



Importante programma nazionale di promozione Filiera Lumache Italiane

Presso gli operatori della gastronomia di tutta Italia parte l'operazione "LUMACHE DI QUALITÀ" allevate nel nostro paese, con metodi naturali e sostenibili.

La direzione di Confederazione Italiana Elicicoltori ha messo in cantiere una importante e innovativa attività di promozione delle lumache allevate e certificate, che possono utilizzare il marchio di qualità "Filiera Lumache Italiane".

L'operazione è stimolata anche dalla attuale necessità, sempre più forte, di dare battaglia al proliferare delle importazioni dissenate nel settore, dal Nord Africa e dall'Asia, di prodotti che vanno a scardinare e offuscare, presso i consumatori, l'immagine e la tradizione culinaria della lumaca *Helix* europea e italiana.

I presupposti e gli strumenti del programma sono i seguenti:

- Rendere sempre più pressanti il controllo sulla metodologia di allevamento, con la verifica del tipo di alimentazione utilizzata prevalentemente.
- Sollecitare in particolare, in tutti i territori italiani, la ristorazione e la relativa gastronomia, con comunicazioni adeguate e mirate riguardo le tante ed uniche qualità del prodotto a marchio Filiera Lumache Italiane.
- Organizzare, anche in collaborazione con gli allevatori confederati, una adeguata rete di distribuzione di lumache vive e spurgate, in modo da raggiungere ovunque il grande ristorante, l'osteria tipica, la trattoria tradizionale e i nuovi punti di distribuzione gastronomica.
- Garantire la consegna in tutte le stagioni dell'anno, con prezzi adeguati alla qualità, di un prodotto anche ricco di servizio (spurgamento e pulizia, controllo pezzatura, peso, consegna comoda e altre agevolazioni). Questi servizi, per facilitare e mantenere semplice e costante l'utilizzo in cucina e poter offrire il piatto ogni giorno in menù, senza troppi problemi da affrontare nella preparazione e gestione dello stesso.
- Lavorare attivamente con la categoria per la scelta di piatti semplici da gestire, in stretto collegamento alla variegata tradizione culinaria delle lumache in Italia, sempre però mettendo in evidenza le eccellenze dietetiche che il nostro mollusco presenta in maniera esclusiva.

Esempio: nelle zone in cui la lumaca è sempre stato piatto popolare, da presentare in tavola col guscio in un sugo di verdure, è inutile e quasi assurdo andare a cercare piatti difficili, troppo rivisitati e lontani dalle aspettative del consumatore locale. Dove il mollusco si è sempre cucinato invece già sgusciato, è importante non arricchire troppo di grassi un alimento sano, che non arriva neppure all'1% di lipidi. E' la sostanza, la qualità, il gusto e la composizione bromatologica della lumaca, che deve attirare e incrementare il consumo, più che la scena con piatti, mezzi vuoti, con "tanto fumo e poco arrosto".

La lumaca non deve e non può essere lo sfizio (magari costoso) di una volta: per le sue caratteristiche dietetiche positive, deve essere di nuovo richiesta in ristorante, di nuovo gustata con piacere in una certa regolarità. Tutto ciò può avvenire soltanto se l'utente non viene deluso al primo impatto e se le qualità del mollusco utilizzato sono alte, costanti, gradevoli e sicure.

Riteniamo che sia un programma importante, di grande respiro, a favore sia degli elicicoltori seri per la diffusione della loro produzione, sia dei consumatori attuali e soprattutto di quelli nuovi e potenziali, ma anche un'azione promozionale per la ristorazione in generale che può ottenere, con la lumaca, un alimento di novità e di innovazione nell'offerta.

Sono già state predisposte specifiche attività tra le quali:

- Fornire tutti i locali che utilizzano esclusivamente prodotto "Filiera Lumache Italiane" di una apposita elegante ed esclusiva vetrofania da affiggere all'ingresso o all'interno dell'esercizio
- Istituire 4 premi nazionali annuali, patrocinati da C.I.E. e gestiti da una apposita commissione con l'assegnazione, durante il Convegno annuale di:

1 LUMACA d'ORO: 1° premio assoluto per la genialità, la qualità e la presentazione dei piatti

3 LUMACA CHEF: tre altri importanti premi. Il primo per la cucina tradizionale tipica territoriale; il secondo per la fantasia e innovazione; il terzo per l'atmosfera di festa e convivialità, che la lumaca sa donare

- Verrà preparata e diffusa, inoltre, una guida nazionale "I RISTORANTI DELLE LUMACHE" (luoghi, ricette, informazioni e prezzi), con i relativi aggiornamenti e nuovi inserimenti annuali. Questa pubblicazione sarà un formidabile strumento di diffusione e sviluppo del consumo di *Helix*, con possibilità anche di creare nuovi tour turistico/gastronomici, legati al nostro settore.
- Tutti gli operatori interessati al programma possono mettersi in contatto con le 2 sedi di Confederazione Italiana Elicicoltori, per ottenere tutte le informazioni relative in merito ai vari servizi, alla disponibilità e consegna del prodotto, nonché alle varie iniziative promozionali in essere.



La Vetrofania