



Official Financial & Banking Partner



INCONTRO INTERNAZIONALE di *elicicoltura*

INTERNATIONAL MEETING OF HELICICULTURE

Festival della Lumaca Helix in Allevamento e in Cucina



21 - 22 - 23 ottobre 2023

CHERASCO (CUNEO) *Italy*

La Città dove 45 anni fa
nasceva la storia
dell'Elicicoltura al Naturale

28 - 29 ottobre 2023

PIANA DI MONTE VERNA (CASERTA) *Italy*

10^a edizione
nella Città delle Lumache





Città di
Cherasco



INCONTRI INTERNAZIONALI

Il grande Percorso dell'Elicicoltura nel 2023

L'anno 2023 annuncia subito "grandi manovre" nel mondo della comunicazione, formazione, organizzazione della produzione e della valorizzazione delle lumache **Helix di terra**, incaricando **CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICICOLTORI**, organizzazione nazionale di categoria presente in tutte le regioni italiane, a promuovere e gestire nel 2023 una serie di manifestazioni, collegate tra di loro, percorrendo tutti i sentieri della comunicazione per definire in Italia le attuali, reali situazioni nel campo dell'allevamento a ciclo completo della lumaca di terra **Helix** e dell'**estrazione del siero**.

Le troppe, confuse comunicazioni ufficiali nel settore, portano la necessità di eliminare le notizie tendenziose o irreali.



Sono organizzati, infatti, in piena sequenza temporale, due incontri a livello internazionale, uno a **Cherasco** (Cuneo), il luogo dove **45 anni fa** nasceva la prima organizzazione professionale elicicola (*Associazione Nazionale Elicicoltori - A.N.E.*), questo in programma dal **21 al 23 ottobre 2023** - e subito dopo l'incontro a **Piana di Monte Verna** (Caserta) il **28 e 29 ottobre**.

Piana di Monte Verna è oggi la sede nazionale di Confederazione Italiana Elicicoltori, in quanto 17 anni fa nasceva in questo centro campano, sito nel territorio casertano dell'Alto Volturno - **COCLÈ** - centro elicicolo di allevamento e sperimentazione che per molti anni ha lavorato in prima fila, collaborando con numerose aziende di elicicoltura del Sud Italia e delle Isole, diventando anche la sede dei **CONVEGNI di ELICICOLTURA**, giunti quest'anno alla **10^a edizione**. Due capitali italiane delle lumache, entrambe che hanno scelto per i molluschi il **ciclo di allevamento intero "al naturale"** senza utilizzo di mangimi industriali, per ottenere un prodotto di alta qualità tradizionale e preferito dai consumatori, sistema anche più economicamente sostenibile dagli operatori, in una visione più ecocompatibile - sia per la limitata necessità di acqua, necessaria alla produzione - sia per l'eliminazione dei trasporti degli alimenti verso le aziende stesse; **a piena tutela della qualità organolettica della carne prodotta**.

Quindi due manifestazioni, al Nord e al Sud, per confermare le linee operative da seguire in questa attività agro-alimentare, aventi anche ripercussioni dirette sulla qualità della bava estratta dai molluschi.

E' chiaro e confermato, infatti, che solo le Helix cresciute lentamente con essenze vegetali scelte, ottengono una qualità di siero del tutto diverso da quello estratto da soggetti ad alimentazione spinta e forzata, in batteria. Non quindi una elicicoltura breve, come promessa da molti, ma una elicicoltura che vive e si forma nella lentezza della biologia di questo mollusco, che male si combina con la velocità e la fretta.

Due iniziative pubbliche, organizzate di concerto con le Istituzioni Agricole Nazionali, per fare crescere questo messaggio estremamente utile all'economia derivante, per una confermata valorizzazione dei prezzi e a vantaggio della qualità, oggi fattore determinante per qualsiasi produzione intrapresa.



di
elicicoltura



Città di
Piana di Monte Verna

INTERNATIONAL MEETING OF HELICICULTURE

Nel 2023 l'elicicoltura e la Rassegna nazionale del settore ritornano a Cherasco, con il l'annuale incontro internazionale degli elicicoltori italiani ed esteri che seguono il disciplinare di produzione delle “**chiocciole al naturale**” in pieno sistema ambientale ecosostenibile.



Tornano a riunirsi gli operatori italiani del settore nel Centro Storico della città piemontese, che 45 anni fa vide nascere e svilupparsi la storia produttiva ed organizzativa della chiocciola di terra *Helix*, che fino a quegli anni era soltanto prodotto di raccolta naturale nei boschi e nella campagna e che, attraverso anni di studi, esperienze e sperimentazioni, è diventata una vera e propria attività economica agro-alimentare, ottima per ottenere carni prelibate e senza grassi in gastronomia e siero bavoso, molto ricercato nella cosmetica e nella medicina umana.

A Cherasco nasceva allora (1978), e continua ad essere scritta, la prima rivista al mondo su carta, che tratta esclusivamente l'argomento - **Helix: Elicicoltura Oggi**, fondata e diretta dal cheraschese **Giovanni Avagnina**.

Da questa storica città partirono le indicazioni e gli studi tecnici, scientifici e organizzativi, per una categoria di produttori agricoli, sempre più numerosa e più seguita anche in altri paesi del mondo.

A Cherasco, l'indiscussa prima capitale della *Helix*, ritorna quest'anno la manifestazione che per le altre 50 edizioni precedenti ha raccolto in autunno migliaia di appassionati e cultori, anche in cucina, del prodotto.

Ritorna, infatti, il Festival gastronomico della cucina popolare della lumaca, con un menù dedicato, unitamente a numerose altre manifestazioni collaterali di musica, cultura e partecipazione popolare.

E' un ritorno alla semplicità e alla popolarità di una cucina povera, legata ad un prodotto che la natura offriva ancora nei tempi in cui la raccolta nella natura era una passione e, in certi momenti, anche una necessità per molti. Anche ora in cui la cucina attuale, blasonata e ricca, ha scoperto questo alimento e lo presenta in piatti gourmet di alto livello, il ritrovarsi insieme ad un semplice tavolo non elegante, può ricordare i tempi felici trascorsi, ma non dimenticati.

I menù popolari dei due Festival e i tavoli posti sotto il tendone, vogliono tenere in piedi questa tradizione di amicizia e questa esperienza collettiva di tempi passati.

La grande festa continua a Piana di Monte Verna con l'ormai immancabile e sempre più ricca **Piazze della Lumaca, quest'anno alla sua 11^a edizione e portatrice di grande festa, musica, gastronomia con piatti tradizionali e innovativi della Lumaca *Helix* e molto altro.**



Un anno davvero straordinario e imbandito di festa, tradizione, storia, convegni e tanto altro.



Il programma di Sabato 21 ottobre 2023

Ore 10:30 Teatro Salomone

Incontro Tecnico Internazionale di "Elicicoltura al Naturale"

**Presentazione: Sistema di Allevamento delle Helix a Ciclo Biologico Completo
Sistema "al NATURALE" - rivolto ai NUOVI ELICICOLTORI**

- Metodologie di Produzione
- Testimonianze ed Interventi di Elicicoltori confederati
- Qualità della produzione
- Mercato relativo
- Controllo sanitario
- Dibattito - Filmati

Ore 12:00 padiglione al coperto

Le Lumache nella Cucina Popolare

sagra gastronomica dedicata alla lumaca Helix in Cucina con Speciali Menu dedicati

Ore 15:30 Teatro Salomone

Assemblea Annuale dei Soci Confederazione Italiana Elicicoltori

Ore 16:30 Teatro Salomone

Incontro tra gli Elicicoltori di Confederazione Italiana Elicicoltori

Ore 19:30 padiglione al coperto

Le Lumache nella Cucina Popolare

serata gastronomica dedicata alla lumaca Helix in Cucina con Speciali Menu dedicati

Ore 20:30 Piazza Municipio

Concerto Orchestra Stabile - Città di Cherasco

Il programma di domenica 22 ottobre 2023

Ore 10:30 Teatro Salomone

Proseguimento del Convegno Tecnico Internazionale di Elicicoltura al Naturale - "LA QUALITÀ della HELIX" sui mercati dell'alimentazione e dei derivati:

- I marchi europei di Identificazione e qualità
- Premiazioni Lumaca d'Oro 2023
- Presentazione aziende Elicicole
- Interventi delle delegazioni estere
- Interventi Istituzionali

Ore 12:00 e 19:30 padiglione al coperto

Le Lumache nella Cucina Popolare

speciali menu dedicati alla lumaca Helix in Cucina



Intera giornata del 21 e 22 ottobre

dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Musica - Spettacolo - Gruppi Folk - Bande Musicali - Artisti di Strada - Stand Gastronomici e informativi - programma completo su www.cocle.it

Ore 16:30 del 22 ottobre padiglione coperto

Distribuzione gratuita a tutti i partecipanti della **Merenda con Frittatina di Lumache alle Erbe e Vino Rosso delle Langhe**

Menu del Festival a Cherasco

Padiglione al coperto

Prenotazione altamente consigliata

i Menu indicati sono serviti alle ore:

Pranzo

12:00 precise di **Sabato 21 ottobre**

12:00 precise di **Domenica 22 ottobre**

Cena

19:30 precise di **Sabato 21 ottobre**

19:30 precise di **Domenica 22 ottobre**

19:30 precise di **Lunedì 23 ottobre**

**i Menu verranno serviti nel Padiglione al coperto
con sistemazione in tavoli da 10 posti**

Prenotazione Altamente Consigliata

al telefono o email:

Fisso: 0172 488229 | Mobile: 366 9804145 / 347 2500408

email: info@elicicolturacie.it

Ritiro del ticket in anticipo durante la manifestazione (*presso segreteria*)

i/Menu lumaca

Antipasto Misto
con Patè di Lumache e insalata russa

Lumache Fritte
con Salse varie

Risotto "Cherasco"
con lumache

Lumache Sgusciate
alla moda di Campagna, con polenta

Lumache Vignaiole Helix Aspersa
con Guscio
alla moda di Segno (SV), la più grande Sagra Elicicola italiana

Insalatina verde

Macedonia di Frutta fresca
con Gelato

Vino Rosso o Bianco a volontà
Acqua Minerale

tutto
compreso
€ 25,00

i/Menu alternativo

Antipasto misto di Terra

Ravioli Plin con Burro e Salvia

Bistecca alla Milanese con Insalata verde

Macedonia di Frutta fresca con Gelato

Vino e Acqua Minerale

tutto
compreso
€ 20,00

i/Menu bambini

Piatto di Prosciutto Cotto e Formaggio

Ravioli Plin al Sugo di Pomodoro

Patatine Fritte

Macedonia di Frutta fresca con Gelato

Acqua o Bibita

tutto
compreso
€ 15,00



Il programma di Sabato 28 ottobre 2023

Ore 10:00 *Villetta Comunale*

Apertura Stand Elicicoli - Punti informativi - e Negozi

Ore 10:30 *Teatro Comunale*

Apertura 10° Convegno Internazionale di Elicicoltura

- L'Elicicoltura al Naturale: punto fermo nella scelta operativa e produttiva
- Terreni e metodologie di gestione del Ciclo Completo
- L'estrazione della bava di Helix Macchinari Cruelty Free, con utilizzo di Ozono sanificante
- Novità Tecniche nel settore
- Dibattito
- Filmati

Ore 14:30 *Teatro Comunale*

Proseguimento del 10° Convegno Tecnico Internazionale di Elicicoltura

- L'importanza del Mercato e del Marchi di Qualità
- Marchio STG - Specialità Tradizionale Garantita
- Testimonianze e Interventi di Allevatori Confederati

Ore 12:00 e 19:30 *padiglione al coperto*

Piazze della Lumaca - 11^a Edizione

speciali menu dedicati alla lumaca Helix in Cucina

Il programma di domenica 29 ottobre 2023

Ore 10:00 *Villetta Comunale*

Apertura Stand Elicicoli - Punti informativi e Negozi

Ore 10:00 - *in Piazza XXI Maggio 1860* - **Mercato degli Agricoltori Pianesi**

Ore 10:30 *Teatro Comunale*

10° Convegno Internazionale di Elicicoltura

- Impegni attuali per le importazioni Extra CE di Helix di tutte le specie
- Testimonianze e Interventi di Allevatori confederati
- Interventi istituzionali e Premiazioni Lumaca D'oro 2023
- Visite in allevamento con Navetta Bus e dimostrazione sbavamento con Macchine Cruelty Free

Ore 12:00 e 19:30 *padiglione al coperto*

Piazze della Lumaca - 11^a Edizione

speciali menu dedicati alla lumaca Helix in Cucina

Intera giornata del 28 e 29 ottobre
dalle ore 10:00 alle ore 23:00

Stand gastronomici e cosmetici - Cicli diretti di estrazione di Bava di Helix - Punto informativo - Punto benessere - Musica e intrattenimento
Programma completo su www.cocle.it

Menu del Festival a Piana di M.V.

Padiglioni al coperto

Prenotazione altamente consigliata

i Menu indicati sono serviti alle ore:

Pranzo

12:00 precise di **Sabato 28 ottobre**

12:00 precise di **Domenica 29 ottobre**

Cena

19:30 precise di **Sabato 28 ottobre**

19:30 precise di **Domenica 29 ottobre**

**i Menu verranno serviti nel Padiglione al coperto
con sistemazione in tavoli da 8/10 posti**



Prenotazione Altamente Consigliata

Acquisto ticket in anticipo durante la manifestazione

Oppure dal sito: www.cocle.it

Oppure al telefono: Fisso: 0823 861130 | Mobile: 392 1511447

email: info@cocle.it

i/Menu lumaca

**Frittata
con Lumache**

**Crostone
con Patè di Lumaca**

Verza e Lumache

Crepes di Lumaca

La Zuppa di Helix con Guscio

Assaggio di Rigatella Mediterranea

Assaggio di Helix e Cipolla

Lumache Fritte

Contorni Vari

Dolce

Acqua Minerale

**tutto
compreso
€ 20,00**

i/Menu alternativo

Frittatina con Verdure

Crostone con patè di Olive

Crepes con Verza e Salsiccia

Polpette al Sugo

Dolce

Acqua Minerale

**tutto
compreso
€ 17,00**

La festa del 28 e 29 ottobre
dalle ore 18:00 alle ore 23:00
musica - spettacolo e intrattenimento

per festeggiare

i 10 anni

**dell'Incontro di Elicicoltura
e Piazze della Lumaca**

Con spettacolo pirotecnico

domenica 29 ottobre ore 23:00

Programma completo su www.cocle.it



Nei Padiglioni al coperto
Villetta Comunale di Piana di Monte Verna

Domenica 29 ottobre dalle 23:00
serata di disco LUMACLUB musica, con Dj

Ingresso Gratuito
Prenotazione consigliata

Email: info@cocle.it
Telefono: 0823 861130
mobile: 392 1511447

Informazioni e Prenotazioni

Incontro di Cherasco 21 - 23 Ottobre 2023

Sede CIE Nord - Via Mantica, 1 - 12062 Cherasco (CUNEO)

Per questa sede è consigliabile la prenotazione telefonica o in email

Telefono:

+39 0172 488229

+39 366 9804145

+39 347 2500408

Mail: info@elicolturacie.it

4 modi per iscriversi all'Incontro di Elicicoltura a Piana di Monte Verna 28 - 29 Ottobre 2023

1. Compilando il modulo di iscrizione in fondo alla pagina e inviando la foto o la scansione del modulo compilato all'email: info@cocle.it

2. inquadrando il **Codice Qr** a lato



3. digitando dal browser: www.cocle.it/eventi

4. telefonando ai seguenti numeri:

Sede Nazionale del Centro di Elicicoltura Coclè - C.I.E.:

+39 0823 861130

+39 392 1511447

Delegazione Nord Italia Coclè - C.I.E.:

+39 0172 488229

+39 366 9804145

• **Email:**

info@cocle.it

Sito web:

www.cocle.it

*ricordiamo che l'iscrizione e la partecipazione agli **Incontri di Elicicoltura** sono **totalmente gratuiti***

verrà inviata in email la conferma con numero di prenotazione

MODULO DI PRENOTAZIONE PER L' INCONTRO INTERNAZIONALE DI ELICOLTURA Cherasco 21-22-23 Ottobre 2023 Piana di Monte Verna 28-29 Ottobre 2023 FESTA GASTRONOMICA - PIAZZE DELLA LUMACA

Nome e Cognome:.....

Indirizzo:.....

Numero Civico:.....CAP:.....

Città:.....

Provincia:.....

E-mail:.....

Telefono:.....

Sede scelta (barrare una o entrambe le sedi)

CHERASCO

PIANA DI MONTE VERNA

Il rilascio dei propri dati non comporta alcun trattamento o profilazione a terzi. L'unico uso è correlato ad informazioni e comunicazioni del Centro di Elicicoltura Coclè e Confederazione Italiana Elicoltori



all'arrivo comunicate al **punto informazioni** la **conferma di iscrizione**. Vi verrà consegnato il **badge di ingresso** e il **gadget**

come raggiungere Cherasco (CN)

Autostrada Torino/Savona o Asti/Cuneo
uscita Cherasco

In Treno
Stazione **Torino - Alba** / Metropolitana / Stazione **BRA**
collegamenti con Cherasco tramite BUS



come raggiungere Piana di Monte Verna (CE)

Autostrada Roma/Napoli
uscita Santa Maria Capua Vetere / direzione Caiazzo- Piedimonte Matese

Strada Statale 87 / da Cassino, Benevento, Caianello

In Treno
Stazione **Piana di Monte Verna** / linea **Napoli - Piedimonte Matese**
orario treni su: www.eavsrl.it o su www.cocle.it

