

helix Elicicoltura oggi

PERIODICO DI INFORMAZIONE ELICICOLA
DIRETTO DA GIOVANNI AVAGNINA | DICEMBRE 2020



7



Il Futuro dell'Elicicoltura

Le prospettive dopo il 2020 in uno scenario sempre più vicino all'agricoltura

Speciale Concorso

Al via il concorso del miglior Marchio Aziendale

Helix nell'Arte

Artisti che hanno dato il loro speciale contributo al piccolo gasteropode

ELICOLTURA OGGI | - ANNO III - DICEMBRE 2020
EDITORE COCLÉ & C.I.E. - VIA PROGRESSO, 29 - 81013 PIANA DI MONTE VERNA
Edizione non in vendita



Photo Raffaello Ingicco

Editoriale | l'elicicoltura ha un futuro

Dalla generale crisi umana ed economica, causata dalla pandemia, si aprono nuove prospettive per l'agricoltura in generale: anche l'ELICOLTURA ha un futuro.



Giovanni Avagnina

Questo strano terribile anno, che ha sconvolto la vita, i pensieri e le abitudini di un numero immenso di persone, è servito a tutti per far comprendere meglio situazioni di vita, prospettive e speranze.

Gran parte delle persone si erano abituate ormai a vivere secondo ritmi lontani dalla serenità spirituale: il lavoro stressante, anche se meno faticoso dal punto di vista fisico, la corsa continua nel rincorrere temi e programmi collegati alle pressioni dei media, non sempre alle proprie aspirazioni, una battaglia quotidiana per primeggiare, per guadagnare di più, per ottenere più immagine esteriore, maggiore potere nei rapporti, anche andando incontro a compromessi non sempre edificanti.

La fermata obbligatoria ci ha obbligato tutti ad una riflessione più attenta e più profonda.

Ci siamo accorti che non bastavano più le tecnologie, la velocità, il successo a darci soddisfazioni profonde e vere.

Chi ha avuto la possibilità di vivere lontano dalla metropoli ha avuto finalmente il tempo e la tranquillità di conoscere di più la natura, la terra, i cicli della stessa e ha potuto comprendere come in quei giorni il lavoro agricolo era diventato l'unico praticabile, quello che riusciva a darci il cibo, l'unico settore economico che non è andato in crisi, anzi, in certi casi, è cresciuto.

Chi ci conosce sa bene che stiamo sempre con i piedi per terra e che la nostra organizzazione nazionale si batte contro la pubblicità a tutti i costi sull'elicicoltura, ha evitato nel modo più assoluto e - continua ad evitare - gli slogan accattivanti in uso presso altre organizzazioni similari (*spiralizziamoci, economia elicoidale, il futuro è chiocciola* e tanti altri profusi a piene mani sul web e nelle riunioni pubbliche), non opera per fare nascere ovunque nuove iniziative elicicole, nè vuole creare concorrenze e problematiche.

Noi non abbiamo da vendere allevamenti di grandi dimensioni e fantomatiche macchine per estrarre la bava, per la vendita dei quali occorre fare promesse di grandi, facili guadagni, non sempre mantenibili.

Ma dopo un anno intero di restrizioni, crisi aziendali in molti settori, diminuzione ovunque di lavoro, confusione di

prospettive economiche, abbiamo raggiunto la profonda e precisa sensazione che negli anni che verranno, sempre di più saranno valorizzate e ricercate le attività che hanno a che fare con la natura e con il cibo di qualità.

Stiamo infatti registrando una crescente attenzione ai nostri temi e metodi produttivi, da parte dei giovani, ma anche da parte di chi è più avanti negli anni ed è stanco dei ritmi e delle situazioni del lavoro fino ad ora svolto.

Persone interessate all'aspetto economico dell'elicicoltura, ma soprattutto ai metodi proposti, alla lentezza dei cicli, alla semplicità degli alimenti da utilizzare e, in particolare, ai luoghi liberi e aperti, da vivere ogni giorno nei lavori di gestione.

Una vita sostanzialmente un po' diversa da quella vissuta prima da molti, fatta di orari fissi, di impegni psicologici e stressanti, di libertà talvolta limitate o violate.

L'elicicoltura non è soltanto un sogno o una fiaba da vivere: può e deve avere riscontri economici interessanti, in relazione ai seguenti motivi:

- 1) ancora limitata concorrenza sul mercato
- 2) grande possibilità di crescita di quest'ultima, grazie alle qualità intrinseche di questo cibo
- 3) le estese potenzialità reali che la bava e la sua utilizzazione può avere in cosmetica, ma soprattutto nella medicina, se la sua produzione seguirà regole etiche e legali fin dall'inizio del programma
- 4) l'attuale posizione fiscale agevolata, perché inserita nell'agricoltura, se l'alimentazione in allevamento sarà quella vegetale, direttamente prodotta e non industriale, acquistata fuori azienda
- 5) investimenti finanziari moderati, reali e non troppo rischiosi

E' il momento però di escludere e allontanare da queste straordinarie potenzialità aziende e gruppi che praticano, per ottenere clienti, il sistema della persuasione eclatante e perversa della pubblicità continuativa sugli aspetti positivi e lontani dai termini della realtà dei risultati.

Una elicicoltura più modesta nei proclami, ma più corretta e più umana.

Sarà un'attività che non potrà essere universale e capace di far crescere il PIL nazionale (come abbiamo sentito recentemente), ma una pratica agricola nuova, moderna e avanzata, rimanendo nella naturalità e nella ecosostenibilità.





Un Convegno interessante

dal 9 al 12 ottobre 2020 a Piana di Monte Verna (Caserta)
Città delle Lumache

La 7ª edizione del Convegno Internazionale di Elicicoltura si è svolto nel mese di ottobre 2020, a Piana di Monte Verna (Caserta), Città delle Lumache, con la tradizionale organizzazione del Centro di Elicicoltura Coclè e la collaborazione di Confederazione Italiana Elicicoltori. Per la manifestazione il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha concesso l'alto Patrocinio Ufficiale.

Nonostante si sia tenuto nel periodo di regolamenti anti-Covid, ha registrato una notevole e qualificata presenza di operatori e interessati che si sono avvicinati nelle 4 giornate di lavoro e di riunione.

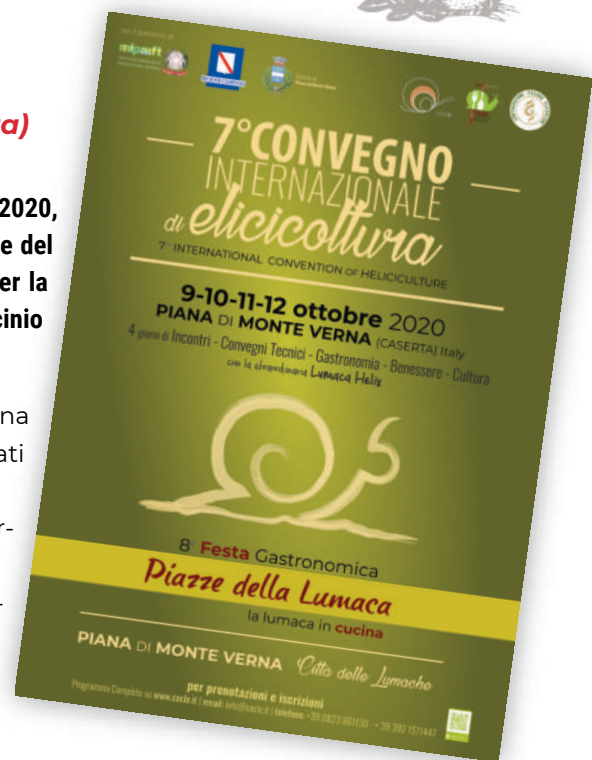
La manifestazione, quest'anno, si è svolta interamente nell'elegante e ampia cornice agricola e ricettiva della Tenuta Altosapore.

Oltre 300 persone, regolarmente iscritte e nel pieno rispetto delle regole del distanziamento sociale, hanno preso parte alle varie sessioni del Convegno e alle visite aziendali proposte.

Si sono avvicinati al microfono più di trenta relatori, per il 50% rappresentato da elicicoltori e conduttori di impianti produttivi col metodo italiano, al naturale.

La presenza ai lavori dell'on.le Pasquale Maglione, membro della 13ª Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, ha confermato, insieme al patrocinio del Ministero, l'interesse che l'elicicoltura ottiene in questo particolare momento, da parte della politica e dalle Istituzioni pubbliche.

In molti interventi si è sottolineato l'importanza che la nostra attività può rappresentare nel quadro di una nuova e rinnovata agricoltura, che sappia produrre del cibo sano e buono e l'urgente necessità di regolamenti e leggi nazionali che tutelino l'elicicoltura italiana, con relative filiere (food ed estrazione della bava) dalla prorompente importazione da paesi, dove le regole e i controlli nel settore non esistono ancora o non sono adeguate.



E' emersa molto chiaramente l'essenziale funzione, in questi passaggi, delle organizzazioni dei produttori, come è la nostra Confederazione, che possono guidare e collaborare nelle scelte pubbliche istituzionali, portando indicazioni veritiere, serie e responsabili per il futuro di tanti giovani elicicoltori che stanno affacciandosi e confrontandosi con l'attività.

Interessante, nonostante tutte le restrizioni di movimento, la presenza estera alla manifestazione, con gruppi provenienti dall'Albania, dall'Ucraina (due delegazioni), dalla Grecia, dalla Francia e dalla Tunisia. Nella giornata di domenica è stato inoltre firmato tra CIE e S.M.H.T. (Società Mutuelle des Heliculteurs Tunisie) un patto di collaborazione tecnica per lo sviluppo in Tunisia di un'elicicoltura secondo le regole e i metodi italiani, al fine di permettere la crescita, di questa agricoltura su basi scientifiche, operative di tipo europeo.

Il Convegno è stato anche l'occasione per inaugurare la principale rotonda stradale di ingresso a Piana di Monte Verna, dotata ora di una elegante struttura in acciaio in cui la chiocciola è unica protagonista: giustamente la cittadina ospite del Convegno è "Città delle Lumache".

Nonostante le restrizioni imposte non sono mancati i vari stand di presentazione dei prodotti e delle attrezzature collegate e, naturalmente, la gastronomia tipica campana e mediterranea attraverso la tradizionale rassegna PIAZZE DELLA LUMACA. La cucina tipica del mollusco è riuscita a completare la manifestazione, confermandola, senza dubbi, un appuntamento irrinunciabile per quanti sono legati a questo mollusco.



Esteri | **Tunisia**

A confronto il vicino Marocco, la Tunisia non ha grandi tradizioni culinarie interne con la Helix, pur registrando in natura notevole produzione di varie specie di lumache. I luoghi caldi, con escursione termica elevata tra il giorno e la notte (utili a produrre, sul terreno, copiosa rugiada), sono d'altra parte territori molto adatti alla vita delle lumache di terra.

Da oltre 40 anni questo paese, con una popolazione rurale del 60% sul totale, organizza copiose raccolte stagionali sia di Rigatella che di Helix Aspersa. Notevole a maggio-giugno poi la raccolta naturale di Monacella (H. Aperta), tirata fuori dal terreno, lungo le strade in particolare, da raccoglitori che per l'intera giornata zappano centinaia di metri quadrati per recuperare pochi soggetti opercolati e nascosti in profondità, fra le zolle.

Tutte le lumache che i commercianti ammassano, pagando pochi dinari, in contanti, a questi soggetti che sopravvivono di questo tipo di economia povera e di sfruttamento, vengono poi caricate, senza controlli e senza cura, su camion per esportarle in Spagna, in Francia del Sud e anche in Italia. La merce è di scarso valore qualitativo, per mancanza di professionalità nella preparazione e di controlli adeguati.

In Tunisia è nata pochi anni fa la SOCIETE' MUTUELLE DES HELICULTEURS TUNISIENS (S.M.H.T) con oltre 100 soci e sede a Ben Arous, città posta nella parte nord-occidentale del paese, famosa più che altro perché luogo dove il regista italiano G. Tornatore ha girato e prodotto il famoso film BAARIA.

Sono quasi tutti allevatori, al momento, senza regole precise: ci sono addirittura allevamenti al coperto in un paese con condizioni ideali per la produzione economica all'aperto, ci sono molti operatori su estensioni minime, assurde e antieconomiche. Grazie ad un consistente finanziamento donato da un Emirato del Golfo, si è attivata una mini-stazione di macellazione destinata alle lumache, ma che non viene sfruttata per mancanza di conoscenze specifiche e di tecnologie adeguata.

La Confederazione Italiana Elicicoltori, di recente, è stata da più Enti pubblici della Tunisia invitata ad una collaborazione tecnica-operativa al fine di portare agli attuali e ai nuovi elicicoltori indicazioni e informazioni aggiornate. Già nel mese di aprile 2020, il presidente onorario G. Avagnina ha incontrato a Milano il Console generale del paese dott. NASR BEN SOLTANA insieme ad una delegazione di associazioni agricole tunisine dalle varie regioni, per impostare il programma di collaborazione indicato.

Il paese inoltre ha iniziato da due anni a inserire, con buon successo, le lumache di terra sui mercati alimentari delle grandi città tunisine ed è incominciato un lento, ma crescente consumo interno. Nel contempo si sono registrati sempre maggiori e con-

creti interessi per i prodotti legati all'utilizzo della bava nei cosmetici e nei prodotti per il benessere.

Tutto quanto descritto è anche alla base dell'accordo di amicizia e collaborazione reciproca presentato in forma ufficiale a Piana di Monte Verna (7° Convegno di Elicicoltura) dal rappresentante della S.M.H.T., dott. Mohamed Riahi, con l'adesione ufficiale del Console della Tunisia di Napoli, dott.ssa Beya Ben Abdelbaki Fraoua.

Un'altra interessante notizia che arriva dalla Tunisia è quella della tesi di laurea che in questi giorni la signorina FATMA YASMINE BEN-NOUR, presenta alla Università di Agraria di Sousse.

L'argomento della tesi è "Effetti dell'alimentazione sulla qualità dei riproduttori, in un allevamento a ciclo completo che utilizza il metodo italiano di produzione, all'aperto, senza mangimi concentrati".

Lo studio è effettuato presso l'Istituto Superiore di Agronomia De Chott Meriem, presso l'Università di Sousse - Tunisia.

E' la prima volta che all'estero si effettua uno studio universitario sul sistema di allevamento in elicicoltura, metodo italiano.



M. Riahi con il Sindaco Lombardi, G. Avagnina e G. Romano



M. Riahi con la moglie Rosita al 7° Convegno Internazionale di Elicicoltura



La Sig.na Fatma Yasmine Bennour



Estero | **Marocco**

Il Marocco, nonostante sia un paese mussulmano, è una nazione, per tradizione consolidata, di grandi consumi alimentari nel campo delle lumache Helix di terra.

Chiunque si è recato a Marrakech per lavoro o turismo ricorda con interesse la grandissima piazza davanti alla Medina, che dal tramonto fino a notte fonda si popola di migliaia e migliaia di persone, abitanti della città e turisti, che cercano tra le centinaia di bancarelle i cibi più tradizionali, da consumarsi in strada, in compagnia e allegria.

*Tra questi banchi, almeno **40** sono spazi in cui viene offerta al pubblico la lumaca Rigatella (Eobania o Otala), cotta al naturale solo con le locali erbe aromatiche, in pentoloni sul banco di vendita.*

File ordinate di persone acquistano una ciotola di prodotto e con uno stecchino, trovato infilato in un limone (lo stecchino viene ritirato dopo il consumo e rimesso nell'agrume per essere riutilizzato), estraggono e mangiano il mollusco lessato. Il brodo della ciotola quasi sempre è dato da bere ai tanti bambini che accompagnano il consumatore. La brodaglia per i bambini, per tradizione, è lasciata loro quale medicamento naturale contro le infiammazioni del tubo digerente e per prevenire i raffreddori. Molti marocchini dicono anche che "una ciotola di lumache a settimana serve per prevenire i reumatismi".

Un consumo costante, quotidiano, che porta per l'intero Paese ad una vendita stimata di oltre 5.000 tonnellate all'anno. Il sugo con cui sono cucinate e condite le lumache alla marocchina è a base di menta, timo, peperoncino e buccia d'arancia.

Da sempre in Marocco è viva, da parte della popolazione rurale, l'attività della raccolta, in natura di tutti i molluschi di terra Helix presenti nella regione (H. Aspersa Muller, Otala Lactea, Otala Punctata, Theba Pisana).

Questa diffusa raccolta, in tutte le stagioni dell'anno, oltre a rifornire il consumo interno, da oltre 30 anni, alimenta una notevole esportazione, in particolare verso la Spagna, paese di confine e grande consumatore del mollusco. Anche verso l'Italia sono recentemente stati aperti canali di export, in particolare per la Theba Pisana, (il tradizionale *bovoletto*).

Molto recentemente è nata in Marocco [l'Association Marocaine des Producteurs d'Escargots](#) (A.M.P.E.), organizzazione a carattere nazionale con lo scopo di studiare, assistere e promuovere l'allevamento elicicolo nel Paese.

Abbiamo già avuto alcune richieste di contatti da parte dei rappresentanti della nuova Associazione, perché in Marocco, nonostante le favorevoli condizioni climatiche, esiste, al momento, una informazione di settore ancora in embrione e piena di disordine e confusione.

Studi Universitari

Continuano nelle Università Italiane gli studi e i lavori di ricerca sui tanti e diversi aspetti dell'elicicoltura, della chiocciola in generale, degli aspetti chimici, biologici e bromatologici dell'alimento e delle economie collegate.

Una nuova e interessantissima tesi su questi argomenti viene dall'Università degli Studi della Basilicata. L'ultimo lavoro, veramente completo dal punto di vista scientifico, ma soprattutto molto utile per le tante conoscenze portate al consumatore, è la tesi della **dott.ssa MARIATERESA PASSANNANTE** di Vietri di Potenza, dal titolo "**LA CARNE DI LUMACA HELIX ASPERSA MULLER: prodotto tradizionale e innovativo**".

La tesi della neo-laureata in Tecnologie Alimentari, è stata portata avanti presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, nei laboratori di analisi chimico-fisiche, bromatologiche dei prodotti di origine animale, diretta dalla prof. **Annamaria Perna**. Per questo studio, la dott.ssa PASSANNANTE ha avuto anche la possibilità di collaborare con uno dei più importanti allevamenti elicicoli del meridione, a Tursi, in provincia di Matera, azienda confederata a CIE e a FILIERA LUMACHE ITALIANE.

La tesi si occupa in maniera approfondita dei vari componenti della carne di Helix, esaminando la composizione chimica e organolettica della parte edibile del mollusco. Evidenzia i vari amminoacidi di alta utilità al metabolismo alimentare dell'uomo, gli acidi grassi polinsaturi utili (acido linoleico, arachidonico, eissapentaenoico, alfa-linolenico) i numerosi sali minerali presenti, come il calcio, il ferro, lo zinco e il magnesio. Un capitolo intero è dedicato all'apporto calorico, molto basso, delle carni di Helix Aspersa. Il contenuto medio in proteine risulta elevato in generale ed è molto più alto nei molluschi allevati a confronto di quelli raccolti in natura.

Questo studio è di conseguenza di estrema utilità, per la promozione e la conoscenza dell'alimento. Questo straordinario mollusco di terra inoltre, per la composizione specifica è facilmente digeribile mentre molti, inconsapevolmente, lo ritengono un alimento pesante: in realtà le difficoltà digestive sono dovute quasi esclusivamente alle salse e ai grassi che vengono abitualmente utilizzati nel cucinarlo. La tesi della dott. MARIATERESA PASSANNANTE diventa anche utile strumento di promozione generale per consumo di Helix nella gastronomia mediterranea (senza burro), e smonta automaticamente la fama, troppo celebrata, della lumaca francese, preparata alla Borgogna (30% di carne di lumaca, 70% burro, prezzemolo e aglio).



La dott.ssa
M. Passannante

La Helix per la Biodiversità

Ogni giorno cresce l'interesse per la sostenibilità delle produzioni alimentari, sempre più legate in maniera indissolubile alle scelte per salvare il mondo, il clima e il futuro delle nuove generazioni, che ci seguiranno sul pianeta.

E' un cambiamento, quello a cui siamo chiamati, che deve e può partire anche da ciò che mangiamo e dal modo in cui lo produciamo. Mentre una parte del mondo soffre di malnutrizione, nell'altra circa un terzo della produzione totale di cibo viene sprecata, l'agricoltura industriale è responsabile di circa il 21% delle emissioni di gas serra, gli allevamenti intensivi sono tra le maggiori cause di inquinamento da Pm10.

Facendo attenzione a quello che mangiamo e dove lo acquistiamo ciascuno di noi può (e deve) portare il suo contributo alla lotta al cambiamento climatico. Ridurre il consumo di carne, scegliendo solo quella da allevamenti estensivi, può essere un primo contributo.

La necessità di passare a una filiera agroalimentare più sostenibile e più orientata alle produzioni di piccola scala, che tuteli e promuova la biodiversità, che salvaguardi la fertilità dei suoli e la salute umana.

In questa battaglia e su questa strada virtuosa, la carne della nostra lumaca può avere un posto importante e determinante. **6** *Per produrre 1 kg di carne di Helix, allevata al naturale, senza mangimi concentrati, viene utilizzata una quantità di acqua 5 volte inferiore a confronto la produzione, per esempio, di 1 kg di carne di pollo e 4 volte a quello di 1 kg di carne di maiale, animali allevati in forma intensiva con utilizzo di alimenti industriali, in particolare quelli a base di mais.*

La produzione delle Helix, inoltre, non obbliga l'allevatore alla profilassi farmacologica come avviene per gli animali superiori, oggetto di sfruttamento zootecnico, perché immuni da infezioni zootiche.

La sua produzione non necessita inoltre di uso di chimica e di prodotti di sintesi per salvaguardare i campi in cui vive, si alimenta e produce. Il suo habitat biologico, in allevamento, deve essere estremamente vicino e simile a quello in cui lentamente vive, senza stress, nella natura. Non vogliamo essere troppo retorici, soprattutto non desiderando esasperare l'informazione sull'argomento per celebrare troppo l'elicicoltura come attività del futuro, molto lucrativa, come purtroppo qualcuno fa in questi anni, per poter ampliare il mercato di attrezzature e bestiame legati all'elicicoltura.

Consapevolmente ci sentiamo però di confermare che il mollusco Helix, per le caratteristiche intrinseche della propria carne e per i metodi del suo allevamento che segue la natura e la lenta biologia del proprio esistere, può rappresentare sicuramente un elemento di positività e di sviluppo nel quadro di un aiuto concreto per migliorare le attuali situazioni ambientali della nostra Terra.

Il Mercato in tempo di Covid

Solo le lumache di allevamento italiano non hanno subito danni

L'anno 2020 è stato senza dubbio un periodo nerissimo per il mondo intero. Lo è stato anche per il mercato delle lumache, che ha risentito come gli altri comparti dei vari periodi di chiusura e di limitazioni imposte dalla pandemia alla ristorazione e ai settori collegati del turismo.

In particolare per il nostro settore è stato molto pesante la chiusura quasi totale delle numerosissime sagre di settore (oltre 4.500 in Italia, tra grandi e piccole) e delle manifestazioni popolari in genere dove la mangiata collettiva e festosa di lumache è sempre stata fortemente un punto di grandi consumi del mollusco.

Ha risentito del calo anche la linea dei prodotti a base di lumache conservate (surgelati e in scatola), sempre per la minore utenza da parte dei consumatori, relegati a forza in casa.

Il danno fortunatamente per i nostri allevatori è stato tuttavia contenuto, in quanto la parte di mercato (circa il 40% dell'intero consumo) derivante dalla produzione italiana e avente migliore qualità si è sostituita nella vendita sul territorio nazionale ed è riuscita a mantenere inalterate le quotazioni di prima.

Chi ha subito la forte diminuzione nei quantitativi non transitati sul mercato, calo stimato circa il 35-40% per circa 15.000 tonnellate è stata la merce di importazione sia quella di allevamento intensivo a mangime della Polonia e Lituania, sia quella proveniente dalla raccolta naturale dell'Africa del Nord.

Per questi due tipi di prodotto, con qualità di minore profilo, i prezzi sono caduti in picchiata, anche del 50%.

In sostanza era merce che non serviva, che non eravamo costretti a comperare e che ha aperto le porte, al contrario, alla qualità della nostra produzione interna, quella alimentata con vegetali e non con farine.

Sono state molto limitate le importazioni di Helix Aperta (Monacella) per il ridotto mercato popolare della primavera e dell'estate.

Insignificanti in quest'annata la vendita di Theba Pisana (Bovoletto), mollusco quasi esclusivamente consumato nelle sagre paesane.

Questo triste momento passerà, speriamo per tutti. Lavoriamo per trovarci pronti, nel 2021, quando forse l'astinenza vissuta da questo cibo, permetterà di migliorare e incrementare i consumi dello stesso.





Elicicoltori per Professione *il Guscio d'Oro*

Continua la presentazione sulla nostra rivista di "aziende elicicole" che tali possono essere nominate, aziende condotte con consapevolezza, con capacità e razionalità organizzativa e gestionale e anche con un pizzico di eroismo.

Tali capacità sono qualità indispensabili per essere in grado di affrontare e risolvere le innumerevoli problematiche che un lavoro agricolo all'aperto ed esposto continuamente alle variabili climatiche e ambientali, non prevedibili presenta, nel lungo ciclo di produzione. L'elicicoltura ha un futuro inoltre, se si opera per produrre soltanto qualità, eccellenza e innovazione, pur seguendo percorsi di tradizione. Queste sono le caratteristiche e i pregi dell'azienda:

IL GUSCIO D'ORO di Marotta Andrea

Via della Pieve, 15 - 31010 MASER (Treviso),
tel. 345/2323635 - andrea.marotta92@hotmail.it

Un'azienda a ciclo completo, gestita dal **dott. Andrea Marotta**, giovanissimo imprenditore veneto di 28 anni, che senza fare troppo rumore ha iniziato e gestito la nuova attività utilizzando il necessario senso di umiltà, utile per imparare e conoscere il lavoro in tutti gli aspetti.



Il dott.
Andrea Marotta

Andrea Marotta non ha avuto paura fin dall'inizio di lavorare sodo, anche manualmente, nel suo nuovo impianto, in provincia di Treviso, con la volontà non di "provare", come fanno molti giovani come lui, ma di "riuscire" nell'impresa messa in piedi.

Il nostro elicicoltore è laureato in Allevamento e salute animale, presso l'Università Agraria di Udine.

Ha compreso ed accettato che l'elicicoltura vera è quella che non si gestisce solo alla scrivania e al computer, ma quella che comporta la continuativa presenza lavorativa sul campo, per il controllo della vegetazione, dei cicli vitali delle Helix, delle tempistiche nelle varie operazioni.



Tra il tanto parlare, spesso "solo parlare" che si trova in giro nel campo dell'elicicoltura, tra la grande confusione e molto spesso anche la stupida arroganza, l'azienda IL GUSCIO D'ORO di A. Marotta, rappresenta invece un punto fermo, chiaro, realistico e anche molto brillante in questo lavoro di produzione di questo alimento straordinario. Un allevamento "reale" da considerarsi modello da imitare e seguire per l'intero territorio regionale.

Complimenti e auguri!

Andrea Marotta, socio di Confederazione Italiana Elicicoltori, utilizza regolarmente tutti i servizi che l'organizzazione mette a disposizione delle aziende confederate, compreso l'uso del marchio nazionale di qualità FILIERA LUMACHE ITALIANE.

Superficie aziendale: 10.000 m.q.
Specie: Helix Aspersa Typica



Elicicoltori per Professione | *le Aziende del Sud*

In questo numero vogliamo presentare due aziende dell'Italia meridionale, diametralmente opposte per morfologia dei terreni, disposizione geografica e sistema di gestione. Tuttavia entrambe sono portate avanti dalla intensa collaborazione - *familiare*, in un caso e *amicale*, nell'altro. Ciò dimostra come, attraverso il senso di responsabilità e volontà (caratteristiche richieste in questa attività), si possano ottenere risultati molto interessanti e sviluppare un appagante ritorno economico.



La famiglia Leparulo in allevamento da notare la segnaletica, molto suggestiva

L'azienda "Caudina Elicicoltura" è sita a Rotondi (Avellino), zona irpina (piuttosto fresca) conosciuta anche per essere composta da terreni molto ricchi di elementi, che ben si sposano con l'attività elicicola. Per quanto venga rispettato appieno l'intero disciplinare di CIE, in questo impianto domina un proprio stile operativo e una vivace dose di personalizzazione, con cartelli e segnaletica realizzati ad hoc. La famiglia Leparulo, composta da Paolo, la moglie Pina, i figli Paolo Junior, Serena, e il piccolo Simone, seguono pedissequamente tutte le prassi dell'allevamento, curando contemporaneamente anche l'indotto economico che si è creato attorno al loro impianto.



Particolare dei recinti identificati con cartelli all'ingresso

Infatti la famiglia Leparulo ha da subito voluto sviluppare un mercato legato al fresco, al conservato e alla cosmesi della lumaca di allevamento. In poco tempo, con il servizio conto terzi CIE e Coclé, hanno realizzato un loro marchio, creando così la propria linea, che si è fatta conoscere e ad oggi conta un numero importante di clienti. Tutto questo nonostante un 2020 molto particolare. Inoltre da poco tempo, in collaborazione con un birrificio locale, l'azienda ha presentato anche la birra artigianale che porta il nome della lumaca allevata: "Birra Aspersa".

8

Insomma, uno sviluppo aziendale ampio, in cui i risultati sono dettati dalla fantasia e intraprendenza dei suoi fondatori. Complimenti e andate avanti così! - **Sito web:** <https://www.eliciculturacaudina.it>



La linea cosmetica "slime" a marchio proprio con servizio conto terzi CIE

La Lumaca del Sole *Vasto (Chieti)*



I due allevatori di Vasto Bruno Versace e Sergio De Sanctis

La lumaca del Sole, degli ingegneri Bruno Versace e Sergio De Sanctis sorge sulla costa ai confini tra l'Abruzzo e il Molise. Terreno fertile, clima mite con una grande umidità dal mare fanno di questo un allevamento di grandi caratteristiche.

Due colleghi/amici, Bruno e Sergio, che hanno destato grande curiosità e attenzione, al 7° Convegno Internazionale di Elicicoltura. Nel loro descrivere l'impianto hanno saputo attrarre l'attenzione con la brillante empatia che li caratterizza e la mole di foto fatte scorrere, che ritrae i lavori, le tante lumache



Particolare dei passaggi e dell'impianto irriguo

voraci e, sorpresa, giovani molluschi, di appena 4 mesi, addirittura quasi bordati. **Per esperienza possiamo confermare che chi nella vita lavorativa svolge o ha svolto attività di natura tecnica e analitica (come nel caso dei due ingegneri), è molto agevolato nella gestione dell'impianto, perchè tutta la componente metodica del proprio fare per professione, la si può riversare nella gestione ciclica dell'allevamento.** Per cui Bruno e Sergio portano avanti la lumaca del sole con uno spirito sì, tecnico, fatto di tappe, programmazione e organizzazione, ma anche di volontà e vivacità spiccate alle quali è difficile resistere. La loro costante presenza in impianto e l'attenzione a molti particolari, ha permesso che questa realtà ad ottobre (con i riproduttori inseriti a maggio), avesse già un numero considerevole di lumache bordate.



Lumache voraci sul fiore di girasole

Una dimostrazione di allevamento portata avanti con grande dose di energia e tecnica. **Complimenti a questi due volenterosi allevatori!**



Precisazione Importante

il Mercato della Uova per allevamento

Ne abbiamo già parlato ampiamente nei numeri precedenti della rivista, ma il fenomeno, che consideriamo grave e pericoloso, continua a verificarsi con una diffusione sempre più ampia tra le persone che si avvicinano all'elicicoltura e credono a tutto ciò che viene scritto e pubblicato sulla rete web a riguardo l'argomento.

Ci riferiamo al mercato delle uova da far schiudere in allevamento, "per non perdere tempo", così dicono i venditori, con le attese e i problemi della riproduzione interna all'impianto stesso.

Fino a qualche tempo fa era un mercato della primavera, ora, considerato il business che nasce dall'ignoranza e non conoscenza dei problemi da parte degli interessati, si sta espandendo anche in altri momenti dell'anno, più freddi e vicinissimi alle stagioni del letargo, creando danni ancora maggiori per gli sprovveduti acquirenti.

Ricapitolando: gli allevatori polacchi e lituani di Helix Aspersa Maxima in capannoni al chiuso, nel 2017 hanno inventato e cercato di diffondere la vendita di contenitori in pvc con all'interno del terreno soffice, in cui fanno deporre le uova ai molluschi, quasi imprigionati in questi angusti spazi. I promotori e i venditori assicurano un determinato numero di potenziali lumachine in schiusa: ovunque i numeri indicati e venduti sono risultati molto sovrastimati o addirittura totalmente falsi.



I neo-allevatori, ma purtroppo anche qualcuno che ha già effettuato l'allevamento tradizionale con risultati scarsi e raffazzonati, acquistano, pagando in anticipo, questi contenitori pensando di fare un grande affare o di aver scoperto l'America dell'elicicoltura...

Viene consigliato all'acquirente di lasciare questi contenitori sul terreno e attendere che dopo 20 giorni escano le chioccioline già formate ed entrino nella vegetazione seminata dei recinti per ingrassare. In quel momento nessuno può contare i numeri reali dei potenziali piccoli acquistati e incomincia l'avventura e la speranza della raccolta dell'autunno.

Molti venditori di uova, per rincarare la dose, obbligano gli allevatori creduloni ad acquistare grandi quantità di mangime, che definiscono "speciale" e che propinano agli sventurati a quasi 1,00 Euro al kg, quando un kg. di alimento per polli o altri animali ne vale un terzo. La scoperta dell'imbroglione avviene a ottobre, quando in teoria si dovrebbe raccogliere la grossa quantità di lumache promesse e quando, quasi sempre, arriva invece la grande delusione. Qualcuno purtroppo, i più resistenti, superata la delusione, incomincia a preparare il denaro per la primavera seguente, sperando che il prossimo anno tutto andrà meglio...

Conclusione: l'elicicoltura ha un senso logico e può creare un reddito soltanto ed esclusivamente se:

1. *i piccoli destinati all'ingrasso e alla vendita, saranno prodotti all'interno dell'allevamento, nei settori specifici "da riproduzione". Il nostro animaletto è troppo piccolo e di basso valore per ogni soggetto per permetterci economicamente di acquistare il novellame da fuori azienda, come avviene per esempio per l'allevatore di maiali, di tacchini, di polli.*
2. *I numeri di soggetti acquistati, proprio per la dimensione e per la taglia minima, non possono essere verificati nella realtà: quindi la truffa è quasi sempre sicura. Le lumachine che invece facciamo nascere noi, nell'impianto, non hanno costi: una sola spesa soltanto la prima volta all'inizio. In seguito non vi saranno più acquisti per popolare l'impianto e avere la produzione.*
3. *In relazione alla debolezza e forte semplicità dell'anatomia e fisiologia dei molluschi, solo la riproduzione interna ai luoghi (terreni) di produzione, permette un adeguato adattamento, mortalità contenute e vendita finale di più parte del nato, con un conto economico positivo.*



E' forse il momento che l'elicicoltura cresca e diventi professionale; è il tempo che gli interessati non ascoltino l'ultimo che parla e non si lascino influenzare dal tema del guadagno immediato e facile. E' questo un pubblico e una utenza che, giustamente, ha sempre più bisogno di verità e informazioni reali.

Indetto il Concorso Nazionale *il Marchio Aziendale*

Ogni volta nelle giornate informative o nelle manifestazioni in cui incontriamo nuovi soggetti interessati a percorrere il mondo della Helix e della sua produzione, insistiamo su un fatto importante: quello di una moderna identificazione aziendale.

E' molto importante infatti organizzare in maniera adeguata la produzione in allevamento, seguendo dei progetti operativi e dei programmi di intervento creati da CIE ad hoc per ogni nuova azienda, ma è altrettanto importante insistere e creare, fin da subito, un concetto e un'azione di identità e immagine, in grado di qualificare il prodotto che si andrà ad ottenere e vendere.

Trattandosi di un cibo è estremamente utile legare l'immagine al territorio di produzione, alle caratteristiche e alle tradizioni del luogo, alla naturalità e biologicità dell'alimento che andrà posto sul mercato.

Nell'interesse futuro, l'elicicoltura non deve fermarsi alla sola produzione primaria agricola, che è pur sempre il principale punto di partenza dell'attività, ma deve lavorare, nel contempo, per valorizzare economicamente le fatiche e gli investimenti affrontati, accedendo senza intermediari ai vari segmenti del mercato e ottenendo così risultati economici più gratificanti.

La scelta della nostra elicicoltura, per la qualità deve essere forte, in quanto sceglieremo la strada più lunga e più difficile del metodo naturale, con prevalenza di alimentazione vegetale: dobbiamo quindi fare conoscere al consumatore le caratteristiche uniche della nostra Helix.

Riteniamo di conseguenza molto utile **creare subito**, fin dall'inizio, un **marchio aziendale**, un nome alle nostre lumache, che ricordino i luoghi in cui nascono e vivono, al fine di avvicinare e interessare un numero sempre più alto di consumatori, anche quelli che non hanno ancora avuto modo di gustarle.

Molte persone possono modificare, migliorandola, la percezione nei confronti di un alimento per il quale magari avevano diffidenza o pregiudizio. Con messaggi adeguati sulla qualità, sulla naturalità, sulla bioso-

stenibilità del prodotto, possono arrivare anche a cercarlo e ad apprezzarlo.

Il creare subito un marchio distintivo serve, oltre a identificare la produzione che si vende, anche come passaggio indispensabile per la preparazione delle etichette dei prodotti alimentari conservati a base di molluschi e dei cosmetici a base di bava estratta, disponibili con il "conto terzi", per tutte le aziende iscritte, anche quelle di modesta estensione.

Il marchio aziendale è meglio che contenga un nome e un'immagine semplice, ma forte e rappresentativa: il nostro settore, per il momento, è una nicchia nel mare dell'offerta gastronomica.

Il nostro messaggio pubblicitario deve riuscire a creare curiosità e interesse in particolare per la nostra scelta etica di allevare bene, in maniera pulita, corretta e rispettando, in particolare, il benessere del nostro animale.

Per far crescere queste idee e attività commerciali legate all'allevamento elicicolo, la nostra organizzazione indice un CONCORSO NAZIONALE per il miglior MARCHIO AZIENDALE, concorso che si svolgerà nel 2021 e i cui vincitori saranno proclamati durante l'annuale Convegno Internazionale di Ottobre, a Piana di Monte Verna.

Risulteranno vincitori e dotati di premi consistenti e interessanti, n.3 marchi, selezionati da apposita qualificata e competente giuria.



Modalità di partecipazione:
sul sito www.cocle.it

o seguendo i canali social





Le Lumache e la Cellulosa

I prodotti derivati dalla stessa possono essere di aiuto nella raccolta

Tutti conosciamo come le lumache siano attratte dalla cellulosa, come si attacchino con velocità e voluttà sulla carta, sui cartoni, sulle cassette di legno e sui pali dei recinti, che all'interno degli impianti devono essere soltanto di legno.

La cellulosa è un importante polisaccaride, largamente diffuso nel regno vegetale, dove rappresenta la base delle pareti cellulari dei vegetali (dal filo di erba alle piante centenarie). E' una sostanza bianca insolubile nell'acqua, solubile soltanto in alcune soluzioni saline. Praticamente la cellulosa costituisce il 40-60% del legno e dei suoi derivati (carta, cartone, similari), della foglia e dei rami dei vegetali freschi. Ha un fortissimo potere attrattivo e di richiamo per le lumache Helix, di tutte le specie, che vivono e stazionano anche lunghi periodi, attaccate ai materiali in cui la sostanza è presente.

Occorre però fare molta attenzione a questo fenomeno riscontrabile in qualunque condizione climatica o qualità di terreno. L'utilizzo di materiali derivanti dalla cellulosa va quindi studiato attentamente e attuato solamente per le necessità specifiche.

Non sempre, tuttavia, questo effetto di "richiamo" per i molluschi può essere utile e positivo nella gestione dell'allevamento: in certi casi diventa uno strumento necessario, in altri rappresenta una negatività anche forte, da evitare assolutamente.

Utilizzi per la raccolta:



Chioccioline su fogli di carta

CARTA: i fogli di carta di colore chiaro non plastificata o lucida (carta da fotocopie, carta già stampata, sufficientemente sottile) sono il metodo più comodo e più facile per raccogliere, in primavera (1-15 Aprile) tutti i soggetti dai recinti di riproduzione dell'anno precedente. L'operazione dura circa due settimane: nei primi giorni, quando vi è un alto numero di piccoli, non devono passare più di 2/3 ore, per evitare di arrivare quando i molluschi già si sono mangiati il tutto e sono ritornati nel terreno. Questi fogli lasciati lungo il bordo delle reti, ogni 1-2 metri permettono di raccogliere tutti soggetti, di varie misure, anche i più piccoli che andrebbero invece persi.

Dopo un calcolo approssimativo dei piccoli, senza manualizzare i molluschi, i quali hanno conchiglie debolissime, i fogli vengono inseriti tra la vegetazione fresca e giovanissima dei settori di ingrasso.

Per la raccolta e il trasferimento dei piccoli usare solo carta sottile, mai cartone o cassette di legno: solo la carta viene mangiata totalmente e permette lo scivolamento autonomo dei molluschi tra l'erba, senza danni e senza rotture.

CARTONI: i cartoni, di vario spessore, possono essere solo utilizzati per facilitare la raccolta dei soggetti adulti, già con conchiglia bordata e resistente.

Infatti, dal cartone è necessario staccare uno ad uno i soggetti attaccati per prepararli alla vendita.

I cartoni non possono invece essere usati per la raccolta e il trasferimento dei piccoli, perchè dovrebbero essere staccati per inserirli nella vegetazione e con questa operazione si romperebbe la maggior parte degli stessi. Neppure si potrebbe lasciare il cartone sulla vegetazione in crescita perchè soffocherebbe lo sviluppo dei nuovi vegetali seminati.



Chioccioline sotto cassette di legno

CASSETTE, PICCOLI PALLETS O ALTRE STRUTTURE IN LEGNO: questi materiali non devono mai assolutamente essere introdotti nei recinti.

Il legno attrae tutti i molluschi, che sotto questa finta protezione diventano inattivi, non si alimentano più, ammassandosi creano ricettacolo di predatori (insetti, topi o altri animali).

E' una pratica utilizzata da molti allevatori, che fotografano la situazione come positiva e buona, e che fanno circolare queste immagini creando danni immensi perché si tratta di notizie distorte e pericolose.

Sotto le cassette avviene solo l'ammassamento (per la ricerca della protezione da parte del mollusco), ma lì sotto non avvengono le attività che noi cerchiamo: l'alimentazione, l'accoppiamento e la deposizione della ruggiada o dell'irrigazione. E' tutto il contrario delle necessità in allevamento!

Nell'elicicoltura al naturale all'aperto le lumache devono trovare nel loro habitat soltanto vegetali, sole, umidità: qualsiasi altro oggetto o struttura diventa solo un ostacolo all'accoppiamento e all'alimentazione.



Chioccioline attaccate sul cartone

i Lavori primaverili in Impianto

L'elenco dei lavori da effettuare con le indicazioni precise delle settimane e dei periodi in cui operare è da tantissimi anni che viene ripetuto, ristampato e consigliato al fine di diminuire il più possibile errori, scarsi risultati o produzioni insufficienti.

Nonostante l'insistenza i lavori consigliati non sempre vengono rispettati, parte degli stessi viene tralasciata più o meno volutamente, oppure troppe volte la gestione temporale delle operazioni scivola con più settimane di ritardo, compromettendo però fortemente la redditività dell'allevamento, a causa del rapporto clima e momenti di ingrasso dei soggetti.

La semina e il trattamento del terreno nei recinti, in particolare quelli dell'ingrasso, devono essere anticipati, anche di molto, a confronto i tempi e i metodi della produzione agricola tradizionale del territorio: all'elicicoltura non serve produrre cavoli o bietole di buona qualità, da portare al mercato, servono invece habitat vegetali, anche non in regola con il cultivar classico, ma pronti in anticipo, perché le chioccioline che si svegliano dal letargo, più o meno lungo dall'inverno, hanno una grande fame e non possono aspettare i tempi "normali" delle semine e dello sviluppo dei vegetali coltivati negli orti ordinari.

Di seguito elenchiamo i lavori con indicati i mesi operativi di lavoro:

12

MESI INVERNALI (Nord e Sud)

1. motozappare e risistemare i recinti di ingrasso terminata la raccolta in dicembre
2. proseguire i lavori per la manutenzione generale delle strutture fisse e per l'eliminazione di eventuali problemi sorti e riscontrati nella gestione dell'anno precedente
3. diserbare e pulire i passaggi, le strade di servizio e la strada esterna di controllo, che corre lungo la lamiera
4. proseguire nell'attività di derattizzazione dell'impianto
5. *solo nelle zone calde (Sud-Italia - Isole) incominciare alla fine del mese di gennaio a seminare i recinti d'ingrasso*

MESE DI FEBBRAIO

1. nelle zone fredde, dal 10 al 20 del mese preparare e seminare i recinti di ingrasso che ci serviranno nella stagione entrante. Bisogna ricordare che il rapporto tra la zona di riproduzione e quella d'ingrasso è di 4 a 6. Più spazio diamo ai recinti con vegetazione tenera e giovane, in grado di accogliere le chioccioline con densità non troppo ele-

vata, migliori e più veloci risultati si otterranno con l'ingrasso

2. seminare quindi una superficie per i recinti d'ingrasso che sia almeno 1,3 volte quella della riproduzione dell'anno precedente. Questi recinti devono essere seminati (a confronto di quelli destinati alla riproduzione) soltanto con un miscuglio di 4 varietà di CAVOLI FORAGGERI e BIETOLA da taglio (a spaglio su tutto lo spazio). Procurarsi per tempo i semi adatti e specifici
3. se il clima è ancora freddo è consigliabile coprire queste semine con il tessuto non tessuto, tolto dalla zona di riproduzione
4. incominciano a svegliarsi le chioccioline nate nel 2020

MESE DI MARZO

1. tutte le chioccioline si risvegliano dalla stasi invernale
2. verso la fine del mese iniziare il trasferimento delle chioccioline nate nei vecchi recinti, da portare nei nuovi verso i nuovi spazi d'ingrasso. In questo periodo la vegeta-



Gabbia di spurgo autoprodotta
In soluzioni come questa possono essere poste in **asciugatura/spurgatura** le lumache raccolte



i lavori primaverili in Allevamento

zione è bassa e l'operazione risulta anche abbastanza facile. Per il trasferimento nei recinti di ingrasso la vegetazione deve essere alta almeno 6-8 cm. Il sistema di trasferimento più semplice è quello effettuato con il metodo dei fogli di carta (non lucida, di colore bianco) messi alla sera sui recinti (vedi pag. 11). Densità massima consigliata nei recinti di ingrasso: 150/200 per mq.

- portare via dai recinti le eventuali chioccioline adulte da riproduzione non raccolte in autunno. Queste in qualunque caso saranno poche, perché la gran parte sono state già raccolte



Zona di ingrasso in allevamento in pieno sviluppo estivo ricchi di vegetazione dolce (bietola e cavoli)

MESE DI APRILE

- apportare gli alimenti supplementari nei recinti della riproduzione dell'anno precedente, con dentro una parte ancora di nati da trasferire
- terminare il trasferimento delle chioccioline nei nuovi recinti d'ingrasso
- incominciare a coltivare, nella zona esterna all'allevamento, a distanza di 15-20 giorni, tra una semina e l'altra il girasole selvatico: la pianta più importante per l'integrazione alimentare dall'esterno. Questa semina va ripetuta almeno 5 volte, perché il girasole è consumato dai molluschi solamente se in fiore
- entro questo mese bisogna svuotare i vecchi recinti di riproduzione per ricreare la vegetazione dei settori di maternità per l'anno in corso; se sono rimaste ancora delle chioccioline da riproduzione non raccolte a novembre scorso, nei vecchi recinti, bisogna ammassarle in minore spazio e portare loro ogni 2/3 giorni degli alimenti freschi tagliati. Procedere alla vendita di questi soggetti

13

MESE DI MAGGIO/GIUGNO

- a inizio maggio deve assolutamente essere terminato il trasferimento dei piccoli nei recinti di ingrasso. Trasferire i piccoli a maggio avanzato o a giugno comporta ritardi totali nella crescita e nella raccolta finale a settembre-novembre
- dopo il trasferimento immediatamente occorre entrare dentro i vecchi recinti di riproduzione con la motozappa, preparare il terreno per una nuova semina (che deve, avvenire entro il 10/15 maggio). Essendo recinti per l'accoppiamento e la nascita è indispensabile seminare anche il misto d'insalata (4 tipi di insalata rustiche e amare) per ottenere anche le necessarie zone di "protezione" (50% dello spazio)
- quando la vegetazione di questi recinti è alta un minimo di 5-8 cm. si possono introdurre i riproduttori per il 2021, scegliendo, tra i soggetti trasferiti nell'ingrasso, quelli migliori cioè quelli che visivamente risultano già più grandi e con crescita più evidente, eventualmente anche molluschi non ancora bordati. Questi soggetti, come è avvenuto l'anno precedente, dopo l'attività di riproduzione, saranno venduti per il mercato dell'alimentazione a novembre. Non sono necessari nuovi acquisti



Zona di riproduzione in allevamento fresata subito dopo lo spostamento di tutte le lumache nella zona di ingrasso

Precisazione sui **Trasporti di Helix**

Alcuni elicicoltori ci hanno interpellati per chiedere informazioni particolareggiate sui documenti da allegare alle spedizioni o consegne di lumache vive da loro prodotte.

Alcuni dubbi sono anche emersi da comunicazioni superficiali ottenute dal Servizio Veterinario locale, a riguardo l'utilizzo e la compilazione o meno del cosiddetto **mod. 4**.

Questo documento, compilato in 4 copie, è la dichiarazione di provenienza che accompagna gli animali, in generale, durante il trasporto al cliente o al macello. Lo stesso contiene i dati sugli animali trasportati, l'identificazione aziendale ed eventuali dichiarazioni a riguardo i trattamenti farmacologici con o senza sostanze vietate (ormoni).

Premesso che:

1. l'allevamento elicicolo è obbligatoriamente dotato del numero statistico dell'anagrafe elicicola, il quale indica chiaramente i dati e la localizzazione dell'azienda di produzione
2. che non esistono trattamenti di profilassi sanitaria nella gestione di un allevamento elicicolo, se segue le norme igienico-ambientali definite nel **"Manuale di corretta prassi operativa validato dal Ministero della Salute il 15/02/2016"**. I molluschi di terra Helix non sono soggetti a forme di patologie infettive, come avviene negli animali superiori, oggetto di produzione zootecnica (polli, tacchini, suini, conigli, altri) in quanto hanno il corpo ricoperto dalla bava, che produce un "effetto tampone", inibendo l'ingresso di virus o batteri nel mollusco
3. che dall'allevamento al naturale, gestito correttamente, si ottengono solo ed esclusivamente lumache asciutte, spurgate e dormienti (letargo fisiologico)

si evince facilmente che:

1. le partite piccole o grandi di lumache Helix Aspersa allevate, prodotte in Italia da allevatori inseriti nell'anagrafe digitale, **NON DEVONO ESSERE SCORTATE DAL MODELLO 4** (trasporti di animali)
2. l'allevatore può effettuare spedizioni di prodotto spurgato e asciutto posto negli appositi sacchetti di rafia forati, utilizzare cartoni o cassette resistenti e con piccole aperture per fare entrare l'ossigeno necessario a mantenere vivi i soggetti. La spedizione può essere effettuata a temperatura ambiente, anche con corrieri espresso nazionali, a patto che vengano rispettate le regole prima indicate.
3. è necessario che ogni confezione sia accompagnata da apposito cartellino con l'etichetta identificativa del prodotto.

14



L'etichetta ha l'obbligo di indicare:

- a) l'azienda e l'indirizzo della stessa
- b) il numero identificativo del produttore, rilasciato dall'ASL
- c) l'indicazione precisa della specie e del peso contenuto
- d) la scritta "da consumarsi preferibilmente entro..."(60 giorni massimo da quello della consegna)
- e) le scritte "prodotto soggetto a calo peso fisiologico" - "prodotto da consumarsi previa cottura"

Seguendo queste indicazioni, a condizione che il prodotto sia vivo e in buone condizioni, non emani odore alcuno, sia protetto e non in grado di uscire dai sacchetti, le spedizioni possono avvenire in Italia senza problemi.

Naturalmente il prodotto dovrà obbligatoriamente essere accompagnato dal documento fiscale (ddt oppure fattura). Per le spedizioni all'estero fuori CEE, è indispensabile invece il certificato sanitario e di origine dei molluschi, redatto e rilasciato dal locale Servizio Veterinario-Area A.

Pallet con Lumache in sacchi, accolte in cartoni doppia o tripla onda
tra le soluzioni migliori per la spedizione



l'elicicoltura nei libri

1924 il più antico

Una recente e accurata ricerca sulla bibliografia legata all'elicicoltura ci ha permesso di scoprire la pubblicazione, su carta, che tratta dei primissimi tentativi di allevamento e di mercato del nostro mollusco. Il titolo del lavoro è "Viaggio delle chioccioline attraverso i secoli e i Paesi" pubblicato, nel 1924, sul volume "Il Secolo XX".

Sono descritti i primi vivai di parcheggio delle *Helix Pomatia* raccolte nei boschi e messe a dimora per qualche mese in quelli che erano gli archetipi degli attuali recinti di allevamento a ciclo completo. Sono semplici chiusure di piccoli spazi di terreno, posti vicino alle abitazioni dei raccoglitori: quelle che fino agli anni '70 si chiamavano volgarmente *lumacaie*.

La pubblicazione parla degli studi del prof. Emilio Yung, dell'Università di Ginevra, nei quali si dice che la *Helix* ha un olfatto molto forte, funzione esercitata dalle antenne superiori in particolare e anche dall'intera cute del corpo, la quale si contrae per situazioni anomale nell'immediato habitat di vita del mollusco.

Nel testo non si parla mai di allevamento vero e proprio, anche se vengono descritti i metodi e i tempi dell'accoppiamento del mollusco. Questi primi vivai di inizio Novecento indicati nel libro, siti nella regione della Borgogna in Francia, servivano quindi a mantenere in vita più a lungo possibile partite di lumache raccolte nei periodi di umidità,

per averle pronte da scegliere, lavorare e consegnare a determinati alberghi della regione, dove venivano cucinate e dove addirittura, come descritto, "i viaggiatori erano obbligati a fermarsi, visitare e consumare il piatto".

In particolare il più famoso era l'albergo *Piere Vallée*, a *Basson*, situato nella zona dei più pregiati vini francesi. I primi visitatori e consumatori erano infatti commercianti di vini. I primi trasporti di molluschi dai vivai della Borgogna avvenivano con le ferrovie dello stato. Tutto il libro in pratica presenta quelle che sono state le prime esperienze nell'addomesticare questo mollusco e ci portano in Italia ai recinti di allevamento parziale, tipici delle vallate della provincia di Cuneo (Borgo San Dalmazzo) e della Lessinia (Badia Calavena, in provincia di Verona).

Luoghi dove sono nate anche due fiere e mercati di lumache, molto famosi, alimentate, fino alla fine del '900, da raccoglitori che mantenevano il prodotto in vita, senza moltiplicarlo nei numeri, fino al periodo dell'opercolamento invernale. Le leggi di protezione ambientale, che hanno quasi del tutto proibito e regolamentato queste raccolte di *Helix Pomatia* in primavera (anni 1.965/1970), hanno reso questi prodotti tradizionali sempre più rari e impossibili da ottenere.

L'intera pubblicazione è corredata da numerose e interessanti foto d'epoca, tra cui una notevole "venditrice di chioccioline a Napoli" (da un disegno ad acquerello di Monte Fusco).



2020 il più recente

Dalla storia passiamo alla realtà attuale, proprio del momento. Nel mese di settembre 2020 è infatti stato pubblicato (ediz. Coclè) l'ultimissimo "Manuale di Elicicoltura" prodotto librario a quattro mani: Giovanni Avagnina e Giovanni Romano. Due autori che hanno messo insieme l'esperienza quarantennale del settore con l'attualità dell'elicicoltura recentissima, compresa quella dei tempi del Covid. Il nuovissimo volume di 250 pagine, con oltre 150 immagini, tutte a colori, rappresenta la sintesi più aggiornata dei vari segmenti dell'allevamento a ciclo naturale completo, sistema totalmente all'aperto partendo rigorosamente dalla riproduzione interna e l'ingrasso di tutti i soggetti nati, con utilizzo prevalente di alimentazione a base di vegetali freschi. Volume che presenta, per intero, l'elicicoltura storica italiana, impostata e gestita in totale e completa sintonia con le regole igienico-sanitarie indicate nel "Manuale di Corretta Prassi Operativa in Elicicoltura", attualmente l'unico strumento tecnico-operativo approvato dal Ministero della Sanità (15.02.2016) e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale. Il volume esamina nei vari capitoli, con chiarezza e meticolosità, tutti i vari aspetti dell'allevamento elicicolo professionale, presentando le indicazioni che sono da seguire per ottenere risultati positivi. Sono inoltre descritti tutti i servizi economici, commerciali e promozionali offerti dalla Confederazione Italiana Elicicoltori agli operatori elicicoli italiani ed esteri. **Interessante e indispensabile strumento di lavoro per conoscere la realtà di questa attività e di questo mercato.** - Euro 25,00 + spese spedizione - Edizioni Coclè



Antiquariato

Quasi con stupore comunichiamo che il primo libro di Giovanni Avagnina "Principi di Elicicoltura" - prima edizione - Edagricole - Bologna, 1980; edizione con copertina cartonata rigida, pag. 156 (costo di allora Lire 6.000 = Euro 3,00), è in vendita su INTERNET, al prezzo veramente incredibile di Euro 240,00 = ottanta volte il prezzo di vendita quando fu edito. Notizia quasi incredibile per un vecchio libro sulle lumache, se pur il primo in assoluto in Italia e in Europa ad occuparsi dell'allevamento, in quei tempi lontani agli albori dell'attività. Certamente quanto scritto allora non è più attuabile, né utile ed utilizzabile dal punto di vista tecnico. Il volume è diventato però un pezzo di antiquariato per qualche collezionista o appassionato, che ama la chiocciola.



La Bava di Helix *anche per l'Igiene e il Benessere*

Abbiamo visto come in questi ultimi anni si sia sviluppata enormemente l'offerta di cosmetici contenenti percentuali più o meno consistenti di bava estratta dalla Helix Aspersa, in particolare. Un mercato che è nato con i prodotti e le formulazioni diverse in gran parte dedicate alla cura e ai danni dell'invecchiamento delle cellule della cute (rughe, macchie, irritazioni, funghi, ecc.).

Sono numerose infatti le creme corpo, i siero viso, le creme mani, le gocce di bava pura per gli occhi, le maschere, i contorno occhi, che gli elicicoltori in attività e con il numero aziendale, attraverso il servizio di "conto terzi" organizzato da CIE, ogni giorno, con il proprio marchio in etichetta, vendono nei mercatini, negli spacci aziendali, nei negozi e ai privati.

Sono prodotti in cui la percentuale di siero estratto è molto elevata (fino al 90%) e che presentano, per scelte operative della nostra organizzazione, alta qualità e totale assenza di sostanze chimiche quali parabeni, siliconi, petrolati, garantendo così il 100% di naturalità al cosmetico.

La particolare linea a base di bava di Helix dedicata alle aziende elicicole, si è recentemente ampliata e arricchita con una decina di nuovi prodotti, molto interessanti, tutti dedicati all'igiene personale e ai prodotti da bagno. La linea è prodotta e fornita sempre con percentuali alte di bava e ben si può accompagnare a quella più impegnativa della cosmetica per la bellezza.

16 Questi prodotti sono anche una interessante novità commerciale, perché si tratta di referenze usate quotidianamente e con continuità nella cura dell'igiene della persona.

Alcuni esempi, tra i nuovi prodotti disponibili a marchio aziendale:

ACQUA MICELLARE (struccante - idratante)

L'elevata concentrazione di principi attivi stimola la rigenerazione cutanea, tonificando la pelle senza alterare il film lipidico.

Bava di lumaca, aloe, avena e calendula garantiscono un effetto lenitivo prolungato, donando alla pelle un senso di freschezza e lucentezza. Delicata su tutti i tipi di pelle.

flacone + flip top - formato: 200 ml

SHAMPOO LENITIVO (rigenerante)

Azione lenitiva e calmante. Shampoo delicato per uso frequente, deterge e rinforza i capelli normalizzando le alterazioni del film idrolipidico, il cuoio capelluto ritrova il suo stato fisiologico naturale: idoneo per il trattamento della forfora. Coadiuvante nel trattamento di: irritazioni, dermatiti e i piccoli danni da psoriasi.

flacone + flip top - formato: 200 ml

BALSAMO CAPELLI (protettivo - districante)

Prodotto specifico ad azione nutriente, districante e ristrutturante. Particolarmente adatto per capelli lunghi, trattati o indeboliti. Unisce le proprietà districanti ed elasticizzanti del burro di karitè con quelle idratanti e rafforzanti dell'olio d'oliva. La bava di lumaca, in sinergia con gli

estratti di camomilla, avena, rosmarino e melissa dona setosità, rende le chiome morbide e soffici. I capelli risulteranno subito più lucenti, morbidi e rivitalizzati. Ristrutturante e districante, nutre il capello senza appesantirlo.

flacone + cigno - formato: 200 ml

DOPOBARBA - GEL (lenitivo)

Svolge una decisa azione anti-age, rigenerante e compattante. Dopo l'applicazione la pelle appare distesa, liscia, le rughe ed i segni d'espressione sono visibilmente meno marcati, i tratti del viso e i segni della stanchezza diminuiti. Il suo forte ed esclusivo sistema tensore di origine naturale assicura da subito alla pelle del viso una duratura tonicità e levigatezza.

spruzzatore - formato: 50 ml

BAGNO DOCCIA (rivitalizzante)

Grazie alla sua formula a base di bava di lumaca e di olio extravergine di oliva in sinergia con aloe vera e calendula assicura un'efficace azione idratante, elasticizzante e purificante. Massaggiato sul corpo elimina le cellule morte e impurità superficiali, favorisce l'ossigenazione cutanea, tonica, leviga, rivitalizza, donando energia e benessere.

flacone - formato: 200 ml

SAPONE

Linea di saponi naturali per il corpo con bava di Helix. Il sapone alla bava deterge lasciando la cute soffice e tonica. Come per le creme la bava ha il compito di eliminare e lenire irritazioni e infiammazioni.

blister - formato: 100/30/20 gr





La Lumaca nell'Arte

Presentiamo in questo numero un'importante artista che ha dedicato alla nostra lumaca molte opere. La più importante oggi è esposta nel museo permanente del *Palazzo Salmatoris* di Cherasco.

L'autore è il pittore **ROCCO FORGIONE**, grande maestro della pittura contemporanea italiana, che ha creato questo dipinto di grandi dimensioni (cm. 160 x 90), donandolo al presidente Avagnina durante il 41° Convegno di Elicicoltura, nel Settembre 2012.

Il mollusco rappresentato è pienamente inserito nella architettura sontuosa barocca di una città di arte e cultura quale è Cherasco, dal 1978 diventata capitale per la nascita della prima organizzazione internazionale di elicicoltura.

ROCCO FORGIONE è nato a Candela (FG) nel 1955 e si è formato come artista sotto la guida di illustri personaggi della pittura e della cultura internazionale.

L'intera sua produzione pittorica si ispira al surreale fantastico e ai pittori fiamminghi del Cinquecento, creando straordinarie allegorie morali-satiriche e i loro mondi fiabeschi e bizzarri.



l'opera pittorica di **Rocco Forgione**

Le sue opere sono presenti in alcuni musei internazionali e lo straordinario suo omaggio alla Helix è per noi motivo di bellezza e ulteriore ricchezza.

Fotografo Naturalista | *Vyacheslav Mischenko*

VYACHESLAV MISCHENKO E' un famoso fotografo naturalista, nato in Ucraina, che si è occupato, con grande successo e fama, di fotografia di piccoli soggetti della natura: insetti, farfalle, funghi e rane. La sua più importante e conosciuta produzione artistica, in tutto il mondo, però è quello dedicata alle lumache di terra, di varie speci.

Il talento di questo grande artista è quello di saper mostrare come il mondo potrebbe apparire attraverso gli occhi di una chiocciolina, immersa nella natura.

Lui stesso dice: "Fin da bambino mio padre mi ha insegnato ad andare a cercare funghi e lì ho iniziato ad avere i primi incontri con la natura e i suoi componenti. Quando sono diventato più grande ed è cresciuto il mio interesse per la fotografia, ho voluto raccontare queste scene magiche con la macchina fotografica".

Da questo incontro nascono i suoi straordinari modelli inconsapevoli nel loro habitat naturale: le lumache paiono conquistate dalle gocce di acqua e amano darsi baci.

Una meravigliosa raccolta artistica di bellezza e di amore per la natura.



Cucina | *le ricette*

Presentiamo in questo numero 3 ricette legate a tradizioni culinarie di 3 regioni italiane. Tutte indicano molto chiaramente quanto sia ampia e vasta nel nostro paese l'offerta gastronomica antica e attuale a riguardo la chiocciola Helix. Spesso molti affermano che la patria gastronomica del mollusco è la Francia: nulla di più falso.

La Francia registra alti consumi di una sola ricetta: "L'escargot de Bourgogne", derivante dall'utilizzo quasi esclusivo di prodotti industriali in conserva o surgelati. Si tratta di una ricetta molto famosa, è vero, ma anche fortemente negativa nel campo dietetico poiché si copre un mollusco con bassissime percentuali di grassi, non più dell'1%, a confronto di altre carni che vanno mediamente dal 12 al 18%, con alte quantità di burro fuso, aglio e prezzemolo, ottenendo, di conseguenza, un piatto alquanto poco digeribile e sconsigliabile in una visione dietetica. La Francia purtroppo, a scapito totale degli elicicoltori locali, è molto forte nel campo industriale e promozionale; il suo famoso prodotto in scatola, con i gusci a parte, si produce solo con carne di Helix acquistata in Turchia, in Cina o in altri Paesi raccoglitori. L'Italia, come la Spagna, nazioni di cucina mediterranea, sono al contrario ricche di tipicità nelle ricette: innumerevoli, variegata, e popolari, sia con il mollusco presentato e cotto con il proprio guscio, sia sguosciate. Questa tradizione e questa storia hanno permesso la nascita dell'allevamento a ciclo completo, in grado di produrre lumache vive adatte a tutte queste ricette. Questo fatto permette l'esistenza quindi dell'allevatore che vende direttamente, senza la necessità dell'industria di trasformazione, il proprio prodotto al consumatore e all'utilizzatore.

Sardegna - *Lumache alla Sarda*

Ingredienti per 4 persone: lumache Helix Aspersa kg 1,5, olio d'oliva, aglio, pomodori freschi, 1 sedano, 1 carota, 1 cipolla, 1 cucchiaino di olio di oliva, aglio, pomodoro secco, prezzemolo, 2 bicchieri di vino bianco, sale e peperoncino.

Utilizzare lumache già spurgate, poi immergerle più volte in acqua e aceto. Lavarle bene eliminando il "tappo" eventuale. Immergere le lumache in abbondante acqua fredda e salata. Accendere il fuoco a fiamma bassa: non appena cominciano ad uscire dal guscio, alzare la fiamma. Cuocere per circa mezz'ora, togliere la schiuma, lasciare sgocciolare nello scolapasta. Sbollentare per qualche minuto i pomodori in acqua bollente, pelarli e tagliarli a pezzi. In una casseruola fare rosolare, in olio d'oliva, aglio, prezzemolo tritato e pomodoro secco, quindi aggiungere le lumache, fare insaporire aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco o vernaccia. Fare sfumare e unire i pomodori freschi a pezzi, peperoncino e basilico. Se l'insieme si asciuga troppo aggiungere un paio di bicchieri d'acqua, salare e terminare la cottura a fuoco lento. Dopo circa 30 minuti il piatto è pronto.



18

Piemonte - *Crema di Lumache e Patate*

Ingredienti per 4 persone: 1,5 kg. di lumache Helix Aspersa vive - 4 patate - 2 cipolle - panna - prezzemolo - fettine di pane - sale - pepe.

Lavare le lumache e metterle a bollire in abbondante acqua per un'ora circa. Estrarle dal guscio.

A parte preparare un soffritto affettando una cipolla in poco olio d'oliva, si consiglia di usare una pentola a bordi alti, perchè in questo modo si potranno aggiungere direttamente le patate sbucciate ed affettate. Intanto scolare le lumache e aggiungerle al soffritto con un po' di prezzemolo tritato. Salare, pepare e cuocere a fuoco moderato per un'ora circa. A cottura ultimata passare il tutto al setaccio e unire la panna al composto, in modo da ottenere una morbida crema da spalmare sulle fettine di pane che intanto saranno state abbrustolite nel forno per una decina di minuti. Servire ben caldo.



Lombardia - *Crostini di Lumache*

Ingredienti per 4 persone: 1kg. di lumache Helix Aspersa grandi vive - 8 fette di pane - 1 carota - 1 cipolla, aglio - 1 limone - sedano, prezzemolo, peperoncino - 1 bicchiere di vino bianco secco - olio d'oliva e sale.

Lavare i molluschi e immergerli in acqua bollente. Salare e unire gli aromi e il limone nell'acqua. Lasciare cuocere per due ore. Scolare e asportare le lumache dalle conchiglie. A parte preparare un soffritto con olio, cipolla, uno spicchio d'aglio, una carota e abbondante sedano. Aggiungere un pezzetto di peperoncino, in modo che la salsa risulti leggermente piccante. Lasciare imbiondire il tutto. Quando il soffritto è pronto aggiungere le lumache tagliate a pezzetti, irrorarle con il vino bianco e lasciatele cuocere per altri 15 minuti, dopo aver aggiustato di sale. Preparare intanto le fette di pane, strofinarle con l'aglio, ungerle con un filo d'olio e passarle in forno per una decina di minuti. Quando il pane sarà dorato e croccante, togliere le fette dal forno, deporvi sopra la salsa di lumache che avrete cosparsa di prezzemolo. Servire.





I libri, i manuali e DVD per l'elicicoltura

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



PUBBLICAZIONI

- MANUALE DI ELICICOLTURA Edizione 2020
ALLEVAMENTO INTENSIVO DELLE CHIOCCIOLE,
LA RIPRODUZIONE A CICLO COMPLETO,
LA COMMERCIALIZZAZIONE
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

DVD ELICICOLTURA IN VIDEO
Oltre 180 minuti di video sull'Elicicoltura
Centro di Elicicoltura **Coclè**
€ 39,00 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.

PER FARE IL VOSTRO ORDINE

ritagliare, indicare il vostro indirizzo completo e spedire a:

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

nome cognome

indirizzo

CAP città provincia

email telefono

Modalità di pagamento:

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

FIRMA

coclè
EDIZIONI

Una Lumaca per Amica | La nuova moda di New York

Una lumaca per amica: è la nuova tendenza per quanto riguarda gli animali da compagnia, nata a New York durante il primo lockdown.

Proprio così, questi simpatici e lenti gasteropodi di terra sono diventate gli animali da compagnia e l'hobby più rilassante di molti cittadini americani bloccati dal virus.

A lanciare involontariamente la moda è stata la giovane Mira Moore che, a inizio pandemia, faceva la cameriera in un ristorante di Brooklyn.

Mentre controllava e lavava una consegna di rucola per l'esercizio, aveva trovato una minuscola e tenera lumachina.

La decisione di salvarla era nata spontaneamente, l'animaletto era finito a casa sua, strappato a una triste fine nella spazzatura del ristorante. Non era certa della sua sopravvivenza, ma con l'arrivo del lock-down e della pandemia la giovane ha iniziato a trascorrere più tempo con la lumaca, ribattezzata *Rocket*, in onore della tipologia di insalata su cui stazionava.

Un gesto semplice e compassionevole, una foto pubblicata simpaticamente su Instagram. Solo questo è bastato a ispirare amici e conoscenti creando un passaparola spontaneo.

Un'amica di Mira aveva deciso di emularne il gesto traendo in salvo un gruppo di lumachine trovate nel giardino di casa. Il passo è stato veloce, a loro si sono uniti anche altri amici ed è stata creata una chat dove condividere informazioni e consigli. Mira ha così scoperto che le lumache non si cibano di sola verdura, ma anche di gusci d'uovo e ossi di seppia, necessari per mantenere alto il quantitativo di calcio nel corpo.

Una necessità importante per la solidità del guscio che si portano a spasso. Così *Rocket* è cresciuta velocemente, trovando posto in un terrario casalingo creato per lei e accompagnando la ragazza fino in Iowa dai suoi genitori.

Quello che sembrava un innocente salvataggio si è trasformato in una convivenza positiva.

Una tendenza che ha coinvolto molti cittadini di New York mettendo in luce un'usanza già diffusa da tempo in tutto il mondo.

da Green Style (E.01)



CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICOLTORI

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

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

Nonostante siano stati ampliati tutti i servizi a favore degli elicotteri 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 elicotteri 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 Coclè

Sede Centro Sud Italia

Sede Nord Italia

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

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



C.I.E. e Coclè 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: IT48M031117477000000000623 - BANCA POPOLARE DI ANCONA - filiale di Alvignano a: **Confederazione Italiana Elicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)**