

helix Elicicoltura oggi

PERIODICO DI INFORMAZIONE ELICICOLA
DIRETTO DA GIOVANNI AVAGNINA | LUGLIO 2022



10



**L'annuale Incontro
degli Elicicoltori 2022**
the annual meeting of Heliculture

**Il mercato delle
Helix "dopo il covid"**
the helix market "post covid"

**Il grande, moderno
macello in Georgia**
the large and modern plant in Georgia

**Allevamenti:
Una delle più grandi aziende
Elicicole nel Sud**
one of the largest farms in southern Italy

ELICOLTURA OGGI | - ANNO V - LUGLIO 2022
POSTE ITALIANE S.p.a. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE
AUT. N. 2704/2020 DEL 18.12.2020 - PERIODICO R.O.C.



Editoriale | **La Verità Indispensabile**

Sono alcuni anni che le informazioni sull'elicicoltura non corrispondono più alla verità dei fatti. È ora di ritornare alla concretezza dei risultati e delle prospettive



Giovanni Avagnina

Nel 2017 ho scritto e pubblicato su alcune testate l'articolo: **“Elicicoltura: la grande confusione”**.

Lo stesso presentava un'immagine nel settore, caratterizzata principalmente da entusiaste affermazioni sulla facilità di nuovi e rivoluzionari metodi produttivi, in grado di regalare folte e sicuri guadagni agli elicicoltori. Occorreva ormai abbandonare la storia della vecchia e obsoleta elicicoltura per fondare la **“nuova elicicoltura 2.0”**.

Poiché avevo fino ad allora trascorso la vita accanto a queste bestioline e avevo per quarant'anni compreso quanta difficoltà l'allevamento a ciclo completo del mollusco presentava, a causa della posizione bassa nella scala zoologica della specie, avevo lamentato che le regole della natura non potevano all'improvviso cambiare, pur se seguite e assistite dai vari rampanti nuovi esperti, che si presentavano sul mercato.

Dopo 5 anni la confusione non è finita, anzi si è organizzata meglio e in maniera più organica, per perseguire lo scopo di sempre: quello di gonfiare l'interesse della opinione pubblica e di continuare a proporre interventi finanziari sempre più arditi, spericolati e troppo spesso azzardati.

L'estrazione della bava dai molluschi è diventata poi il miglior specchio per le allodole, per indorare la pillola nel fare investimenti assurdi e spropositati, in rapporto alle realtà dell'attività.

In questa società di comunicazione, direi “pseudo-comunicazione

mediatica”, l'immagine esterna e i business proposti sono in grado di accendere gli entusiasmi superficiali di tanti soggetti soprattutto giovani, che credono nel guadagno facile e immediato e non conoscono il mondo lento e insicuro della terra e della biologia. Così si svenano intere famiglie dei sudati risparmi di una vita, per rincorrere immaginari scenari di future ricchezze.

Stop agli slogan, **Stop** ai costi di quasi € 100.000 per 1 ettaro di allevamento e macchine per estrarre il siero, per celle frigorifere destinate a lumache che non ci saranno mai. **Stop** a costi dei materiali necessari praticati al doppio della realtà. **Stop** soprattutto all'avallo delle proposte da parte di ignare istituzioni pubbliche, personalità della politica o del giornalismo - e servizi televisivi, dove le negatività non vengono mai presentate.

Stop a tutta questa sgangherata maschera di corsi, convegni e pubblicità sul logo “il futuro è l'elicicoltura”, condito con neologismi di tipo economico, oggi sempre più di moda e di tendenza.

Nessuno deve più cadere in questi inganni; 10.000 metri di impianto, pur con tutte le corrette e adeguate tecnologie necessarie, non possono mai arrivare ai costi che vengono richiesti. Per attrezzarsi allo sbavamento occorre avere prima i molluschi disponibili e poi i validi e seri macchinari a prezzi giusti, non speculativi. Dobbiamo intanto comprendere la causa del forte calo del prezzo della bava alla produzione, verificare la qualità della stessa e avere al più presto delle regole ufficiali precise.

Stiamo assistendo purtroppo non al business degli elicicoltori, ma a quello dei tanti venditori delle attrezzature e delle consulenze.

C'è chi ha pagato soggetti da riproduzione anche a € 0,35: il doppio del prezzo reale.

Sembra spesso che tutti devono diventare elicicoltori: va tenuto conto che la Helix è pur sempre una nicchia pur di alta qualità, nel campo alimentare e agricolo.

Se non ci fermiamo per tempo rischiamo “la bolla mediatica” con in futuro grave danno agli operatori seri, concreti e consapevoli. Noi vogliamo stare dalla parte di questi ultimi e non vogliamo rincorrere questo confuso attuale trend nel settore.

Invece, con grande umiltà e grande discrezione, vogliamo garantire al mondo degli elicicoltori una sicurezza operativa sia sul fronte finanziario sia su quello, estremamente importante, della qualità anche per il futuro.

Proprio in questi mesi infatti, grazie alla collaborazione straordinaria e indispensabile di qualificati professionisti e studiosi Universitari, sta per andare in porto un'iniziativa pubblica concreta e a valenza europea, per la valorizzazione della Lumaca HELIX allevata con i metodi naturali, che da tanti anni proponiamo.

Presto la notizia sarà ufficiale e sarà un vero strumento reale di qualificazione della produzione dei nostri elicicoltori, nella difesa del loro lavoro serio, costante e duro e sarà molto più importante del tanto rumore e della tanta superficialità a cui stiamo purtroppo assistendo.

Anche se può apparire ora che tutti debbano diventare elicicoltori, lo spazio presto sarà occupato **sol-tanto** da operatori veri, onesti e orgogliosi.

Giovanni Avagnina



Raduno annuale degli Elicicoltori | 1-2 Ottobre 2022 a Piana di Monte Verna (CE) 9° Convegno Internazionale di Elicicoltura

Diciassette anni fa a Piana di Monte Verna, piccolo centro casertano, che si affaccia sul fiume Volturno, nasceva il Centro di Elicicoltura Coclè con l'opera ed entusiasmo di Giovanni Romano, giovanissimo e coraggioso operatore che aveva terminato gli studi di informatica. La sua attività è legata, fin dall'inizio, alla precisa scelta dell'allevamento di lumache in condizioni naturali e biologiche, ben lontano dal corso di studi seguito. La sua perseveranza e capacità lo portano all'elezione, nel 2008, a Vicepresidente ANE in rappresentanza del Sud Italia. Questi sono i motivi per cui da nove anni il Raduno annuale degli Elicicoltori italiani ed esteri si svolge in questa "nuova" Città delle Lumache. Per vari, dolorosi motivi - che non vogliamo ricordare - ma che tutti conosciamo, nel novembre 2017, insieme alla maggioranza degli elicicoltori italiani, fonda la CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI.

Come sempre, sarà incontro annuale per gli elicicoltori, gli studiosi, i gastronomi, i curiosi del mondo della chiocciola Helix. Nel 2022, finalmente risolti i problemi della pandemia, il Convegno e l'incontro ritornano nel cuore cittadino, in un grande spazio nei pressi della Casa Comunale, luogo dove troveranno comodamente posto tutte le tradizionali componenti dell'evento.

Sarà una manifestazione, basata non tanto sull'immagine, ma sulla sostanza, sulle esperienze vissute e sulle prospettive reali che questa produzione può rappresentare nel panorama agroalimentare del nostro Paese e tanti altri territori nel mondo.



Sono previsti numerosi ospiti esteri, che guardano positivamente alla nostra elicicoltura tutta al naturale; molti di questi sono anche interessati allo specialistico settore della bava, estratta con metodi cruelty-free, eccellenza italiana. L'estrazione del siero è oggi reddito complementare all'allevamento. Per questo sarà presentato una esclusiva, importante e innovativa soluzione ai problemi della produzione.

E' allegato alla rivista il programma dettagliato del Convegno.

La manifestazione come sempre cammina a braccetto con la gastronomia. Quest'ultima festeggia nel 2022 la decima edizione di "Piazze della Lumaca", ormai storica ed importante kermesse dedicata alla cucina del prelibato mollusco Helix, servito e proposto in tutte le salse dalla "Brigata di Cucina Coclè" e dalla locanda "Carpe Diem", chiamata a gestire la componente gourmet dell'evento.



Lucio Romano, il patron di Carpe Diem, vincitore nel 2016 del premio Lumaca d'Oro per l'estro che dimostra nei suoi piatti, ha da sempre accompagnato la cucina popolare dell'evento, con la sua più sofisticata, ma sempre ricca inventiva, dove la chiocciola Helix si sposa con gusti più inaspettati.

La manifestazione inizierà alla sera del 30 settembre con l'inaugurazione della Rassegna e la partecipazione della Pro Loco Pianese, che presenterà i piatti tipici del territorio.

I giorni di sabato 1 e domenica 2 ottobre, saranno invece totalmente dedicati alla Helix anche in cucina e vedranno lo svolgimento di vari incontri e riunioni, comprese visite alle aziende. La partecipazione all'evento è, come da consuetudine, completamente gratuita.

Tuttavia consigliamo a chiunque voglia partecipare di informarsi sul depliant allegato e prenotarsi attraverso il QR code riportato sotto, o accedendo al link: www.cocle.it/eventi o contattando il numero **0823 861130 - 0172 488229** oppure email: info@cocle.it

qr code



Scan me

Il Mercato del "dopo Covid"

La grave situazione di stallo nel commercio del periodo COVID sta per esaurirsi con un ritorno, se pur lento e difficoltoso, alle condizioni di "anti pandemia"

La diminuzione graduale delle misure di contenimento in ristorazione, ma soprattutto le riapertura delle sagre specifiche e delle fiere paesane, in presenza, stanno facendo registrare un buon trend di recupero dei due anni di crisi assoluta registrati anche nei consumi delle lumache.

Non ci sono dati ufficiali, ma è certo che nel 2020 abbiamo perduto il 50% dei quantitativi di lumache normalmente vendute e, nel 2021 il 35% sul totale precedente. Tenuto conto che nel 2021, per qualche mese c'è stata una parziale riapertura, il danno nei consumi elicicoli è stato valutato in circa 35-40 milioni di Euro in meno, solo in Italia.

Al trend di nuova crescita 2022, ora dobbiamo però anche inserire l'effetto guerra in Ucraina.

Nuova crisi e povertà si affacciano nel campo del turismo e della ristorazione collegata.

La situazione Ucraina però presenta, nella totale gravità dei fatti per quel popolo, una certa posizione positiva per il mercato europeo delle Helix per quanto riguarda i produttori.

4

Questo paese, infatti, 5/6 anni fa, su indicazioni di costose consulenze da parte della vicina Polonia, aveva iniziato un concreto sviluppo di allevamenti intensivi al chiuso, in particolare di Helix Aspersa Muller. Sfruttando i bassi costi locali del grano e dell'orzo, accompagnati dal basso costo del lavoro manuale locale, erano sorte oltre 100 aziende di notevoli dimensioni con produzioni stimate in circa 4000 tonnellate annue.

Tutta questa merce, non consumata in loco, veniva esportata fino a gennaio 2022, in Europa, Spagna e Portogallo in particolare, con quotazioni assolutamente concorrenziali con le lumache di allevamento naturale all'aperto italiano e greco. A fine dicembre 2021 si parlava addirittura di 1,8 - 2,10 € il Kg.

Per 2-3 anni questo fattore ha rappresentato un problema non da poco per i nostri produttori, problema che soltanto si evidenziava alla fase finale del mercato, quando i consumatori e gli utilizzatori venivano a contatto con il prodotto del tutto diverso, nel gusto e nella resa al macello. Ma il prezzo basso, molto basso, era riuscito ad essere il fattore principale e più interessante per l'intero mercato.

Al di là dei problemi dell'Ucraina, per questa annata, il problema non dovrebbe presentarsi più.

Un nuovo fatto negativo si sta presentando: i costi generali che sia i produttori, sia i commercianti devono sostenere in tutto il territorio europeo.

Le quotazioni 2022 previste quindi, tenendo conto di tutti i vari fattori indicati, dovrebbero salire del 10-15%.

SPECIE	PESO	PREZZO
HELIX ASPERSA MULLER	8-10 grammi	Da 4,00 a 13,50 € il kg
HELIX ASPERSA MAXIMA	12 - 15 grammi	Da 4,00 a 13,00 € 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

Le belle soddisfazioni

La fatica quotidiana vissuta nel portare avanti, nel proprio territorio, una particolare attività o lavoro, viene ricompensata spesso da inaspettate risposte da parte di chi vive nella tua stessa comunità.

Nel n.7 di questa rivista (2020) abbiamo parlato di Nicola Carlino di Piana, studente alla Scuola Alberghiera, che all'esame di maturità di cucina ha voluto portare proprio le Helix per argomento, perché, vivendo nella città delle lumache, ha considerato il mollusco come l'argomento cardine del suo più importante esame nella vita.

Recentemente ERI, un altro giovanissimo di famiglia albanese, trasferitasi in città per lavoro, si è presentato con l'orgoglioso papà per una intervista sull'elicicoltura.

L'insegnante della sua classe, come compito a casa aveva assegnato infatti, di recente, un argomento legato al proprio territorio di residenza.

Eri all'istante, senza alcun dubbio, ha scelto le lumache. Tutta una serie di domande, molto pertinenti e che ci hanno portato ad un confronto durato oltre un'ora. Con flemma e compostezza Eri ha preso tutti gli appunti e, soddisfatto, guardando il foglio pieno di notizie interessanti ha esclamato: "piacerà sicuramente, perché l'argomento lo abbiamo raccontato a lungo suscitando tanta curiosità, grazie!".

Grazie a te Eri, e ci complimentiamo per il 10 che la tua prof. ti ha dato. Avevi ragione.





dall'estero

In Africa la Bava di Helix

non per la cosmetica, ma per medicare le lesioni cutanee nei progetti delle Missioni Italiane



Nel mese di marzo G. Avagnina e G. Romano, su invito delle Suore della Provvidenza, storica congregazione cattolica fondata da San Luigi Scrosoppi e con sede centrale a Roma, si sono recati nell'Africa occidentale. Numerose sono le "province" dell'Ordine in Africa, America Latina, Romania, Thailandia e altre regioni dell'estremo Oriente.

Gli stessi hanno effettuato visite alle loro Missioni del TOGO e COSTA d'AVORIO, paesi che si affacciano sul Golfo di Guinea.

Il lavoro missionario di queste suore, guidate dalla madre Superiora Suor Sandra, friulana come il fondatore della congregazione è principalmente l'assistenza ai bambini attraverso la gestione di varie scuole, ma soprattutto la loro recente azione è legata alla gestione di dispensari e ospedali in quelle terre, dove sono molto rari i servizi sanitari pubblici.

Queste Missioni si occupano di tutte le situazioni sanitarie locali collegate alle gravi condizioni igienico sanitarie della vita della popolazione locale, ma in particolare sono molto attive nella cura e nell'assistenza delle malattie cutanee, lebbra compresa e specialmente la "piaga di Buruli". Questa infezione della cute, molto grave e diffusa, causata da un particolare microbatterio, presente particolarmente nei territori sub-sahariani, è in grado di intaccare anche la parte ossea degli arti.

Proprio in questi dispensari il personale spesso utilizza, per facilitare la cicatrizzazione delle ferite e delle lesioni, la bava estratta dalle lumache locali Achatine (di grandi dimensioni).

Questa sperimentazione e questo uso, ormai allarga-

to a tutte le missioni, ha portato la congregazione ad approfondire i temi dell'allevamento delle Helix europee in quelle terre, per creare lavoro e un minimo di reddito alla popolazione, ma soprattutto per ottenere bava di qualità con migliori caratteristiche mediche.

Attualmente, dopo la visita in Africa, anche nelle "province" della Bolivia e dell'America Latina, dove vi sono numerose case missionarie, è nato l'interesse per l'argomento. È stata veramente una esperienza toccante, profonda e anche emozionante.

Quindi elicicoltura non legata al business, ma una elicicoltura umanitaria a favore dei più deboli.

Svizzera

Dal settimanale "Agricoltura Ticinese", rivista di cultura rurale di quel Cantone Svizzero. Grandi difficoltà ad ottenere le licenze per l'attività.

La Signora Barbara Tettamanti (Ticino), che importa prodotto fresco dall'Italia, ha pensato di iniziare ad allevarlo in loco. Non hanno fatto opposizione a livello locale, quindi la prassi è continuata, arrivando al Cantone. Poi, dal momento che la chiocciola non è inserita nella lista di animali da reddito e non esistono le basi legali per il suo allevamento, è arrivato il rifiuto da parte dei Servizi generali del Dipartimento del Territorio. Attualmente, afferma il deputato Storni, "è una situazione un po' dubbia, da chiarire. In molti casi i Comuni o gli agricoltori stessi non sanno nemmeno che l'elicicoltura non è un'attività ammessa in zona agricola". Sempre Storni ci dice infatti di essere stato contattato da un allevatore del Canton Friburgo, che ha invece ricevuto il permesso per svolgere questa attività e che dal 2015, a Gurmels, alleva chioccioline indisturbato, rifornendo commercianti, ristoranti e privati.

Va sottolineato il fatto che le chioccioline sarebbero state incluse nella Politica agricola 2022 (PA22+), insieme a pesci, alghe, insetti e altri organismi viventi che fungono da base per l'alimentazione umana e animale.

Sebbene in seguito alla mozione depositata da Storni il Consiglio federale si sia dichiarato disposto a "promuovere maggiormente la produzione di animali non considerati da reddito agricolo", la PA22+ resta tuttora bloccata e il futuro per attività come l'elicicoltura rimane al momento vago e incerto.

Auguri agli svizzeri. L'Italia ha dato le regole per l'elicicoltura da quasi 45 anni

...UNA CROCIATA CHE PROCEDE A PASSO DI LUMACA

Continua a pagina 7

dall'estero
Georgia

Un grande, moderno macello di Lumache Helix in Georgia



George Sermon Katazidge, presidente di ICHC, ideatore e fondatore di TIMEO

All'inizio del 2020 (prima del Covid) per la prima volta G. Avagnina veniva invitato in Georgia (ex Repubblica Sovietica) per presentare ad alcuni imprenditori di Poti e Batumi, sul Mar Nero, le potenzialità che l'elicicoltura naturale italiana poteva presentare in quel paese, ricco di acqua e climaticamente adatto alla coltura.

6 In soli due anni vi è stato un grande sviluppo dell'interesse per il settore con la collaborazione fattiva dal locale Ministero dell'Agricoltura.

Sono nati grandi impianti in vari territori, nel 2021 è stata costituita ITALIAN CONFEDERATION HELICULTURE OF CAUCASUS (ICHC) - e ora il paese ha ottenuto la licenza dalla Comunità Europea per gli

scambi commerciali per le Helix. È stata addirittura curata la traduzione e la stampa in lingua georgiana dei nostri manuali.

Negli ultimi mesi, fatto molto importante, quasi straordinario per la velocità dei tempi, è stata costruita e attivata una nuova, moderna azienda di macellazione per le Helix, seguendo tutti i sistemi più aggiornati di sicurezza alimentare internazionale.



L'impianto è stato inaugurato, nel mese di giugno 2022, alla presenza delle massime autorità nazionali. Lo stesso è posto nell'ovest della Georgia in un nuovo stabile di lavorazione, utilizzando metodi, attrezzature, materiali, tecnologie specifiche e licenze europee.



Zona di inizio del ciclo di lavorazione nello stabilimento, con la preventiva calibratura automatica dei gusci



L'importante stabilimento è nato sotto la direzione e la consulenza tecnica di Confederazione Italiana Elicicoltori, che ha assicurato alla consorella organizzazione Ichc, con sede a Tbilisi, il completo know-how tecnico, organizzativo e strutturale per ottenere carne di lumaca congelata e relativi gusci lavati, puliti e sterilizzati per il mercato mondiale.

Giovanni Avagnina e la nostra organizzazione non sono nuovi a questo tipo di servizio: con la nostra assistenza negli ultimi anni passati, sono nati 3 macelli specifici: uno in Serbia (1989), uno in Bulgaria (1995) e uno in Macedonia del Nord (nei primi anni del 2000).

In questo tipo di attività, poiché il prodotto è destinato quasi interamente ad essere acquistato in Europa e in alcuni paesi avanzati del mondo, è indispensabile seguire precise regole e metodi legati alle indicazioni del regolamento CEE 853/2004.

Senza una precisa metodologia di macello sotto l'aspetto strettamente igienico e sanitario relativo alla sequenza obbligatoria delle operazioni e, di recente, alle regole del "benessere animale" da salvaguardare nelle varie lavorazioni, non si ottiene dalle autorità comunitarie il "bollo CE". Certificazione, questa che autorizza la produzione e garantisce l'esportazione in qualsiasi paese, anche in quelli più rigidi nei controlli alimentari.

Nello stabilimento inaugurato, che occupa una superficie coperta di oltre 2.000 mq. e uno spazio scoperto di servizio di circa 10.000 mq., saranno impiegati, su 2 turni giornalieri, circa 80 persone con previsione di lavorazione giornaliera di circa 30 tonnellate di lumache vive, provenienti da allevamenti in Georgia e dalla raccolta naturale nei limitrofi territori, luoghi dove non vi è interdizione alla stessa, come avviene invece nella Comunità Europea.

La società dal nome *TIMEO*, (come il titolo del famoso dialogo del filosofo Platone, collegato anche ad una antica storia georgiana sulle lumache) è il frutto di un grande lavoro di organizzazione e di finanziamento da parte del gruppo della ICHC, presieduto da George Ka-



Nicholas, laureato in Scienze Politiche all'Università Cattolica di Milano, organizzatore della raccolta del prodotto in Georgia.

dagidze Sermon. Lo stesso nel 2021 ha ottenuto da CIE la prima "GOLDEN SNAIL INTERNATIONAL".

Prima ancora di iniziare a produrre la società ha ricevuto già consistenti e importanti ordini da aziende storiche francesi e di altri paesi, sia di carne calibrata, sia di gusci per la preparazione alla "Borgogna", a testimonianza della qualità e sicurezza della futura produzione certificata.

Una bella e concreta realtà, dopo neppure due anni di collaborazione con la nostra Confederazione: una realizzazione seria e concreta anche dal punto di vista economico, pur nel grande rumore mediatico, spesso senza finalità serie, che si è attuato in Georgia in questi ultimi mesi.

segue Svizzera

Al momento la SVIZZERA non autorizza la nascita di allevamenti.

Il 15 dicembre 2021, Bruno Storni, che è consigliere nazionale e docente all'EPFL di Losanna, ha depositato una mozione con la

quale si chiedeva al Consiglio federale di prendere provvedimenti affinché l'elicicoltura, l'allevamento di chioccioline a scopi alimentari, farmaceutici e cosmetici, fosse considerata un'attività agricola e la chiocciola potesse essere quindi considerata animale da reddito.

L'elicicoltura si sta sviluppando come un'attività particolarmente redditizia e negli ultimi decenni sta avendo sempre più successo in tutto il mondo, anche in paesi limitrofi come Italia, Germania e Francia, dove la domanda da parte dei consumatori continua a crescere.

Malgrado la carne di chiocciola sia considerata una derrata alimentare, il 16 febbraio scorso il Consiglio nazionale ha respinto la mozione: secondo la legislazione agricola, la chiocciola, come insetti e pesci, non è un animale da reddito.

L'elicicoltura sarebbe una pratica agricola interessante anche da un punto di vista ecologico, oltre che economico. Per di più, della chiocciola non si butta via nulla: oltre alla carne di Helix, prodotto alimentare in voga nella haute cuisine, anche la bava pare essere un prodotto degno di nota. Già in forma pura ha ottime proprietà e si presta particolarmente bene alla cura della pelle e come rimedio naturale, per esempio, per le infiammazioni gastrointestinali. Pare quindi convenire con il deputato che sia "del tutto ingiusto vietarla", dato che in fondo si tratterebbe "solo di posare delle piccole recinzioni rimovibili in plastica" in cui accogliere i molluschi.

Anche in Ticino, il potenziale dell'elicicoltura è notevole e l'interesse da parte dei consumatori e della ristorazione pare esserci. A confermarlo è Barbara Tettamanti, Titolare della D&B Lumacheticino Sagl, la piccola azienda cui alludeva Storni e che finora si è limitata a importare i propri prodotti dall'Italia. La richiesta di chioccioline per alimentazione è veramente ampia, ma tanti ristoranti chiedono il km 0.

Una grande Azienda Elicicola *tra le più estese del Sud*

In Italia l'elicicoltura è molto diffusa, ma sono in numero limitato le aziende di grandi dimensioni, cioè che coprono un territorio da 3 ettari in avanti.

Le estensioni lorde più diffuse delle aziende professionali, nel nostro paese hanno una misura intorno agli 8.000 / 10.000 mq., impianti già di notevole importanza, ma gestibili, nei vari lavori da un soggetto singolo, se libero da altri impegni o da vari membri della famiglia. Pochissime infatti sono le elicolture italiane che impiegano personale esterno, dipendente e regolarmente retribuito. Il costo orario di un operaio (anche se inquadrato nella categoria "bracciante agricolo") è elevato e non sempre conveniente in una attività legata ai tempi e alle insicurezze delle produzioni sulla terra, all'aperto.

Infatti, in Italia oltre il 50% del territorio utilizzato per questa attività è su piccole/medie dimensioni, intorno a 5.000 metri quadrati, in modo da permettere la gestione operativa nei ritagli del tempo destinato al lavoro principale.

8 Fa eccezione a quanto prima descritto la brillante iniziativa imprenditoriale della famiglia ZANFINI, che ha attivato recentemente nel comune di ACRÌ, in provincia di Cosenza un grande impianto elicicolo al naturale, di oltre 3 ettari.

Su un ampio appezzamento, pur di forma irregolare, ad una altitudine di oltre 1.000 metri, confinante con il Parco Nazionale della Sila, in un ambiente straordinariamente pulito e dall'aria chiara, il giovane ing. **Stefano Zanfini** (ti-

tolare) ha creato la sua azienda dedicata interamente alla chiocciola.

I numeri sono molto interessanti: n.45 recinti di riproduzione e n.70 recinti di ingresso = totale 115 settori (126.000 riproduttori Helix Aspersa Typica inseriti nei primi recinti).



l'Ing. Stefano Zanfini, premiato dal Sindaco di Piana di Monte Verna (CE)



Vista dall'alto della zona di riproduzione dell'allevamento **PSZ Snail** dell'ing. **Stefano Zanfini** - Acri (CS)



La famiglia Zanfani

Una elicicoltura impostata secondo le regole del Disciplinare FILIERA LUMACHE ITALIANE - e gestita con grande attenzione dal giovane Stefano, dal fratello Paolo e accompagnati nell'avventura dai genitori, entrambi medici del paese.

L'azienda fin dall'inizio ha sposato subito lo spirito dell'elicicoltura anche nel settore dei derivati, compresa la bava purissima. In particolare ha creato la linea a marchio **PSZ Snail** in private label.

L'impianto dispone, vicinissimo, di una sede operativa con locali adeguati allo stoccaggio, al magazzino di raccolta e un punto vendita. In un presto futuro è prevista una adeguata struttura per l'estrazione in diretta della bava per le lumache prodotte, anche con la possibilità di allargare l'attività per estrarre il siero in conto terzi, quale servizio per gli altri allevatori della Calabria.

L'impegno finanziario affrontato con consapevolezza e razionalità insieme alla dimostrata volontà di rigidamente seguire regole e metodi collaudati, fanno di questa azienda un modello importante dell'elicicoltura professionale e da reddito.

Una grande e bella iniziativa, creata con la saggezza di chi conosce la terra ma anche con la capacità imprenditoriale del dinamico titolare. **Sito web: www.pszsnails.it**

La Lumaca Borbonica *di Veronica Col*



L'elicicoltura è da sempre attività che incontra le più disparate tipologie di allevatori. Non è raro imbattersi in allevamenti dove la manutenzione, spesse volte, risulta essere discutibile, come non è raro finir per visitare una coltivazione come quella di "La Lumaca Borbonica" di Veronica Col.

Sito nel cuore della Città di Caserta, a due passi dalla Reggia e fiancheggiato da una strada molto trafficata, questo impianto rappresenta la quintessenza della passione e abnegazione che un allevatore decide di dedicare alla propria attività.

Camminando tra i passaggi dei recinti, visionando nei settori stessi, vicino e fuori le lamiere, esternamente e internamente, si nota a colpo d'occhio una cura quasi maniacale di tutto l'impianto. Graminacee praticamente inesistenti, una ricca e folta vegetazione nei recinti e tantissima attenzione al benessere di tutte e chiocciole presenti.

Questa serie di importanti attenzioni agevola di molto la quotidiana gestione dell'allevamento (circa 5000mq), ma ne garantisce anche una raccolta e spostamento sicuramente più veloci, dal momento che le lumache presenti vengono più facilmente tenute nei settori.

Veronica Col, assieme al marito Francesco, nella certossina gestione della loro "creatura", garantiscono continuo alimento, (apportato anche dall'esterno), alle chioccioline, che nel frattempo crescono a vista d'occhio.

L'azienda della Sig.ra Col e il compagno Francesco non è esente dai comuni rischi di un impianto a cielo aperto (la scorsa estate nelle vicinanze era divampato un rogo, che non ha causato danni gravi, dal momento che le lumache erano nei loro recinti e non in prossimità delle lamiere, come può capitare a chi non tiene ben pulite le zone di servizio), ma grazie all'essere presenti e operativi pedissequamente, vediamo un allevamento che brilla di luce propria, si lascia guardare e apprezzare in tutta la piena e costante attenzione. Un esempio, questa azienda, di virtuosa Elicicoltura, portata avanti con rispetto e grande passione verso il disciplinare di CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI.

Ci complimentiamo con Veronica e Francesco

email: lumacaborbonica@gmail.com

Veronica Col assieme al Marito Francesco



Protezioni in allevamento

Gli uccelli rapaci e carnivori sono molto spesso un problema di predazione

Pochi sono gli allevamenti elicicoli al naturale, cioè all'aperto e con alimentazione prevalentemente vegetale, che non sono visitati da incursioni di volatili che entrano nei recinti e amano nutrirsi di molluschi di tutte le taglie, prevalentemente quelle più grandi.

Molti sono gli allevatori che devono convivere, per esempio, con l'arrivo di **gazze** (pica pica) nei recinti e la relativa predazione dei soggetti grandi, portati fuori tra i passaggi e sguisciati, con la grande forza del becco adunco, lasciando il guscio intonso e completamente vuoto. Operazione ripetuta ogni giorno, perché volatile molto abitudinario.

È un'angoscia spesso mal sopportata dall'allevatore che si vede rubare i soggetti prodotti con tanta fatica e pazienza. Più del danno reale talvolta prevale la rabbia e lo sconforto. Dall'altra parte il problema della copertura con rete fitta dei recinti risulta fastidioso per la mancanza di aerazione, per il ristagno dell'anidride carbonica sul terreno e in particolare per le difficoltà operative che ne derivano durante i lavori.

Una rete a maglia piccola (come, per esempio, antigrandine o antisoia) può sembrare utile a risolvere il problema, ma non lo è assolutamente per l'aumento delle difficoltà del lavoro nel recinto, nell'apporto dell'alimentazione supplementare, nella raccolta dei piccoli, nella raccolta delle lumache adulte, nella pulizia dei residui alimentari.

In certi casi più fortunati, il numero di volatili predatori è limitato e in pratica si subisce il danno al posto di effettuare interventi che potrebbero essere più costosi, per il materiale e il lavoro, rispetto al danno stesso.

Ricordiamo che i principali uccelli predatori sono: le gazze prima citate, le più presenti ovunque, i gabbiani di discarica (*chroicocephalus ridibundus*), i corvi (*curvus frugilegus*) e i piccioni di città (*columba livia*).

Esistono poi predatori esclusivi dei piccoli nati numerosi, rubati al volo sulle foglie e consumati direttamente con il debolissimo guscio. Tra questi ci sono gli stormi numerosi degli stornelli (*sturnus vulgaris*), tipo passeri o simili.

A riguardo entrambi i problemi, dopo numerose prove e sperimentazioni, abbiamo optato per l'uso sui recinti di una rete in plastica stampata, a maglie di 13/15 cm., quindi molto poco coprente, per una larghezza di 4 metri. Praticamente è la rete utilizzata per i fagioli o le taccole e si trova in commercio alta 2 metri, si uniscono i due lati con un semplice spago e si attacca semplicemente nel paletto del recinto (vedi le due foto).

I risultati sono stati molto buoni:

1. gli uccelli, anche quelli piccoli, non possono entrare nei recinti. Anche se riuscissero ad entrare avrebbero gran-



La **rete antiuccelli** ideale per i recinti



dissime difficoltà ad uscire con la preda. Quindi non tentano neppure di entrare, e.....delusi se ne vanno. Piano piano, cambiano luogo di predazione

2. non vi è ristagno di CO₂ (anidride carbonica) sul terreno recintato perché in sostanza è una reticola quasi inesistente, che copre pochissimo lo spazio vegetato, lasciando passare comodamente sole, irrigazione e luce
3. i costi da affrontare sono minimi, perché non è rete tessuta, ma stampata e molto leggera nel peso per m.q.
4. è facile piazzarla, spostarla per i lavori, perché sottile. E' resistente alle condizioni climatiche avverse e alle manipolazioni

L'ultimo collaudo di detto materiale è stato effettuato presso un allevamento dove la ottimizzazione e il perfezionismo sono da sempre di casa e di abitudine.

*Allevamento "Il paradiso della chiocciola" **MON-TICHIARI (BS)** – Tel. 338/1801949 Elicoltore **FA-BIO ZAPPETTINI**, molto disponibile, entusiasta e aperto. Darà risposte esaurienti a tutti. Chi vuole può contattarlo.*



Fabio Zappettini



La qualità del prodotto raccolto

Le regole per il conferimento alla CIE

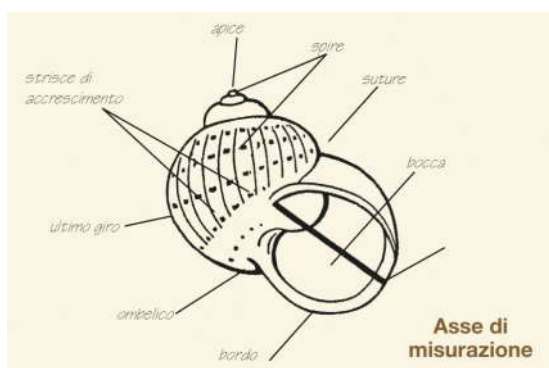
Si avvicina, negli allevamenti, il tempo della raccolta annuale dei molluschi maturi e pronti per il mercato. La raccolta finale dei settori di ingrasso, negli impianti che seguono le tempistiche stagionali corrette, inizia da fine luglio e può arrivare fino a fine novembre, escluso gli allevamenti posti ad altitudini superiori a 800/1.000 m.q., in cui questa fase termina entro la fine di ottobre.

La produzione segue queste date a condizione che i trasferimenti dei piccoli avvengano nei settori di ingrasso entro la metà di maggio e, soprattutto, per tutto l'intero periodo, sia stata attuata con continuità l'integrazione alimentare dall'esterno.

La stessa deve avvenire non qualche volta "a caso", ma seguendo quantità o integrazioni adeguate, senza periodi di ferma. E' questo un fenomeno che purtroppo si registra in molti allevamenti, dove magari si perde tempo dietro le fughe dai recinti o dove il lavoro di gestione, troppe volte, si riduce ad andare il mattino tra i recinti senza un programma operativo preciso e razionale.

Le condizioni corrette che di seguito si elencano sono le indicazioni per qualificare le lumache per il mercato in generale, ma sono anche le precise regole per poter utilizzare il servizio della nostra organizzazione (CIE) a riguardo il ritiro della produzione ottenuta, in toto o in parte, a scelta dell'operatore.

- **Raccolta** solo ed esclusivamente di chioccioline con conchiglia dura, bordata e resistente al tatto. Spesso vi sono molluschi già bordati che hanno però la conchiglia troppo debole per essere maneggiate. Queste chioccioline non devono ancora essere raccolte;
- **Spurgatura** assoluta e completa dei soggetti, di una durata minima di cinque giorni, ottenibile in cassette di plastica o di legno o altre gabbie aerate, con la possibilità di lavare e pulire dopo l'uso il contenitore;
- **Pezzatura e calibro:** adeguato alle regole di mercato. Troppi elicicoltori vogliono vendere prodotto "nano", cioè piccolo anche se già bordato, molluschi che hanno sofferto nel periodo di crescita, per alimentazione inadeguata o insufficiente. La misura minima ritirabile e vendibile, lo ricordiamo ancora una volta, è quella pubblicata sui nostri testi e che riscriviamo di seguito:



In sostanza: sono accettate dal servizio solo chioccioline con l'apertura boccale minima (si misura l'asse più lungo della bocca della conchiglia della stessa):

HELIX ASPERSA TIPICA: minimo 28 mm. di apertura totale

HELIX ASPERSA MULLER: minimo 22 mm. di apertura totale

Al di sotto di detta pezzatura si tratta di chioccioline invendibili e non possono quindi essere ritirate, in alcun modo, per il servizio di vendita.

Senza qualità non può crescere un mercato: il nostro impegno primario è la qualità dello stesso.

- **Mortalità:** la merce consegnata per la vendita non deve contenere soggetti morti. È tollerata una mortalità massima del 0,5% sul peso totale. Il prodotto prima della consegna deve essere quindi ripassato, chiocciola per chiocciola, per eliminare dalla spedizione soggetti già morti o in condizioni di premorienza. La mortalità delle chioccioline raccolte diminuisce enormemente con la buona asciugatura dei soggetti. Durante il periodo di spurgatura è indispensabile l'aerazione dei luoghi per favorire in ogni modo la perdita di umidità. È sempre più vero il detto: *lumache bagnate – lumache malate*.
- **Imballi:** prima della consegna è indispensabile, il giorno avanti la partenza, di confezionare il prodotto in sacchi di rafia a maglie 1,2 - 1,5 cm. circa di apertura.
- **Peso:** massimo 5 kg. per confezione. Poiché si registra nei trasporti il naturale calo peso è utile quindi un peso di partenza superiore del 3/4 per cento di quello indicato. In qualunque caso la merce viene verificata e pesata all'arrivo con bilancia a gradazione 5 grammi
- **Trasporti e consegne:** se il prodotto è nelle condizioni indicate, il servizio è attivo tutto l'anno, in qualsiasi mese.
- È stato anche organizzato un servizio a domanda, per inviare il corriere convenzionato presso l'allevatore per il carico.
- La merce, in questo caso, deve essere posta in cartoni e su un bancale. Possibile eventualmente coprire le casse con cartoni per evitare il cosiddetto prodotto a vista.
- Questo ulteriore servizio, collaudato ormai in tutte le regioni italiane, elimina i problemi della spedizione e riduce i costi tariffari per la convenzione ottenuta, in base al numero alto di ritiri

Queste regole e queste indicazioni, specialmente sulla qualità, sono sostanzialmente rigide e fisse al fine di poter continuare il servizio nei termini di contratto.

Molluschi perfettamente asciutti



Sistematica e Tassonomia

Helix aspersa...Cornu aspersum...Cantareus aspersus...



Dott. Umberto Coerezza

La scelta dell'argomento di questo breve articolo, a carattere divulgativo, rappresenta un semplice aiuto che può permettere, all'elicoltore, di acquisire fondamenti di base per una corretta terminologia e nomenclatura zoologica.

La Zoologia, come noto, abbraccia tutte le conoscenze riguardanti il mondo animale e rappresenta una suddivisione di quella scienza che si dedica allo studio della vita in genere e che prende il nome di Biologia.

12 Il primo tentativo di comprendere tutte le forme animali note in un unico sistema di classificazione, fu fatto dal filosofo e scienziato greco *Aristotele* il quale distingueva gli animali in due gruppi: quelli "senza sangue" e quelli "con sangue". Si deve arrivare al Medioevo per vedere alcuni autori distinguere gli animali in Pesci, Uccelli, Quadrupedi, senza riunirli, tuttavia, in un sistema.

Il metodo di classificazione scientifica degli organismi viventi, secondo **categorie sistematiche**, prenderà forma nel XVIII secolo con il naturalista, accademico svedese, *Carl Nilsson Linnaeus*, considerato il padre della nomenclatura binomiale.

La **SISTEMATICA**, definita come lo studio scientifico della natura e della diversità degli organismi e di tutti i possibili rapporti che intercorrono tra loro, utilizza 7 raggruppamenti denominati categorie sistematiche (Figura 1).

La **TASSONOMIA** rappresenta la parte della sistematica che riguarda lo studio teorico della classificazione - inclusi basi, principi, procedure e regole. Essa definisce i metodi per classificare, avvicinandosi il più possibile all'ordine naturale.

Un insieme di regole accettate internazionalmente, costituenti il Codice Internazionale di Nomenclatura

Zoologica (International Code of Zoological Nomenclature), assicura che ogni specie animale sia descritta e classificata secondo gli stessi criteri.

Attualmente seguiamo il sistema di nomenclatura binomiale introdotto, come già anticipato, dallo stesso Linneo nel 1758 e che prevede, per ogni organismo, l'assegnazione di un nome scientifico formato da due vocaboli latini o latinizzati:

Genere: *Helix* in corsivo e con l'iniziale maiuscola

Specie: *pomatia* in corsivo e con l'iniziale in minuscolo

Seguono il nome dell'Autore e l'anno in cui la specie è stata descritta, preceduto dalla virgola.

***Helix pomatia* Linnaeus, 1758**

Talvolta il nome dell'Autore è posto tra parentesi. Questo assume un preciso significato: l'autore aveva inserito quell'animale in un genere diverso e, successivamente, un altro autore (che può figurare scritto fuori della parentesi, sempre in maiuscolo), lo ha assegnato al genere a cui adesso appartiene. La mancanza di parentesi indica, quindi, che la specie in questione ha ancora il nome con cui era stata originariamente descritta.

Altri esempi:

Theba pisana (O.F. Muller, 1774)

o ancora:

Cepaea nemoralis (Linnaeus, 1758)

A volte capita di trovare dopo il nome del genere, tra parentesi, anche un altro nome. Si tratta del sottogenere, ad esempio: *Otala (Otala) punctata* (O.F. Muller, 1774).

In altri casi troviamo un nome dopo quello della specie che, molto spesso, ripete quello della specie (sottospecie nominale). Si tratta delle sottospecie (ssp), formatesi per l'azione selettiva di vari fattori e che si collocano un gradino più in basso della specie.

***Helix lucorum lucorum* Linnaeus, 1758**



In questo caso si parla di *Nomenclatura trinomina*.

Non è questa la sede per approfondire ulteriormente tutti gli aspetti della sistematica, che il lettore potrà trovare nella letteratura di settore.

Preme, tuttavia, far comprendere che la sistematica è una scienza la cui caratteristica principale dovrebbe essere la stabilità, in realtà e in particolar modo nell'ambito dei Molluschi, è in continuo cambiamento e le entità tassonomiche a livello di specie subiscono spesso cambiamenti di genere. Per questo motivo le parentesi sono state adottate affinché risulti evidente che una specie non è più riconosciuta nel suo genere originale.

Tutto questo avviene in quanto la moderna sistematica tiene conto, nell'ambito di una corretta classificazione, delle caratteristiche morfologiche (conchiglia e aspetti anatomici), dei dati molecolari, di quelli paleontologici ed ecologici, nonché della genetica in continua evoluzione.

Una trattazione a parte merita la specie più rappresentativa dei nostri allevamenti e mercati e il cui valore commerciale è riconosciuto ovunque: ***Helix Aspersa Muller***

La dizione sopra indicata è quella che maggiormente si riscontra nei vari siti Internet del settore, nonché sulle etichette del prodotto alimentare.

Alla luce di quanto detto, è evidente che tale dicitura non ha nulla di corretto secondo i principi della sistematica precedentemente visti, anche se, ovviamente, tutti comprendono di quale specie si tratti.

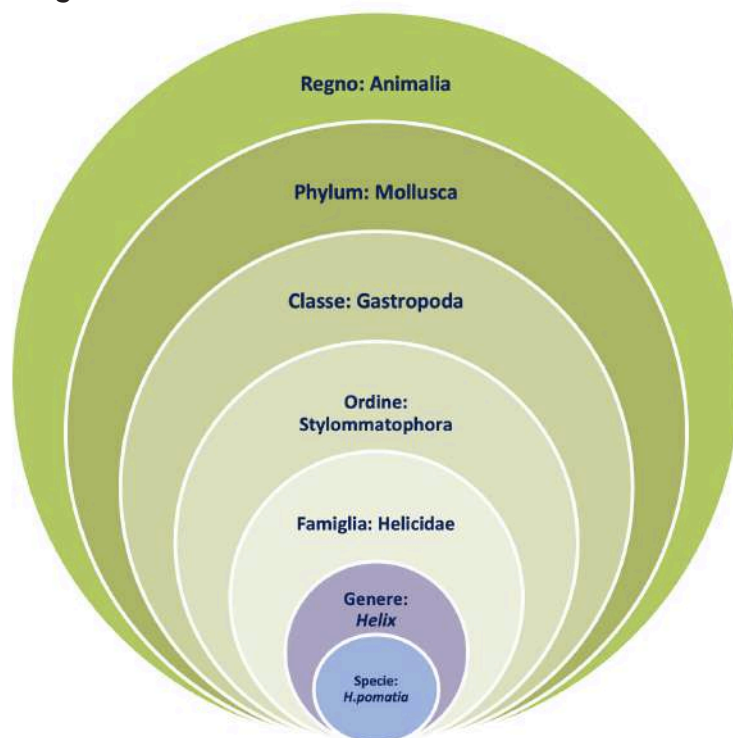
Ripercorrendo brevemente le "controversie sistematiche" di questo Gasteropode, vediamo che fu descritto la prima volta da *Muller* nel 1774 e classificato come ***Helix aspersa***. Poco tempo dopo, nel 1778, *Born* lo classificò come ***Cornu copiae***.

Nel 1826 *Risso* lo portò nel genere ***Cantareus*** mentre nel 1837, per opera di *Charpentier*, la specie fu ascritta al genere ***Cryptomphalus***.

Si deve attendere il 2015 per veder risolta la questione, con parere 2354 della International Commission on Zoological Nomenclature (ICZN, 2015), che riporta la specie al genere ***Cornu***.

Attualmente abbiamo: *Cornu aspersum* (Muller, 1774)

Figura 1



La sottospecie maxima dovrebbe essere indicata come ***Cornu aspersum maximum (Taylor, 1883)*** selezionata per i nostri allevamenti da soggetti Nord Africani introdotti per apporto antropico. Tuttavia le analisi molecolari non sembrano optare per questa origine e la questione è ancora aperta.

Il lettore avrà compreso che la tassonomia classica, basata principalmente sulla morfologia, in particolar modo quando applicata ai Molluschi, non permette sempre un'identificazione sicura degli esemplari sottoposti a studio.

La mancanza, altresì, di vocazioni verso questa disciplina considerata negli ultimi decenni "fuori moda", unita alla mancanza cronica di fondi per la ricerca e alla intrinseca complessità del mondo vivente, obbliga a formulare proposte alternative, o meglio integrative, quali la creazione di un database internazionale che cataloghi ogni specie sotto forma di sequenze di DNA specie-specifiche.

La strada è già stata intrapresa da numerosi gruppi di ricerca. Speriamo solo che la tempistica non sia direttamente proporzionale alla velocità del nostro Gasteropode.

Dott. Umberto Coerezza

Lumache: antibiotici per buongustai

Nella chiocciola c'è una straordinaria riserva di antibiotici e farmaci; questo è il risultato di lunghissime ricerche scientifiche. Così la comune Helix, che finora ha avuto un posto d'onore soltanto sulle tavole più raffinate, entra di diritto nella storia della medicina.

Lino Penati e Pier Angelo Sino, sulla rivista SALVE, dedicata alla salute, già negli 1980, pubblicarono interessanti ed esclusive notizie sulla quantità di sostanze antibiotiche presenti nel corpo delle Helix.

“Con grande probabilità prima della fine degli anni '80 ci cureremo con prodotti forniti dalla chiocciola Helix, o fabbricati per sintesi chimica sul modello di sostanze contenute nelle chioccioline. In questo senso puntano ricerche in corso, cominciate in sordina qualche anno fa, presso Università americane, tedesche e anche italiane.

La chiocciola appare una bella promessa nel settore dell'immunologia, cioè la scienza che studia i meccanismi con cui il nostro organismo si difende da elementi estranei quali i germi patogeni delle malattie. È stato accertato che la ghiandola dell'albumina, dell'apparato riproduttore della chiocciola elabora la lectina, una proteina somigliante agli anticorpi. La stessa si combina in modo specifico con i linfociti (cellule di difesa) di tipo T e B, che compaiono rispettivamente nel nostro organismo in particolari condizioni: per esempio in presenza di cellule tumorali, in seguito a trapianti di organi (sono loro a causare le crisi di rigetto) o in caso di leucemia linfatica cronica. Così la lectina delle chioccioline potrà diventare un importante strumento di diagnosi in medicina umana.

La ghiandola dell'albumina fornisce anche un'agglutinina che si combina con i globuli rossi di tipo A del nostro sangue, con i batteri streptococchi, con certi stafilococchi degli ascessi purulenti e con le salmonelle del tifo, e fa intravedere la possibilità di diagnosticare alcuni tipi di tumori in pazienti con globuli rossi non di tipo A.

Case farmaceutiche francesi e svedesi già commerciano preparati di lumaca usati per diagnosi differenziate.

Nella prodigiosa ghiandola dell'albumina sono contenuti infine enzimi che favoriscono la rigenerazione dei tessuti offesi, perciò la cicatrizzazione e successiva guarigione di piaghe e ustioni ribelli ai consueti trattamenti della nostra “età antibiotica”, o di ulcere croniche specialmente alle gambe.

Nell'industria cosmetica sono già in uso prodotti a base di bava di chiocciola per trattare cicatrici deturpanti al volto, o per combattere le rughe.

Ma le indagini più recenti sono volte anche a chiarire molte cose di quel serbatoio immunologico che si sta rivelando il fegato-pancreas della chiocciola, fucina dell'helicasi, un complesso di enzimi non ancora comple-

tamente identificato. Dal fegato-pancreas della chiocciola, “il cedro” dei cuochi francesi perchè nella lumaca dopo cottura assomiglia a uno dei pezzettini di cedro usati in pasticceria, è stata isolata l'elicina, sostanza dalle vigorose proprietà antibiotiche. Pappette micidiali di germi che iniettate a mammiferi, uccelli, animali da laboratorio ed esseri umani li porterebbero velocemente alla tomba (contenenti per esempio l'Escherichia coli delle infezioni intestinali e delle cozze cresciute in acque inquinate, i clostridii e le spore del tetano, gli agenti della gangrena gassosa e così via) vengono inattivate rapidamente nel corpo della lumaca: in quanto la chiocciola ha elaborato una così gagliarda immunità, inattivando persino il botulino.

La lectina della ghiandola dell'albumina è, con ogni probabilità, una difesa elaborata dalla chiocciola per proteggere organismi ambientali del suolo e dell'acqua, che tuttora distruggono fin al 70% delle uova deposte dalla lumaca Helix. Invece l'elicina è un potente sistema immunologico ad azione generalizzata, che funziona contro gli agguerritissimi germi moderni grazie alla struttura primitiva e arcaica della chiocciola.

Qualcuno già crede che prima della fine del corrente decennio circoleranno farmaci e forse vaccini immunizzanti ricavati dalla chiocciola, non diversamente da quanto è avvenuto in passato per il tetano, dove il siero antitetanico per uso umano è fornito dal cavallo e dal bovino.

Nei prossimi anni sentiremo parlare ancora delle preziose immunoglobuline delle lumache, con quella loro elicina così fuori del nostro tempo, eppure così attuale, così valida per il futuro. Nessuno oggi ride più della vecchia usanza di fare inghiottire lumache crude a chi soffriva di ulcera del duodeno: forse c'è un futuro, dicono i biologi, nel muco con cui la chiocciola traccia una pista argentata sui muretti dopo i temporali. E nel suo intestino sono stati identificati non meno di venti enzimi solo per trattare gli idrati di carbonio; di altri sappiamo che esistono, e nulla più.”

Conoscenze straordinarie che possono portare a prospettive assolutamente impensabili anche nel campo dello sviluppo dell'allevamento e della produzione controllata. Sempre di più avrà valore il sistema naturale di coltivazione e alimentazione a confronto metodi intensivi e industriali (il famigerato mangime per lumache), dove le condizioni biologiche del mollusco vengono stravolte, modificando quindi anche la propria fisiologia.



La Bava di Helix per la bellezza e il benessere dell'uomo

Continua l'interesse per l'estrazione del siero del mollusco. Possiamo dire che la comunicazione a riguardo l'argomento è ormai "virale".



Davide De Marco
titolare di **Hard Look - Caiazzo (CE)**

La innovativa cosmetica a base di siero estratto dalla chiocciola Helix, in particolare dalla Helix Aspersa, oltre la platea dei cosmetici strettamente femminili, sta conquistando, giorno dopo giorno, anche il variegato mondo, talvolta riluttante, dell'estetica maschile.

La diffusione dei prodotti legati alla cura del viso, della barba, dei capelli e del corpo in generale per i soggetti maschi diventa sempre più ampia e ricca di iniziative promozionali.

Tra i tanti nuovi centri estetici per l'uomo in Italia, che utilizzano questi particolari prodotti cosmetici naturali, a base di bava purissima, desideriamo pre-



sentare l'interessante lavoro di **DAVIDE DE MARCO** di Caiazzo (Caserta).

Da giovane "barbiere di paese" dopo un anno intero di prove e sperimentazioni, ha creato il **barba relax**. Si tratta di un singolare servizio di benessere per la pelle dell'uomo che vuole curare la propria immagine. Una sequenza rigida di trattamenti al viso, dalla crema viso, al siero occhi, alla maschera e infine alla cura della pelle rasata.

La singolare idea di Davide è proprio un trattamento intensivo del viso, con ben 5 interventi, effettuati uno dopo l'altro, per sfruttare in stretta sinergia i vari componenti benefici dei citati prodotti.

La sua idea sta ottenendo un grande successo in zona e nell'intera provincia di Caserta: chi ha provato il completo trattamento speciale alla bava di lumaca, vuole rifarlo perché molto soddisfatto e in questo modo il progetto cresce e va avanti.

Davide De Marco che era presente, con l'intero team del suo studio, all'8° Convegno di Elicicoltura a Piana di Monte Verna, lavora con grande entusiasmo, conoscenza e capacità nel settore in cui opera.

Il risultato è l'aver arricchito in modo originale un normale negozio di barbiere, indirizzando e sensibilizzando la propria clientela verso prodotti che prima erano del tutto sconosciuti.

Sito web: www.hardlook.it



il Riso con le Lumache

Ottimo abbinamento culinario - Incontro con l'Associazione "Donne & Riso"

A Cherasco, nell'ambito della recente manifestazione Cherasco in Fiore, dedicata in particolare ai prodotti e ai profumi delle produzioni agricole, era presente anche l'associazione Donne & Riso di Vercelli. Ha preso parte all'evento anche la presidente dell'organizzazione, dott.ssa NATALIA BOBBA, imprenditrice agricola nella storica cascina risicola PERNASCA di Vinzaglio (Vc). Si tratta di un vivace e attivo gruppo di donne operatrici nel campo della produzione del riso di alta qualità, nelle varie e preziose varietà e biodiversità prodotte in Italia. Associazione agroalimentare che promuove, nella cultura culinaria, l'uso di questo grande cereale, che viene coltivato oggi, sempre di più, con metodi puliti e sostenibili a confronto i tempi passati.

Un gruppo nato molti anni fa, per amore e che continua ad inventarsi iniziative solo per amore del RISO, ovviamente.

Dice la presidente:

"Organizziamo incontri, partecipiamo a eventi botanici o enogastronomici. Andiamo nelle scuole a spiegare come nasce e cresce la pianta e come si arriva ad avere il riso e, con il contributo di una nutrizionista, aiutiamo i bambini a capire perché è un alimento prezioso e davvero buono. Tutte le volte che raccontiamo cosa c'è di buono dentro il nostro riso ci accorgiamo di far luce su un piccolo universo sconosciuto, che però affascina molto. Le maestre ci raccontano che quando i piccoli tornano a casa condividono con i genitori le loro nuove scoperte e chiedono di volerlo mangiare. Per noi è sempre solo una grande soddisfazione".

Nell'evento di Cherasco "Donne & Riso", hanno incontrato la nostra straordinaria Helix Aspersa, mollusco molto adatto, per gusto e misura, come quelli d'acqua, ad essere utilizzato con questo cereale, in particolare nel classico

risotto. Già esistono, specialmente al Nord Italia, numerosi piatti tradizionali e territoriali con la denominazione "risotto con lumache", e i libri di cucina hanno almeno tutti un capitolo dedicato ai risotti e ai timballi con lumache. Nella norma per questi piatti, al fine di mantenere il mollusco intero e non tagliato a pezzi, le migliori Helix sono quelle di taglia piccola e in particolare l'Helix Aspersa Muller.

Anche la tenerezza, la fragranza e il profumo delle carni di questa specie sono particolarmente disponibili all'abbinamento con il riso. Abbiamo proposto all'associazione anche prove e sperimentazioni con la specie *Helix Aspersa*, se pur tipica del Sud Italia.

Il gruppo "Donne & Riso" dedicherà uno studio particolare a questo abbinamento in cucina: due prodotti di eccellenza, che nascono e crescono con metodi naturali e puliti.

Presto avremo nuove ed esclusive ricette, che non mancheranno di portare interessanti sinergie e collaborazioni tra i due settori. L'idea è anche quella di utilizzare questa interessante iniziativa all'interno di manifestazioni elicicole nazionali.

Natalia Bobba
presidente **Donne&Riso**



curiosità: La Bava che salva...

La bava delle lumache è stata considerata da sempre come un elemento salvifico. Non soltanto perché se ne conoscevano, fin dall'antichità, le proprietà antibiotiche, ma anche perché la sua iridescenza e la sua diafana consistenza facevano forse pensare ad un filo divino, teso per aiutare gli uomini a ritrovare la strada. Lo scrittore greco *Apollodoro*, racconta di come Minosse, in fuga dal labirinto, avrebbe portato con sé una lumaca ed avesse promesso una forte ricompensa a chi fosse stato in grado di far passare un filo attraverso il suo guscio.

Dedalo vi riuscì utilizzando l'ingegno: attaccò un filo ad una formica e forò il guscio della lumaca per farcela passare. In molte leggende indiane la lumaca conosciuta da molti popoli amerindi come prelibatezza gastronomica, aiuta l'eroe a ritrovare la strada filando per lui il sentiero, che viene reso iridescente dai raggi della luna. Per gli Aztechi la lumaca simboleggia il concepimento, la gravidanza e il parto. Lo scrittore francese del XVII sec. Cyrano de Bergerac, immagina una lumaca cosmica che, con la sua bava avrebbe dato origine alla via lattea.



La Cucina - RICETTE (per 6 persone)

Stufato di Lumache

Ingredienti:

- 2 kg Lumache vive Helix Aspersa, 2 melanzane, 2 peperoni grandi, 3 zucchine, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo, 1 cucchiaio di maggiorana, 500 gr. pelati di pomodoro, 250 gr. pancetta di maiale, olio d'oliva, sale e pepe q.b.

Lessare per 1 ora le lumache dopo averle ben pulite e sbavate con il sale. Sgusciarle ed eliminare il tortiglione. In una capace casseruola mettere sul fuoco l'olio e, quando è caldo, unire la cipolla a fettine non troppo piccole, le melanzane senza buccia a quadrettini (avendo tolto l'amaro precedentemente con il solito sistema del sotto sale), i peperoni a spicchi e le zucchine a rotelline, l'aglio ridotto in frantumi e la maggiorana con il prezzemolo. Dopo una decina di minuti aggiungere la pancetta tagliata non troppo fine. Dopo altri dieci minuti versare il pomodoro a pezzi. Altri 10 minuti ed aggiungere anche le lumache. Mescolare e cuocere lentamente per 20 minuti. Aggiustare di sale e pepe. Mescolare bene e, se la consistenza dello stufato è giusta, mettere nel piatto di servizio e portare in tavola subito.



Lumache al burro di Acciughe

Ingredienti:

- 2 kg Lumache Helix Aspersa grandi, 100 gr. di burro, 200 gr. di acciughe, prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di pepe bianco

Lessare per 1 ora le lumache dopo averle ben pulite e sbavate con il sale. Per questa ricetta è bene usare lumache di taglio grande. Estratto il tortiglione mettere da parte i gusci e pulirli bene. Preparate il burro d'acciughe portando il burro a temperatura ambiente in una terrina.

Se si adoperano le acciughe salate è bene dissalarle e togliere le spine e le squame, metterle nel mortaio e pestarle sino a ridurle una pasta finissima, invece se si usa la pasta d'acciughe in tubetti vuotare il tubetto stesso nel burro. Aggiungere sul burro anche il pepe e il prezzemolo. Con una spatola di legno amalgamate bene il burro con la pasta d'acciughe ed il pepe, rendetelo cremoso e ben mescolato. A questo punto riempiete i gusci messi da parte con i molluschi lessati. Sul piatto di portata allineare tutte le conchiglie riempiute con un mollusco e ricoprire fino alla bocca della conchiglia con il burro preparato. Questo piatto, non va messo in forno né in frigorifero, ma servito così in tavola.



Lumache Grattinate

Ingredienti:

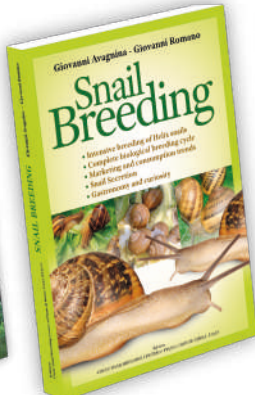
- 2 kg. Lumache Helix Aspersa grandi, 1 scalogno, 2 spicchi d'aglio, parmigiano grattugiato a scaglette, 5 cucchiai di pane grattugiato, 200 gr. di burro, sale e pepe q.b.

Lessare, dopo aver ben spurgato e pulito, le lumache per un'ora. Sgusciare il mollusco, togliere il tortiglione e mettere da parte i gusci e la carne dei molluschi. Mettere in un piatto fondo il burro, portarlo a temperatura ambiente ed unirci lo scalogno, il prezzemolo e l'aglio tritatissimi. Con una spatola di legno amalgamare bene il tutto fino ad ottenere una crema. Prendere una pirofila da forno, sistemare in essa i gusci a pancia in su, ma prima di posizionarli, riempirli con la crema ed introdurre un mollusco per ogni guscio, spalmare ancora i corpi fuoriuscenti di crema di burro e quindi, cospargere di formaggio e pangrattato. Mettere la teglia nel forno per 15 minuti. Servire in tavola nella stessa pirofila, ben calde.



I libri, i manuali e cataloghi

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



PER FARE IL VOSTRO ORDINE

ritagliare, indicare il vostro indirizzo completo e spedire a:

Centro di Elicicoltura Codè - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)

nome cognome

indirizzo

CAP città provincia

email telefono

Modalità di pagamento:

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

FIRMA



PUBBLICAZIONI

- MANUALE DI ELICICOLTURA Edizione 2020

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

NOVITÀ 2021

- SNAIL BREEDING Edizione 2021

A cura di Giovanni Avagnina e Giovanni Romano
edizione lingua inglese € 30,00 n. copie

- G. AVAGNINA

La poesia di una cucina popolare
LUMACHE DI TERRA

Centro di Elicicoltura Codè
€ 12,00 n. copie
€ 9,00 (solo per i soci CIE) n. copie

MANUALE DI CORRETTA PRASSI OP.
IN ELICICOLTURA

Centro di Elicicoltura Codè
€ 10,00 n. copie

MATERIALE PROMOZIONALE

Solo per i soci e partner

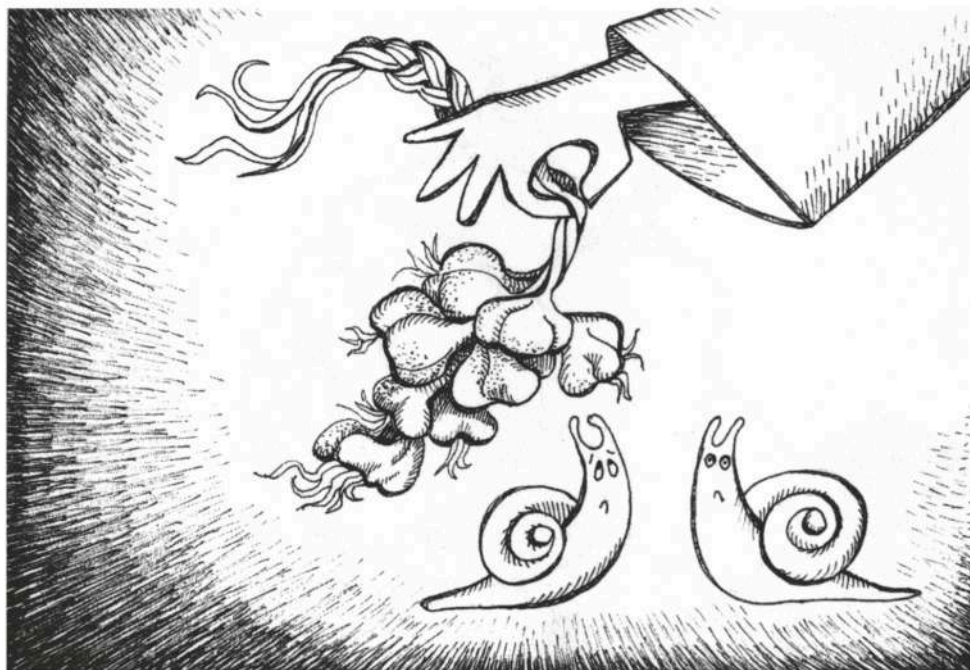
n. **pacchetti di 20 tagliandi a marchio**
FILIERA LUMACHE ITALIANE (in materiale
plastificato) per le confezioni commerciali
€ 3,00 al pacchetto

n. **copie brochure a colori**
FILIERA LUMACHE ITALIANE con ricette
€ 0,15 cad.

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

coclè
EDIZIONI

Curiosità



Se Dio non avesse voluto
che mangiassimo lumache,
non avrebbe inventato l'aglio



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

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

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

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

- Giornate formative e di informazione sulla intera filiera (su prenotazione)
- Analisi - progetti - relazioni tecniche ed economiche - business plan degli allevamenti
- Programmi e corsi pratici per l'inizio e la gestione dell'attività
- Assistenza tecnica e operativa nella produzione
- Distribuzione e gestione del marchio nazionale di qualità "FILIERA LUMACHE ITALIANE"
- Controllo e certificazione delle chioccioline 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 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 2022 - 60,00€



Cognome e Nome

Eventuale intestazione dell'Azienda

Via e Numero

CAP Città Provincia

Telefono E-mail

Luogo di allevamento Specie allevata:.....

Superficie lorda in mq. adibita all'allevamento

(compresa la zona di terreno utilizzata per la semina dell'alimentazione supplementare) = mq.:

Inviare questo tagliando (anche fotocopiato) unitamente alla quota da versare con assegno bancario, vaglia postale, o bonifico bancario
IBAN: IT70T0306974772100000002707 - BANCA INTESA SANPAOLO - filiale di Alvignano
a: **Confederazione Italiana Elicicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)**

ENGLISH SUMMARY OF THE MOST IMPORTANT NEWS

Annual Meeting of Snail Breeders 1-2 October 2022 - Piana di Monte Verna (ITALY)

Seventeen years ago in Piana di Monte Verna, a small town in Caserta, overlooking the Volturno river, the Coclè Heliciculture Center was born with the work and enthusiasm of Giovanni Romano, a very young and courageous operator who had finished his computer studies. Its activity is linked, from the beginning, to the precise choice of snail breeding in natural and biological conditions, far from the course of study followed. His perseverance and ability led him to the election, in 2004 as ANE Vice-President representing Southern Italy. For various painful reasons, which we do not want to remember, but which we all know, in November 2017, together with the majority of Italian snail growers, he founded the ITALIAN CONFEDERAZIONE ELICICOLTORI. As always, it will be an annual meeting for snail growers, scholars, gastronomes, the curious of the Helix snail world. In 2022, finally solved the problems of the pandemic, the Conference and the meeting return to the heart of the city, in a large space near the Municipal House, a place where all the traditional components of the event will be comfortably placed. It will be an event, based not so much on the image, but on the substance, on the lived experiences and on the real perspectives that this production can represent in the agri-food landscape of our country and many other territories in the world. Numerous foreign guests are expected, who look positively at our all-natural snail farming; many of these are also interested in the specialized field of slime, extracted with cruelty-free methods, Italian excellence. For this reason, an exclusive important and innovative solution to the problems of extraction will be presented.

In Africa - Helix Slime

Not for cosmetics but to medicate skin lesions in the projects of the Italian Missions.

In March, G. Romano and G. Avagnina, was invitation of the Sisters of Providence, a historic Catholic congregation founded by St. Louis Scrosoppi and with headquarters in Rome. Numerous are the "provinces" in Africa, Latin America, Romania, Thailand and other regions of the Far East. They made visits to their Missions of Togo and Côte d'Ivoire, countries bordering the Gulf of Guinea. The missionary work of these sisters, led by the Mother Superior Sister Sandra, Friulian as the founder of the congregation is mainly the assistance to children through the management of various schools, but above all their recent action is linked to the management of dispensaries and hospitals in these lands, where public health services are very rare. These Missions deal with all local health situations related to the serious sanitary conditions of the life of the local population, but in particular they are very active in the treatment and assistance of skin diseases, leprosy and especially the "plague of Buruli". This very serious and widespread skin infection, caused by a particular microbacterium, present particularly in the sub-Saharan territories able to affect the bone part of the limbs. Precisely in these dispensaries, staff often use to facilitate the healing of wounds and skin lesions, the slime extracted from local Achatina snails (large). This experimentation and this use now extended to all missions, has led the congregation to deepen the themes of the breeding of European Helix in that land, to create work and a minimum income for the population, but above all to obtain quality slime with better medical characteristics.

Currently, after the visit to Africa, also in the "provinces" of Bolivia and Latin America, where there are numerous missionary houses, interest in the subject has also been born in those lands.

It was truly a touching, profound and also exciting experience. *So heliciculture not linked to business, but an heliciculture and humanitarian in favor of the weakest.*

Georgia

It was inaugurated at the beginning of June, 50 km away from Tbilisi, a new modern snail processing and slaughter plant using European methods, technologies and licenses.

The important plant was born under the direction and technical advice of the Italian Confederation of Heliciculturists, which assured the sister organization IChC based in Tbilisi the complete technical, organizational and structural know-how to obtain frozen snail meat and its shells washed, cleaned and sterilized for the world market.

Giovanni Avagnina and our organization are not new to this type of service: with our assistance in recent years, 3 specific slaughterhouses were born: one in Serbia (1989), one in Bulgaria (1995) and one in North Macedonia in the early 2000s.

In this type of activity, since the product is intended almost entirely to be purchased in Europe and in

some advanced countries of the world, it is essential to follow precise rules and methods related to the indications of EEC Regulation 853/2004.

Without a precise slaughterhouse methodology under the strictly hygienic and sanitary aspect relating to the mandatory sequence of operations and, recently, to the rules of "animal welfare" to be safeguarded in the various processes, the "EC stamp" is not obtained from the Community authorities. Certification that authorizes production and guarantees export to any country, even in the strictest ones in food controls. In the inaugurated plant, which occupies a covered area of over 2,000 square meters. and an uncovered service space of about 10,000 square meters., will be employed, on 2 daily shifts, about 80 people with a daily processing forecast of about 20 tons of live snails, coming from breeding in Georgia and from natural harvesting in neighboring territories, a place where there is no prohibition to the same, as is the case in the European Community. The society named TIMEO, (like the title of the famous dialogue of the philosopher Plato, also connected to an ancient Georgian history about snails) is the result of a great work of organization and financing by the IChC group, chaired by George Kadagidze Sermon. The same in 2021 obtained from CIE the first "GOLDEN SNAIL INTERNATIONAL".

Even before starting to produce, the company has already obtained substantial and important orders from historic French companies and other countries, both for calibrated meat and shells for the preparation of "Borgogna", testifying to the quality and safety of future certified production. A beautiful and concrete reality, after not even two years of collaboration with our confederation: a true and concrete realization also from an economic point of view, despite the great media noise, often without serious purposes, that has been implemented in Georgia in recent months.

The "Post Covid" Market

The serious stalemate in trade of the COVID period is about to end with a return, albeit slow and difficult, to the conditions of "anti-pandemic". The gradual decrease in containment measures in catering, but above all the reopening of specific festivals and village fairs, in presence, are recording a good trend of recovery of the two years of absolute crisis also recorded in the consumption of snails. There are no official data, but it is certain that in 2020 we lost 50% of the quantities of snails normally sold and, while in 2021 35% of the previous total. Taking into account that in 2021, for a few months there was a partial opening, the damage in helix consumption was estimated at about 35-40 million euros, only in Italy. To the new growth trend 2022, however, we must now also include the war effect in Ukraine. New crisis and poverty appears in the field of tourism and related catering. The situation in Ukraine, however, presents, in the total gravity of the facts for that people, a certain positive position for the European market of Helix, as far as producers are concerned. This country, in fact, 5/6 years ago, on the indications of expensive consultations by neighboring Poland, had begun a concrete development of intensive indoor farms, in particular of Helix Aspersa Muller. Taking advantage of the low local costs of wheat and barley, and accompanied by the low cost of local manual labor, more than 100 companies of considerable size had arisen with productions estimated at around 4000 tons per year. All this goods, not consumed on site, were exported until January 2022, in Europe, Spain and Portugal in particular, with prices absolutely competitive with the Italian and Greek natural outdoor breeding snails. At the end of December 2021 there was talk of 1.8 - 2.10 € / kg.

For 2-3 years this factor has been a significant problem for our producers, a problem that only emerged at the final stage of the market, when consumers and users came into contact with the product completely different, in taste and yield at the slaughterhouse. But the low price, very low, had managed to be the main and most interesting factor for the entire market.

Beyond the problems of Ukraine, for this year, the problem should no longer arise.

A new negative fact is emerging: the overhead costs that both producers and traders have to bear throughout Europe. The 2022 quotations expected therefore taking into account all the various factors indicated, should rise by 10-15%.