loro disponibilità di tempo, la loro esperienza e spesso anche il loro diretto contributo finanziano per le necessità di cassa, la Confederazione Italiana Elicoltori, nelle due sedi di Piana di Monte Verna e Cherasco, ogni giorno di più è un punto nazionale di riferimento tecnico, commerciale e promozionale per un'alta percentuale di elicoltori professionisti della nazione.

Il metodo di lavoro e i risultati ottenuti da C.I.E. non sono soliti essere celebrati da comunicati stampa o post sulle pagine web: non dobbiamo fare nuovi allevatori a tutti i costi, vogliamo proteggere ed essere di aiuto e supporto a quelli che già lavorano sul campo e, ai nuovi ci preme, in ogni occasione, presentare dati reali, concreti e veritieri, anche se non sempre tutti esaltanti.

Ricordiamo che l'iscrizione alla C.I.E. è annuale, va rinnovata, se lo si desidera, entro i primi mesi dell'anno, per offrire anche un supporto formale e di regolamento per l'intera organizzazione.

Solo così C.I.E. potrà proseguire l'erogazione dei servizi con l'utilizzo dei vari strumenti promozionali disponibili.



le sedi Nazionali C.I.E. e Cocle

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@elicolturacie.it



C.I.E. e Cocle sono anche sui social

sito web
www.cocle.it



SOCIO EFFETTIVO (con diritto di voto in assemblea)

ANNO 2021 - 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 Elicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)**

ENGLISH SUMMARY OF THE MOST IMPORTANT NEWS

C.I.E. in Georgia

For many years we have seen that many countries in Europe and throughout the world have looked positively at our heliciculture supply chain and develop activities following the Italian method in the natural.

In this period GEORGIA, a small former Soviet republic, on the Black Sea, is particularly interested in Italian heliciculture, with an excellent climate and soils substantially of a limestone type.

At the beginning of April 2021, in fact, in the capital TBILISI, the birth of **ITALIAN CONFEDERATION OF HELICULTURE CAUCASUS LTD**, a company engaged in an important development program of the entire sector in that country, was held at baptism.

The CIE mission, represented by Giovanni Avagnina, which follows a previous visit in January 2020, laid the foundations for the final agreement for the activation of a large 4-hectare farm in the SAGREMELO region, the programme of direct collaboration in the design and activation of a modern slaughter plant for molluscs capable of producing, following EU standards helix meat and sterilized kitchen shells. Pure burr production from exclusively bred molluscs is also planned.

The four days in Georgia were very productive and important for the numerous meetings that took place between Giovanni Avagnina, the entrepreneurial group and the various public and financial institutions of the country.

Of particular importance is the meeting with the Minister of Agriculture and the Environment **Levan DAVITASHVILI**.



8th International Heliciculture Conference 5/8 November 2021

It will be held, as every year in **PIANA di MONTE VERNA**, at 40 km. from Naples, the traditional

INTERNATIONAL CONVENTION OF HELICULTURE.

It will be 4 days dedicated to meetings, conferences and meetings related to heliciculture, Italian outdoor system, products and derivative technologies, culture and cuisine typical of Helix snails.

The event, as is customary, is organized by the Cocle Center and will gather, in the town of Campania, hundreds of operators in heliciculture supply chain (breeders, scholars, enthusiasts, traders and chefs from Italy and numerous foreign countries).

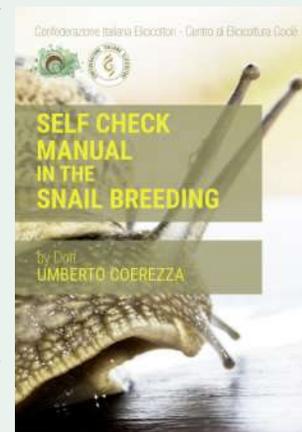
Need prenotation on www.cocle.it - info@cocle.it

Self-control manual in heliciculture

An important novelty in the field of regulations official for the breeding of Helix and in particular for the quality of production.

"Food safety" is a fundamental factor in developing a sector and ensuring the growth of product consumption. Thanks to the great availability and preparation of **Dr. Umberto COEREZZA**, official veterinarian in the ATS INSUBRIA- Varese Sud, former editor of the "Manual of good operational practice in heliciculture", scholar and expert in veterinary legislation and food control, the **CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI** has the pleasure and the honor of presenting to all members and operators of the entire hazelnut supply chain an important tool to improve and grow the same. The culture of food production quality in Italy and Europe is a factor of high qualification. Producing excellence in controlled form is always better and more profitable than producing large standard quantities, without qualifications, subject to easy and wide competitions. **FILIERA LUMACHE ITALIANE** and **CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI** are proud to be able to obtain the collaboration and trust of the sector science and the most authoritative specialists in the field.

In particular, the valuable work of Dr. Coerezza, which has made its technical and scientific knowledge on the subject available to heliciculture free of charge, represents a key moment for the improvement of the entire heliciculture sector. Italy is once again the country that is in first place for the regulation of snails and livestock farming.



The history of Italian heliciculture: the most significant stages

1975-1977 - The Cherasco Heliciculture Centre works, grows and transforms into the "International Institute of Heliciculture"

1978 - The National Association of Helicultors is founded in Cherasco, an organization with the aim of developing and protecting the production of helix snail. Giovanni Avagnina is elected President of the Association. He held the position until 2016.

1980-2000 - Years of research, studies, experiments and experiences on breeding, feeding and species selection. Heliciculture also develops in Spain and Greece.

1986 - Heliciculture is recognized by the Italian State as a real "agricultural" activity also from a fiscal and legal point of view.

1987 - The Scientific Committee of the A.N.E. and the International Prize "Scientific Studies of Heliciculture" are born, with the related published texts.

1990-1992 - First farms in Italy by Helix Aspersa Muller. The replacement of the species Helix Pomatia, considered unproductive, begins in farms.

1993 - The European Community officially recognizes heliciculture. Public economic measures in favour of activity begin, throughout Italy and Europe.

1998 - Cherasco is awarded the first "Golden Snails" to scholars, gourmets and journalists.

1999 - "1999: Year of the Snail" is celebrated in Italy, with over 30 events in all regions.

2000-2010 - Years of great quantitative growth and concrete development of helix aspersa muller and maxima breeding, also on large extensions. In 2009 the collaboration with Cocle for Center/Sud Italy

2014 - OZOSNAIL®, the first machinery for the extraction of slime, was born and certified, in full animal well-being and, with the use of ozone.

2014 - Cherasco holds the 43rd International Congress of Heliciculture with an extraordinary and unre registered participation of the public and interest (over 5.000 operators).

2016 - The working group (veterinarians and professors of various Italian Universities), coordinated by Giovanni Avagnina, obtains from the Ministry of Health the validation of the "Manual of Good Operational Practice in Heliciculture", the first official document for the sector in Europe.

2017 - The "ITALIAN CONFEDERATION OF HELICULTURATORS" is born. The national quality mark **FILIERA LUMACHE ITALIANE** is adopted by helicicultors.

2018 - With Ediz. COCLE', resumes the publication of the paper and online journal "HELIX - ELICICOLTURA OGGI", born in 1978.

2021 - The Senate of the Italian Republic debates the world's first bill on snails and their breeding.