

helix Elicicoltura oggi

PERIODICO DI INFORMAZIONE ELICICOLA
DIRETTO DA GIOVANNI AVAGNINA | LUGLIO 2020

6



Speciale Convegno 2020

ritorna la manifestazione annuale con i tanti appuntamenti dedicati al mondo della lumaca helix

L'elicicoltura ecosostenibile

i consigli, l'esperienza e le tecniche di chi la pratica

Le ricette dell'estate
piatti sfiziosi dedicati alla lumaca mediterranea

I nuovi piani di sviluppo
i finanziamenti, le risorse e gli aiuti per chi vuole aprire un nuovo allevamento

ELICICOLTURA OGGI | ANNO III - LUGLIO 2020
EDITORE COCLÉ & C.I.E. - VIA PROGRESSO, 29 - 87013 PIANA DI MONTE VERNA
Edizione non in vendita



Editoriale

La rivista "Elicicoltura Oggi" si propone con una veste grafica rinnovata e ancora più contenuti

Il primo numero di questa rivista specializzata, interamente dedicata alla chiocciola e alla sua produzione, vede la luce a luglio 1978, subito dopo la fondazione dell'ANE. La pubblicazione, pur con qualche modifica è stata edita ed è stata distribuita senza interruzioni per oltre quant'anni.

E' stata e continua ad essere una rivista in forma cartacea, spedita da sempre con le Poste Italiane e inviata in tutta Italia e all'estero, in oltre 12.000 copie.

Attualmente siamo l'unica produzione giornalistica periodica nel mondo dell'Elicicoltura stampata e spedita su carta, anche se in questi periodi difficili tutto sarebbe più semplice e in particolare più economico, produrre e diffondere l'informazione per via digitale.

Forse siamo *antichi* e anche un po' fuori del tempo, ma crediamo fortemente nella comunicazione concreta della stampa: l'unica che rimane nel tempo e che troverà spazio per essere letta magari tra 10 o 20 anni.

Questa scelta rappresenta uno sforzo grande, anche per l'impegno economico, ma l'elicicoltura, la chiocciola, i prodotti derivati e i suoi valori non sono solo un lancio pubblicitario, non possono essere un post sui social, ma rappresentano una produzione agro-alimentare di qualità, che al di fuori dell'entusiasmo o delle illusioni imperanti, è anche scelta di vita, rispetto della natura e prospettiva di serio sviluppo.

Per questo numero di luglio 2020, l'editore COCLE' ha predisposto un aumento di 4 pagine e un aggiornamento grafico della pubblicazione. L'immagine e la grafica, ora tanto di moda, per noi comunque non deve mai prevalere sui contenuti, perché questa rivista non vuole essere un catalogo pubblicitario stampato per produrre delle vendite, ma uno strumento determinante e utile al settore specifico e al mondo intero dell'agricoltura.

2

"Elicicoltura Oggi" vuole rimanere infatti informazione, cultura, diffusione di tecnologie e filosofie produttive, presentazione di progetti innovativi in agricoltura, ma sempre reali, controllati e scientifici.

Speriamo che tutto ciò sia gradito ai tanti nostri lettori.

Il Direttore Editoriale: **Giovanni Avagnina**

L'Editore: **Giovanni Romano**

Come è cambiata la rivista in 42 anni



1978
Nasce il primo numero di **Elicicoltura Oggi**



1983
La Rivista cambia titolo **Giornale di Elicicoltura**



2002
Cambio di Grafica **Elicicoltura**

2017
la rivista **Elicicoltura Oggi**
ha un nuovo editore



2020
nuova veste grafica
più pagine
e il nuovo nome **helix**





Il Convegno Internazionale di Elicicoltura 2020

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

Pur tenendo conto delle gravi difficoltà che l'Italia e il mondo intero stanno vivendo, nel pieno rispetto di tutti i protocolli e le indicazioni legate all'emergenza sanitaria, è organizzato, secondo tradizione, a Piana di Monte Verna (CE), l'annuale Convegno Internazionale di Elicicoltura.

L'appuntamento 2020 è fissato per i giorni 9-12 Ottobre 2020, secondo il consueto ricco programma.

Quella di quest'anno è la 7ª edizione.

E' un grande sforzo che Coclè e C.I.E. affrontano insieme, per non fare mancare all'elicicoltura italiana un momento reale d'incontro tra gli operatori del settore, i vecchi e i nuovi allevatori e anche tutti quei soggetti che vedono nelle chioccioline di terra Helix uno straordinario alimento naturale e una novità nelle possibilità economiche del nostro Paese.

La **partecipazione alla manifestazione** resta, come sempre, gratuita; tuttavia da quest'anno, al fine di garantire la migliore esperienza ed organizzazione logistica, sarà indispensabile la prenotazione da inoltrare attraverso i numeri di telefono 0823 861130 o 0172 488229 o sul nostro sito www.cocle.it/eventi

Una volta ricevuta la conferma di avvenuta prenotazione con numero seriale ci si presenterà, giunti al convegno, al **punto informazioni**, che provvederà a fornire il Badge di ingresso ed il gadget in omaggio della manifestazione.

Augurandoci di aver fatto, anche per questa edizione, del nostro meglio, vi invitiamo a non mancare perchè di novità ne abbiamo tante.

Programma completo della manifestazione allegato alla rivista

Novità: quest'anno la manifestazione si terrà nelle strutture della prestigiosa **Tenuta Altosapore**, naturalmente sempre a Piana di Monte Verna.

Studi e Tesi



Nicola Carlino

Sono sempre più numerosi e diffusi gli interessi sull'elicicoltura e sul prodotto alimentare Helix tra i giovani studenti.

Ogni anno, oltre a qualificanti tesi di laurea universitarie sugli argomenti scientifici e commerciali legati alla produzione e all'utilizzo del mollusco, si registrano anche tanti piccoli interventi sull'argomento da parte di studenti che all'esame di maturità portano le chioccioline come argomento scelto in fase di tesina da presentare.

Uno degli ultimi studenti è il giovane **Nicola Carlino** di Piana di Monte Verna, che per l'esame 2020 di maturità presso il suo Istituto Alberghiero Galileo Ferraris di Caserta, ha preparato un completo studio sul piatto tradizionale campano "Lumache alla Mediterranea".

Trattandosi di un futuro cuoco, l'argomento è stato trattato in particolare sulla cucina del mollusco, sugli ingredienti tipici della regione di origine (lumache, pomodori, alici), sugli abbinamenti dei vini meridionali e in particolare sull'alta tradizione campana per la lumaca cotta e servita con il guscio.

Interessanti anche i riferimenti storici citati, le nobili caratteristiche organolettiche del mollusco e la storica presenza di Coclè e Piana di Monte Verna, con la sede centrale di C.I.E. Un plauso a Nicola Carlino che ha superato l'esame con la votazione massima di 100/100.

Nel mondo bloccato per il Covid ***l'Elicicoltura non si è fermata***

Lunghi, durissimi mesi di isolamento, di allontanamento dal lavoro, dalla società e dagli altri, mentre la natura è andata avanti benissimo, con la propria meravigliosa forza e libertà riconquistata nel produrre frutti, alimenti, paesaggi straordinari.

Già 2500 anni fa, il filosofo Senofane scriveva nel suo famoso trattato ***l'Economico*** che *la madre di tutte le arti è l'agricoltura.*

Anche oggi, in base alle vissute recenti avventure, confermiamo che la coltivazione della terra e le attività svolte nella natura sono una grande, seria e positiva soluzione ai problemi dell'umanità. La tecnologia, anche la più avanzata, la meccanica e la globalizzazione dei settori, sono conquiste raggiunte, ma nessuna di queste attività possono garantire all'uomo la sopravvivenza: solo la forza della natura garantisce allo stesso le necessità di base per l'esistenza e la vita.

Su questo quadro **l'elicicoltura naturale**, quella vera, quella che produce lumache all'aperto, con alimenti vegetali coltivati, in questi mesi di crisi violenta, infatti non si è veramente fermata: i cicli biologici dei molluschi e dei vegetali dei recinti hanno lavorato splendidamente, grazie anche ad una primavera tiepida e non burrascosa. I recinti di ingrasso seminati a febbraio (prima della chiusura), sono germogliati in piena autonomia e ovunque i risvegli delle chiocciole nate nell'anno trascorso, grazie alle temperature tiepide, si sono svolte con grande serenità. Nonostante i tanti problemi la gran parte dei nuovi elicicoltori, che avevano nell'inverno dato inizio ai vari lavori di costruzione dell'impianto, non hanno avuto paura, sono andati avanti ed ora sono pronti per iniziare l'allevamento. In tutti si è registrata la piena convinzione delle

scelte fatte - anzi le situazioni vissute hanno confermato le loro intenzioni e la loro tendenza. Abbiamo la sensazione che questa pandemia potrà creare nuove consapevolezza nella gente, nei giovani, ma anche in quelle persone che parte della vita hanno già vissuto. Certi valori di prima, come la ricerca del business a tutti i costi e con qualsiasi mezzo, come le scelte di vita legate alla velocità, come lo sfruttamento dei beni naturali disponibili senza limitazioni, potranno lasciare lo spazio a nuove scelte sulla compatibilità dei comportamenti, sull'organizzazione più lenta del proprio lavoro, sulla qualità e naturalità delle produzioni, al di sopra del valore economico da raggiungere.

In sostanza tutte queste sono caratteristiche dell'attività agricola e, in particolare anche di più, dell'elicicoltura naturale, gestita senza alimenti industriali e con la necessaria lentezza del ciclo. **Produrre alimenti di qualità, puliti, sani, in piena sostenibilità e lontani dalla tentazione umana del massimo rendimento, rappresenta l'unica strada del futuro per vivere meglio tutti.**

La chiocciola è parte integrante di questa grande prospettiva.

4





Il Mercato nel tempo della crisi - Quotazioni 2020

In questo periodo riceviamo dagli elicicoltori confederati molte pressanti e preoccupate richieste di informazione sull'attuale situazione del mercato delle lumache, a poche settimane dall'inizio della fase 2

La chiusura per 90 giorni di ristoranti, locali gastronomici, lo spostamento di tutte le tradizionali sagre di lumache, il fermo totale dell'attività turistica insieme alle situazioni psicologiche delle popolazioni, che escono da tanti giorni di totale isolamento, sono sicuramente fattori che toccano, momentaneamente anche il mercato dei prodotti elicicoli, con ripercussioni sui quantitativi dei consumi, degli acquisti e in qualche maniera anche dei prezzi.

Purtroppo il periodo di San Giovanni (24 Giugno), storico momento di consuete mangiate abbondanti di lumache sia in casa, sia nelle numerose e affollate feste paesane, è trascorso senza poter festeggiare insieme la nostra lumaca mediterranea. Sono le due settimane di giugno in cui il consumo in Italia del Centro, del Sud e Liguria, tocca punte altissime (circa il 15% dell'intero consumo dell'anno).

Questo mercato è andato perduto, tuttavia i ristoranti, dopo la faticosa e difficile riapertura di inizio giugno, hanno ripreso; nel menù hanno inserito il piatto di lumache, riportando la richiesta a livelli accettabili. Occorreranno ancora un paio di mesi per riprendersi dallo choc generale, ma come è stato registrato nella gravissima crisi economica del 2009/2010, queste situazioni, pur fortemente negative, non hanno impatti gravi con le chiocciole.

E' un alimento di nicchia, un alimento non obbligatorio, un alimento ricco di qualità organolettiche intrinseche: quindi, proprio perché non è tra i cibi comuni e ordinari e vive di quantità circoscritte e limitate, il suo mercato non subisce pienamente le crisi, che invece altri prodotti vivono.

Nel 2010, quando le condizioni economiche globali erano veramente gravi, la Helix addirittura crebbe nei consumi e nel prezzo, proprio perché la qualità, l'eccellenza e la novità ottengono sempre posti migliori in confronto all'ordinario.

Occorrerà quindi lavorare con grinta per ottenere questa qualità e questa differenza: per esempio al ristorante il cliente sceglie le lumache spesso per curiosità o per passione. Se il piatto lo soddisfa, perché è di qualità, continuerà in seguito, in questa scelta. Se invece il prodotto lascia a desiderare (per gusto, qualità di carne o altro) senza dubbio non proseguirà e sceglierà un altro piatto.

Il Mercato delle Helix, quindi, si può mantenere a buoni livelli e buone quotazioni solo se tutti insieme saremo capaci di distinguere la nostra produzione di allevamento a ciclo biologico completo e con alimenti vegetali dalla massa di prodotti similari importati, senza controlli, e soprattutto da molluschi allevati velocemente nei Paesi del Nord Europa, con mangimi concentrati (molta acqua nelle cellule e pochissime sostanze edibili, quindi resa bassissima al macello).

Le quotazioni di giugno/luglio 2020 sono le seguenti:

PREZZI

Non è facile creare tabelle di prezzi. Gli stessi sono fortemente variabili e dipendono normalmente dai seguenti 5 fattori:

- Specie di Helix
- Asciugatura e omogeneità di taglia
- Origine, con confezioni a marchio nazionale, o no
- Quantità (ingrosso o minuto) e percentuale di servizio resa al compratore
- Zona geografica italiana di commercializzazione

le **quotazioni** dell'ultimo semestre: (da ingrosso al minuto)

Helix Aspersa Muller	8-10 grammi	da 3,50 a 13,00 € il Kg
Helix Aspersa Maxima	12-15 grammi	da 3,50 a 12,50 € il Kg
Eobania Vermiculata (Rigatella)	5-8 grammi	da 4,00 a 12,00 € il Kg
Helix Aperta Opercolata	5-8 grammi	da 14,00 a 25,00 € il Kg

Lumache **Aspersa**, **Rigatella** e **Müller** in sacchetti da 1kg accompagnati da etichetta **Filiera Lumache Italiane**



Aiuti e Bonus finanziari

Nella legge di bilancio dello Stato 2020, sono stati previsti 15 milioni di Euro per l'imprenditorialità femminile in agricoltura.

Si tratta di un bonus destinato alle agevolazioni sui mutui a tasso 0, fino a 300.000 Euro, destinati alle imprenditrici nel settore dell'agricoltura. Di conseguenza, anche per le donne che intendono dedicarsi, come attività primaria, al nostro settore specifico ci sono interessanti prospettive e aiuti. (Legge 160 del 20/12/2019).

8000 ettari per nuovi insediamenti agrari

La Banca Nazionale della Terra Agricola, da poco creata sotto l'egida del Ministero delle Politiche Agricole, ha recentemente aperto la procedura di messa in vendita di un totale di 8.174 ettari di terreni di disponibilità dello Stato, situati in tutte le regioni, per favorire lo sviluppo di nuove realtà agricole.

Sono previsti mutui agevolati per i giovani a condizioni favorevoli da parte di ISMEA, sempre per creare nuove realtà agro-alimentari, con progetti innovativi e compatibili alle necessità ambientali. Info: www.ismea.it

In seguito al Covid

Altri incentivi per tutti gli operatori agricoli (entrambi i sessi) sono venuti dai decreti legati alla crisi sanitaria ed economica causata dalla pandemia.

Molti elicicoltori hanno ottenuto gli aiuti finanziari "una tantum" da 600 Euro. Inoltre le aziende agroelicolive rientrano tra quelle che possono ottenere prestiti a mutuo bancario garantito dalla SACE (fino a 30.000 Euro).

Vi è inoltre la possibilità per gli elicicoltori di utilizzare i fondi agricoli UE, non ancora assegnati, ma previsti, per un totale di 6 miliardi di Euro (naturalmente per l'intero settore agricolo). Sempre l'ISMEA, a seguito dell'attuale situazione, ha adottato misure straordinarie a favore delle imprese agricole che hanno in essere mutui e finanziamenti collegati ai progetti approvati dall'ente.

Anagrafe dell'Elicicoltura

Secondo quanto già annunciato nel "Manuale di Corretta Prassi Operativa in Elicicoltura", validato dal Ministero della Salute nel Febbraio 2016, è oggi ufficiale in Italia la registrazione obbligatoria degli allevamenti di lumache di terra Helix.

(Gazzetta Ufficiale - 17/04/2019 - decreto concernente l'istituzione e regolamentazione dell'anagrafe zootecnica per l'elicicoltura).

Vale a dire, quella che era da anni una consuetudine, non obbligatoria, ma molto diffusa tra i servizi veterinari di alcuni territori, nel registrare a livello statistico la presenza di una produzione a ciclo completo di lumache, **è oggi legge dello Stato**. L'anagrafe degli impianti elicicoli è digitale e viene effettuata dai servizi veterinari competenti.

L'Anagrafe rappresenta un fattore molto importante per lo sviluppo dell'attività, in quanto:

1. l'anagrafe individua e registra tutte le attività (di piccole o grandi dimensioni) che seguono regole di produzione adeguate, con pratiche in grado di garantire condizioni igieniche, alimentari e di benessere animale di questi gasteropodi.
2. l'azienda con il numero aziendale (di stalla) può, di conseguenza, garantire i consumatori sulla provenienza del prodotto. Gli allevatori veri quindi, possono vendere lumache, informando l'acquirente, distinguendosi chiaramente da importatori, commercianti o altri soggetti non direttamente coinvolti nella produzione reale.
3. Anche per l'estrazione eventuale della bava per cosmetica o altri utilizzi, diventa indispensabile questo numero aziendale, che sarà riportato su tutte le etichette o i cartellini che accompagnano i prodotti.
4. la registrazione e il relativo controllo responsabilizzano anche il produttore nel duplice interesse di creare prodotti agricoli di qualità e di garantire sicurezza alimentare al consumatore.
5. nella dichiarazione di filiera o autocertificazione consegnata alla clientela dovrà sempre essere indicato il numero aziendale insieme ai dati fiscali.

Tutti gli allevamenti nuovi quindi, al momento dell'attivazione, devono far specifica richiesta all'ASL competente per la registrazione, fornendo i dati richiesti sulla specie allevata, sul metodo di produzione, sull'estensione dell'impianto (numero di animali) e sulla localizzazione dell'impresa.

Gli allevatori già in atto da tempo che non hanno ancora questo numero devono procedere alla richiesta, al fine di rientrare nelle attuali normative.

Le sedi di Confederazione Italiana Elicicoltori, sono a disposizione degli allevatori per preparare eventuali relazioni tecniche e produttive, da allegare alle domande.



*Nella fase di **Ingrasso***

Massima cura dell'Alimentazione

Il risultato economico dell'elicicoltura si valuta sui kilogrammi di prodotto raccolto per la vendita.

Nella prima parte dell'allevamento, chiamata *riproduzione*, il risultato è più facile e più immediato da raggiungere: le nostre Helix, per fortuna, hanno naturalmente, senza nostri particolari interventi, una forte e spiccata predisposizione all'accoppiamento e alla deposizione delle uova.

Più difficile invece la seconda parte: l'ingrasso e il finissaggio dei soggetti per la vendita.

In questa fase l'intervento dell'elicoltore è fondamentale, poiché l'alimentazione naturale seminata nei recinti, da sola, non è in grado di portare il mollusco al giusto peso in tempi veloci.

Nei recinti di ingrasso quindi è indispensabile l'apporto di altro cibo supplementare, con continuità e soprattutto con il controllo sull'utilizzo corretto dello stesso, al fine di evitare marcescenze.

L'alimentazione supplementare può essere coltivata, nei vari mesi, direttamente dall'elicoltore. In questo caso l'alimento più facilmente ottenibile e che necessita di limitato lavoro è il *girasole gigante*, seminato annualmente almeno in 4/5 momenti diversi, al fine di ottenere la pianta fiorita per molti mesi. La stessa viene tagliata e buttata nei recinti (circa 2 volte la settimana), lungo il perimetro della rete.

Un alimento molto utile, fortemente utilizzato e gradito, è poi la carota: il frutto, non le foglie.

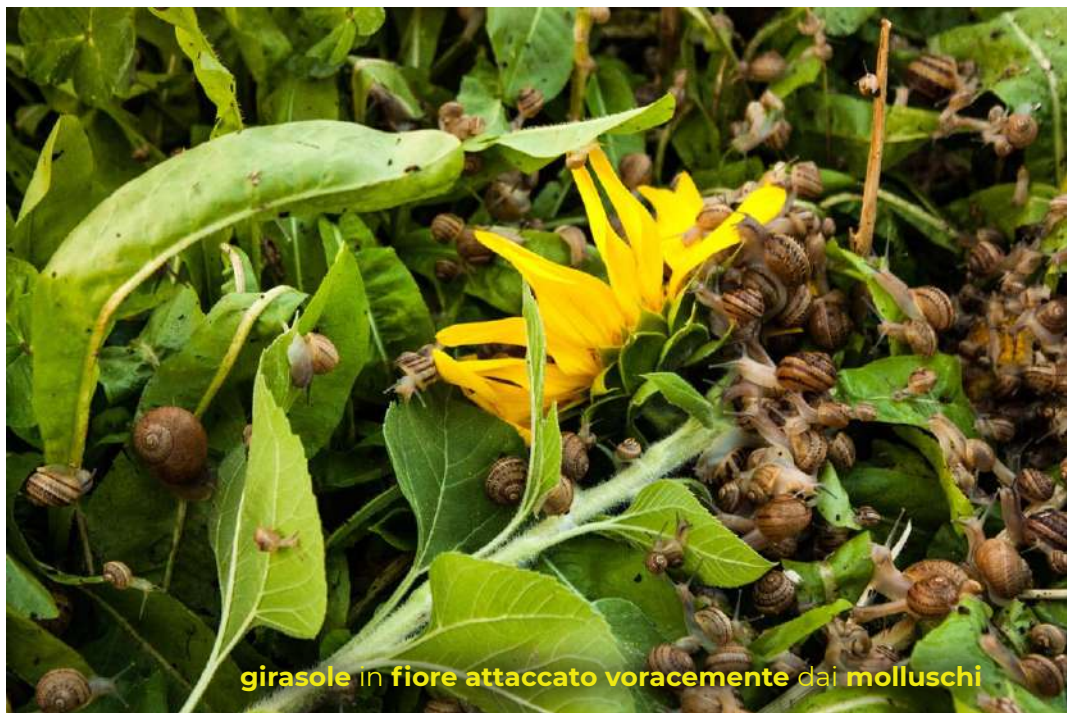
La produzione diretta della carota è abbastanza complessa e si consiglia quindi l'acquisto di quelle di scarto, utilizzate come alimento per i cavalli. Il prezzo corretto di questo prodotto non supera i 0,30 Euro il kg. Può essere accettabile questa spesa perché è un alimento con tasso di conversione in carne molto elevato (circa il 25%).

Il fattore dell'alimentazione supplementare nell'ingrasso di conseguenza è determinante. Con le sole piante del recinto, a causa della bava depositata dai molluschi sulle foglie, si mantengono in vita i soggetti, ma non si riesce ad ingrassarli adeguatamente nella totalità.

Molti operatori purtroppo trascurano questa operazione perché troppo spesso sono ossessionati dalla paura per le predazioni di qualche uccello nei recinti, per gli ammassamenti negli angoli, per altri problemini minori, che quasi sempre sono legati però ad insufficiente alimentazione.

L'allevamento elicicolo non è un qualche cosa che, una volta costruito e attivato, procede da solo. L'intervento corretto e tempestivo dell'elicoltore è determinante per ottenere risultati concreti.

Il fattore prima descritto è forse il principale, quello più importante che può far decidere di andare avanti o chiudere, come fanno in troppi, purtroppo.



girasole in fiore attaccato voracemente dai molluschi

Non è sufficiente programmare i risultati sulla carta: **solo ed esclusivamente il lavoro manuale, continuativo e tempestivo, per la produzione e la coltivazione degli alimenti, porta ad ottenere i risultati economici sperati.**

L'Elicicoltura Biocompatibile

Riceviamo dagli elicicoltori Perillo, Esposito e Zacharchenko il seguente articolo sulle possibilità ed esperienze in attività elicicola, seguendo regole e metodi totalmente biologici e naturali. Pubblichiamo parte delle loro considerazioni legate alla indubbia necessità dell'intera popolazione mondiale di affrontare in maniera seria e concreta, attraverso atteggiamenti nuovi e anche rivoluzionari, i numerosissimi e allarmanti problemi legati allo sfruttamento delle risorse naturali e delle produzioni intensive.

Nell'elicicoltura, così come in qualsiasi altra attività agricola e di allevamento, si attua un progressivo ed inevitabile impoverimento del terreno, dovendo seguire costantemente dei cicli monocolturali, di lavorazione profonda del terreno ed immediata semina in combinazione con costante presenza dell'animale in aree circoscritte. Ciò porta, col passare degli anni e, sicuramente chi alleva da tempo lo ha notato, ad una progressiva perdita di fertilità del terreno che incide di conseguenza sul numero, qualità della vegetazione e, in generale, sulla resa dell'impianto.

Occorre premettere che in qualsiasi attività agricola una grande parte del tempo e delle risorse sono dedicati al controllo delle infestanti, ma molte delle tecniche classiche non danno i risultati attesi, anzi spesso aumentano la loro propagazione.

In elicicoltura si dovrebbero individuare le criticità tipiche che si possono presentare. Ma individuarle è difficile come trovare un impianto tipico. Ognuno di questi presenta caratteristiche differenti a partire dalla sua posizione geografica, conformazione e composizione del terreno, presenza o assenza di acqua, precipitazioni medie, ecc. Così tanta varietà non significa che le soluzioni proposte dalla **permacultura** non possono essere altrettanto numerose e specifiche per ogni singola esigenza.

Ormai è noto che continue lavorazioni profonde del terreno sono tra le prime cause di riduzione dello strato fertile. Questo rappresenta i primi 15\20 cm del terreno ed è la frazione dove la maggior parte delle specie ortive vanno a porre radici. Risulta inutile andare a portare questo strato nelle aree più profonde del terreno (aratura) perché risulterebbero inutilizzabili. Inoltre, questa movimentazione e il compattamento dovuto a mezzi pesanti va ad interferire con la vita microbica del terreno deputato a degradare il materiale organico e al rendere disponibili le sostanze nutritive alle nostre piante (ciclo ossigeno-etilene).

Questo non significa escludere completamente l'uso di macchine agricole meccaniche o manuali, purché siano utilizzate con criterio e lungimiranza. Sono tante le macchine specifiche che, se

ben utilizzate, portano beneficio al terreno come ad esempio i ripper, le frese a rulli, l'aratro yeomans, ecc.

Bisogna ricordare che il bosco in permacultura è un classico modello di riferimento, dove le specie si dispongono a strati precisi e la continua caduta di materiale evita al terreno di bruciarsi e ne preserva la fertilità e dove appunto grandi alberi hanno tutte le sostanze di cui necessitano per crescere senza alcun intervento esterno.

Questo esempio ci introduce a concetti e conseguenti metodologie come le pacciamature, consociazioni sinergiche e la sintropia.

La prima è semplicissima come concetto e facilmente applicabile alle sole zone supplementari. Consiste nel coprire il terreno in modo tale che eventuali erbe spontanee non abbiano luce e spazio per crescere. I vantaggi che porta sono moltissimi, facendo risparmiare molto lavoro al coltivatore. Se si usano materiali naturali di recupero, pacciamare ha costi bassissimi ad esempio riciclando foglie, paglia oppure compost. Oltre alla gestione delle infestanti le pacciamature ci permettono di conservare il calore del terreno. Questo può essere prezioso nelle stagioni fredde, per prevenire gelate e sbalzi climatici che potrebbero danneggiare le piante. In più se si usa materiale organico la decomposizione genererà del calore. Un terreno coperto, inoltre, conserverà l'umidità più a lungo. Questo significa un risparmio idrico e di tempo per irrigare soprattutto nei mesi estivi. Infine, la pacciamatura durante i mesi più caldi mantiene morbido il terreno evitando che si "cuocia" al sole e apportano materia organica, se per pacciamare si usa materiale vegetale.

Altro ruolo fondamentale è dato dalle consociazioni sinergiche tra specie vegetali, sia contemporanee sia in rapida successione. Questo metodo prende ispirazione da tradizionali sistemi a rotazione e da abitudini (del passato) "dei nostri nonni" come l'utilizzo delle fave o la coltivazione contemporanea e vicina di mais, fagioli e zucche. Nel concreto quello che si va a fare è individuare, dato un obiettivo, specie vegetali che si relazionano in maniera funzionale. Queste relazioni si possono instaurare per diversi motivi, come ad esempio il reciproco scambio di sostanze nutritive, protezione da determinati patogeni, supporto alla crescita, protezione dal sole, attirare insetti utili o allontanare quelli nocivi (piante aromatiche e piante trappola). Questo genere di lavoro si mette in opera anche attraverso il concetto di sintropia ovvero andando a disporre reciprocamente le piante in una data posizione rispettando la loro naturale stratificazione.

Un'altra parte fondamentale della Permacultura è quella che riguarda la gestione delle acque superficiali, l'acqua è indubbiamente fondamentale per la vita e la migliore acqua che



zona supplementare con consociazioni sinergiche



abbiamo a disposizione per l'agricoltura è quella piovana. Quindi attraverso dei sistemi di canali/bacino (swale) appositamente calcolati e tracciati sul terreno si va a diminuire il dilavamento superficiale della frazione organica da parte dell'acqua, si aumenta la permanenza di umidità e l'infiltrazione verso valle dell'acqua.

Applicando questo discorso all'elicicoltura non è detto che per un impianto, ad esempio di mezzo ettaro, un trattore sia indispensabile anzi, considerando difficoltà di accesso all'acquisto di questo genere di macchinari, costi di gestione ordinari e straordinari, costi delle attrezzature... Anche considerando attrezzi più piccoli, come le motozappa o i motocoltivatori, la spesa e la gestione sono comunque onerose.

Per ovviare a queste problematiche è possibile fare ricorso ad attrezzi speciali o metodologie di lavoro e trattamento del terreno particolari che permettono di raggiungere gli stessi risultati con sforzi minori e riducendo i costi.

Seguendo questi concetti, tecniche e etiche nel corso della nostra esperienza abbiamo con successo costruito e sperimentato diverse attrezzature dedicate alla micro-agricoltura professionale e all'elicicoltura.

Con l'intento di promuovere un'agricoltura diversa abbiamo avviato un'attività di consulenza e costruzione (commercializzazione) di attrezzature che ha preso il nome di "Fucine Calatia".

Per citare alcuni esempi abbiamo ideato alcuni modelli di *sarchietto manuale* per diversi utilizzi e terreni da usare in sostituzione al decespugliatore per le pulizie sotto rete, con lo scopo di velocizzare l'attività diminuendo i tempi e i costi del lavoro, evitando inoltre di danneggiare la rete. Allo stesso modo stiamo sperimentando il ricorso al pirodiserbo e realizzando un prototipo di macchinario per il diserbaggio dei passaggi tra i recinti e delle zone limitrofe ai recinti. In chiave analoga, non solo per diminuire i costi e gli sforzi della lavorazione ma anche approfittare delle potenzialità di arricchimento del terreno che il pirodiserbo offre. Infatti le piante sottoposte allo shock termico iniziano a seccarsi fino alle radici che restano però a decomporsi nel terreno apportando materiale organico, evitando la proliferazione delle piante tramite i rizomi e rendendo sterili i semi delle infestanti.

Un ultimo attrezzo che abbiamo utilizzato con successo è l'*aereoforca* e serve per vangare, smuovendo e arieggiando il terreno senza ribaltare gli strati, salvaguardando i microrganismi del terreno ed è particolarmente utile in un'ottica di coltivazione biologica. Questa forca a due manici è un attrezzo molto ben studiato, che consente di lavorare il terreno dell'orto velocemente e riducendo lo sforzo fisico dato che va a sfruttare al meglio l'effetto leva, salvaguardando la parte bassa della schiena che invece viene sollecitata pesantemente dalla vanga tradizionale.

Attrezzi innovativi ideati e sperimentati nell'Azienda Elicicola sita in Campania di Luigi Perillo, Daniela Esposito e Igor Zacharchenko - telefono: +39 393 911415 - presto online il sito



il sarchietto manuale



l'aereoforca

Estero Grecia

L'Università della Tessaglia, Dipartimento di Ittiologia e produzioni bioacquatiche, di Volos, ha richiesto il partenariato della nostra Confederazione Italiana Elicicoltori per il programma ERASMUS + KA2, che tratterà anche i temi della chiocciola, della sua coltivazione e del suo mercato.

Il corso si terrà presso questa importante Università e sarà aperto a tutti gli studenti europei. Naturalmente abbiamo aderito con piacere e orgoglio.

Le Aziende Elicicole modello *L'Escargot di Alessandro Sereni*

Se si esamina la statistica si rileva che oltre il 25% delle aziende elicicole, anche talvolta di grandi dimensioni, non proseguono l'attività dopo il terzo-quarto anno.

Non sono le nostre chioccioline il cuore centrale del problema per le chiusure. Sono invece le tante e diverse situazioni umane, organizzative ed anche psicologiche degli operatori che si sono dedicati all'elicicoltura, senza aver preso prima piena coscienza della fatica necessaria, dei tempi e delle attese snervanti prima del risultato. Molti non hanno la forza e la resistenza necessaria alla risoluzione dei vari problemi...e mollano subito.

In questo numero della rivista desideriamo presentare un'azienda elicicola, che possiamo veramente indicare *a modello* per la gestione e per i risultati economici ottenuti. La troviamo nella regione Lazio, a GENAZZANO, un piccolo centro a Sud della capitale. E' l'azienda **L'ESCARGOT**, ideata, costruita e gestita da **Alessandro Sereni**, un giovanissimo ingegnere che ha scelto la sua professione e la sua vita nell'agricoltura di qualità ed ecosostenibile - www.escargot-italy.com

L'azienda è attiva da ormai 6 anni; l'ing. Alessandro ha prima costruito l'allevamento di oltre 1 ettaro, tutto all'aperto, con lo storico metodo "al naturale"; ha curato per anni lo sviluppo organizzativo dell'impianto in cui alleva Helix Aspersa certificata a marchio di qualità FILIERA LUMACHE ITALIANE; in seguito, ottenuta finalmente la produzione, ha creato un'organizzazione di vendita dei prodotti. Recentemente ha costruito anche un grazioso locale-spaccio (vendita diretta) delle proprie lumache vive e spurgate, di una intera linea di lumache in conserva e cucinate e, in ultimo, una completa linea a proprio marchio, di 15 prodotti cosmetici, prodotti di benessere e 2 sciroppi a base di bava purissima microfiltrata, fatta estrarre dalle proprie lumache.

L'ESCARGOT



Una filiera completa dell'elicicoltura creata in piena naturalità con pratiche di gestione buone, sicure e biologiche.



Un grande e importante risultato. L'ing. Alessandro Sereni ha lavorato sodo, in silenzio, con capacità e costanza, seguendo regole chiare: ha superato grandi delusioni e ha risolto molti problemi produttivi e organizzativi. Oggi può essere molto orgoglioso dei risultati finalmente arrivati dopo tanto impegno e tanta determinazione.

Insieme alle lumache, attività principale, produce in zona anche miele artigianale e una modesta, ma preziosa quantità di olio extra vergine d'oliva, prodotti che arricchiscono l'offerta della sua bottega agricola.

L'elicicoltura non è una moda del momento, non è un business per tutti: è un lavoro molto più serio e complesso di quanto viene oggi descritto nelle pubblicità. E' soprattutto passione vera e amore da parte dei protagonisti e degli operatori.



Lumache e...Tribunali

Il primo numero di questa rivista veniva stampato nel 1978. In ben 42 anni la pubblicazione non si è mai dovuta occupare di affari legali o giudiziari registrati nel mondo della nostra attività: ora abbiamo anche questo argomento da trattare.

Sono infatti 3 anni circa che anche nel campo squisitamente agricolo dell'elicicoltura troviamo presentate cause giudiziarie e Tribunali che trattano specificatamente di fatti legati al mondo della chiocciola.

Il business dell'estrazione della bava, con la vendita di macchinari costosi, l'accrescersi delle pubblicità millantatorie per ottenere interesse da parte di operatori invitati ad investire somme anche considerevoli e, non in ultimo, dichiarazioni false sull'origine del prodotto elicicolo messo in vendita, sono diventati purtroppo, ora, motivo di cause legali e denunce formali nelle Procure italiane.

Fino ad ora è sempre bastata una "stretta di mano" tra elicicoltori a sancire patti e contratti.

Sono sempre state sufficienti la genuinità e la semplicità delle persone che lavoravano la terra, per garantire la parola data e per tener fede agli impegni assunti. Questa genuinità agricola ha lasciato ora anche il posto ad altre situazioni meno limpide e più incresciose.

Di recente purtroppo, l'elicicoltura è entrata anche nei Tribunali e ci troviamo con sentenze giunte fino alla Corte d'Appello.

Alcuni esempi significativi:

- Persone che si spacciano per "esperti", al fine di ottenere pagamenti di consulenze nel settore, senza aver neppure mai fatto una raccolta in impianto, e di conseguenza denunciati per truffa;
- Imprenditori che vendono quintali di lumache estere non tracciate, spacciandole per proprie, con controlli diretti e denunce di autorità sanitarie e polizia giudiziaria;
- Elicicoltori inconsapevoli che hanno voluto investire grandi capitali in allevamenti e macchinari per l'estrazione della bava, con contratti non rispettati di ritiro del prodotto ottenuto e con profonde delusioni nei risultati reali ottenuti.

Forse era meglio il tempo in cui l'elicicoltura non era così propagandata, osannata come attività tale da far crescere il PIL, quando regnava maggiore semplicità, umiltà negli operatori e quando si trattava questa attività come una possibilità di lavoro più che un business a tutti i costi.

Il Presidente G.Avagnina in Georgia

Il presidente onorario CIE *Giovanni Avagnina*, prima della chiusura delle frontiere, ha partecipato, su specifico invito di enti statali e imprenditori della GEORGIA, (repubblica ex sovietica, sul Mar Nero) ad una serie di incontri tecnici e informativi sull'allevamento elicicolo "metodo italiano". Ha visitato molti terreni e tre città importanti del paese, compresa la capitale Tbilisi.

In questa nazione, famosa nel mondo intero per la produzione di vini di alta qualità, esportati ovunque, il Ministero dell'Agricoltura, nel programma di sviluppo all'esportazione verso nuovi mercati internazionali, tra gli altri interventi, ha deciso di incentivare l'elicicoltura al naturale, con il metodo italiano all'aperto.

Una nazione di forti tradizioni storiche con un'alta percentuale della popolazione attiva (il 32%) impegnata nella coltivazione e nell'allevamento zootecnico di piccole dimensioni. Quasi l'intero territorio della Georgia presenta inoltre grande predisposizione climatica per l'attività e un terreno di struttura fortemente calcarea. *È risaputo infatti che i terreni adatti alle coltivazioni della vite sono i migliori in assoluto per l'elicicoltura a ciclo completo, grazie alla presenza massiccia di carbonato di calcio attivo nelle zolle.*

Ancora una volta l'elicicoltura italiana, con i suoi metodi e la sua specializzazione, venutasi a creare in decenni di studi e applicazioni, è punto di riferimento ed esempio per altre comunità, anche lontane.



BAVA di HELIX

Qualche Chiarimento e Verità in più

Sono alcuni anni che chiunque si abbia modo di incontrare per discutere di elicicoltura, senza premesse e senza altre considerazioni, la prima cosa che ti dice: "a me interessa produrre lumache solo per la bava"
Benedette inconsapevolezze... e beata ignoranza della realtà!!

Questi sono gli atteggiamenti, quasi spasmodici, di tante persone in buona fede, che ricevono messaggi pubblicitari continui ed esasperanti sull'affare "Bava di Helix". Qualcuno chiama questo secreto estratto addirittura "il nuovo oro". E' molto pericoloso annunciare al pubblico possibilità e facilità di forti guadagni e di immediati affari.

Senza nulla togliere al forte benefico effetto della bava sui tessuti epiteliali, ai fattori rigeneranti e antinfiammatori della stessa, per evitare sorprese, anche spiacevoli, è importante affrontare l'argomento con razionalità, lasciando fuori il sensazionalismo a tutti i costi, evitando di essere eccessivamente creduloni e sicuri delle comunicazioni lette o ottenute.

Per estrarre la bava purissima, quindi **prima cosa da avere a disposizione sono le lumache**, in numero abbondante, prodotte nel proprio allevamento. Non è pensabile, perché assolutamente antieconomico, acquistare i molluschi per estrarne il siero; inoltre la **normativa sanitaria** (Ministero della Salute, 11/12/2017 n.0046863), chiarisce che è possibile estrarre e vendere bava soltanto per gli elicicoltori iscritti nell'anagrafe digitale nazionale.

Per esercitare l'estrazione è indispensabile acquistare un macchinario apposito, con i relativi costi aggiuntivi anche per attrezzare e adeguare i locali di estrazione secondo le norme ASL.

Estrarre direttamente in azienda presuppone, quindi l'essere riusciti a far funzionare e produrre un impianto di grandi dimensioni (da 2 ettari in avanti, non meno) per permettere l'ammortamento degli investimenti da affrontare.

Esistono ormai anche aziende di sbavamento autorizzate e attrezzate correttamente che non esercitano l'allevamento, ma si occupano solo del servizio *conto terzi* di sbavamento per gli elicicoltori e produttori. La loro attività può essere un vero e proprio *noleggio*, con pagamento di un tot per ogni kg di lumache portate a sbavare (1,5-2 euro al kg). Lo sbavatore si tiene la bava e l'elicoltore ottiene un utile in più.

Seconda possibilità è quella che l'elicoltore si prende tutta la bava prodotta e se la vende, pagando il servizio effettuato dallo sbavatore.

Queste potrebbero essere le soluzioni interessanti per tutti gli elicicoltori, che non sono così costretti ad affrontare subito la spesa del macchinario e dei locali specifici.

Occorre tenere sempre presente inoltre, che per tutte le varie operazioni (non poche) necessarie ad uno sbavamento è indispensabile adeguata mano d'opera per raccogliere i molluschi, prepararli all'estrazione, ottenere il secreto, riprendere i molluschi e riportarli nei recinti, affinché possano ricostruire la forza e la bava che abbiamo portato loro via.

Terzo fatto, il più importante: si legge in giro che da un mollusco di 10-12 grammi si ottengono fino a 5 sbavamenti (cioè 5 volte raccolti e 5 volte rimessi nell'erba dell'allevamento) e si ottengono 6-7 grammi di bava! Povere lumache... che cosa rimane di questa povera bestiolina se le portiamo via oltre il 60% del peso totale, quando solo il guscio che la contiene (fosfato tricalcico, quindi pietra) pesa per ogni soggetto maturo non meno di 4 grammi?

Tutte queste indicazioni scritte sui siti e promesse, anche nei meeting, paiono nascondere qualche inghippo, mancano di una reale e verificabile consistenza di cifre, produzioni e redditività.

Troppo spesso questi business plan tanto diffusi, sembrano più delle promozioni per contratti di vendite di macchinari, consulenze, liquidi sbavanti e altre situazioni collegate.

Si' alla BAVA, ma con la necessaria razionalità e consapevolezza. **NON E' IL NUOVO ORO:** è un prodotto importante, interessante, con grandi possibilità di sviluppo e di crescita, ma il tutto va posto fuori dall'attuale grave confusione e disordine.

La Crema Viso

Tra i prodotti più venduti a base di bava di Lumache. Spesso sulle confezioni riporta la dicitura:

Con altissima Bava di Lumaca

Fare attenzione perchè spesso tale quantità è inesistente. Utile indicare la percentuale reale: una crema di alta qualità contiene circa l'80% di secreto





Le caratteristiche di una bava di qualità

In base a quanto scritto a pagina 12, tutti possono di conseguenza verificare:

- se la bava di Helix è o può rappresentare una buona, reale doppia redditività in elicicoltura.
- per ottenere risultati è indispensabile prima che l'allevamento funzioni e produca adeguatamente.

Quindi l'estrazione si affronta solo dopo aver risolto i non semplici problemi dell'allevamento.

- un mollusco può essere sbavato non più di 3 volte nella sua breve vita, con intervalli tra un trattamento e l'altro non inferiori a 20 giorni, per dare il tempo di ricostruire le sostanze benefiche della bava (vitamine, proteine, acido glicolico, allantoina).
- per ogni estrazione è importante inserire, nei costi, anche il lavoro, molto delicato e lungo della raccolta e della reimmissione nei recinti. Stranamente questo non viene mai considerato, ma è basilare per fare i conti giusti.
- affinché la bava estratta sia vendibile o ritirabile, deve presentare determinate caratteristiche chimico-strutturali. Per ogni lotto servono analisi, e anche queste hanno costi.
- i macchinari per l'estrazione devono rispondere al duplice bisogno e obbligo di legge del completo rispetto del "benessere animale" nel trattamento e alla necessità di una estrazione di bava con totale assenza di batteri.
- Solo macchinari con certificazioni e registrazioni del metodo e del modello utilizzato possono essere adottati, per la creazione di aziende vere e proprie e non di insiemi di illusioni, investimenti e delusioni.

Scheda tecnica di Bava vendibile



CARATTERISTICHE TECNICHE	
Codice e nome commerciale	DVM02 - OzoSnail Extract®
Inci Name	Snail Secretion Filtrate
Grado	Alimentare e cosmetico
Metodo Estrattivo	Metodo brevettato OzoSnail®
Tracciabilità	Allevamenti Biologici Italiani
Derivazione Specie	Helix Aspersa Muller
pH	da 4.5 a 5.5 unità di pH
Densità	0.99 g/cm3
Aspetto	Liquido limpido o appena opalescente con colore e odore caratteristico
Residuo secco a 105°	2.7 - 3.5 g/l
Protidi	0.6 g/100g
Allantoina	> 0.5 g/l
Ac. Glicolico	> 2 g/l
Lieviti	assente
Muffe	assente
Salmonella	assente
E. Coli	assente
Enterobacteriaceae	assente
Stafilococchi coagulasi positivo	assente
Pseudomonas aeruginosa	assente
Carica Microbica Totale	assente
Stabilizzazione	< 10 UFC/ml
Stoccaggio	0.2% potassium sorbate
Stabilità	Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore e da luce solare diretta Usare preferibilmente entro 6 mese dalla produzione

Commissione Agricoltura del Senato

Una legge per l'Elicicoltura

Nei giorni immediatamente prima della chiusura per la pandemia, la Commissione Permanente Agricoltura del Senato (18 Febbraio 2020) ha presentato per la discussione il disegno di legge "Disposizioni sul commercio delle Chiocciole e della bava" (DDL S. 1576).

Attualmente è in vigore il documento "Manuale di corretta prassi operativa in materia di elicicoltura", validato nel 2016 dal Ministro della Salute. Lo stesso è importante e basilare strumento operativo per i servizi veterinari delle ASL territoriali, ed è utilizzato anche per la valutazione degli impianti al fine dell'inserimento degli allevamenti elicicoli nell'anagrafe nazionale del settore.

In relazione alla sempre maggiore diffusione dell'elicicoltura presente sul territorio nazionale e, negli ultimi anni, la diffusione massiva e spesso sregolata dell'estrazione della bava, ben vengano quindi nuove e adeguate legislazioni, in grado di aiutare lo sviluppo reale e controllato dell'intera filiera delle lumache di terra.

Ancora una volta l'Italia, come è avvenuto con l'adozione del Manuale prima citato, è al primo posto per l'attenzione posta dagli organi istituzionali e dalle associazioni di categoria per le regole, le condizioni ufficiali e le leggi nel campo della produzione elicicola.

A livello europeo invece sono estremamente scarse le normative riguardo all'elicicoltura, in gran parte dei Paesi non vi è neppure alcuna posizione ufficiale e pubblica e l'attività non è normata.

Gli elicicoltori reali, cioè quelli che con tanta fatica allevano le Helix, devono essere difesi e aiutati nel mercato, invaso da troppe impostazioni senza controlli e senza la necessaria tutela anche per i consumatori. Devono essere certificate sul mercato le produzioni a ciclo biologico con regole chiare e definite.

14 E' arrivato il momento di regolamentare anche il settore dell'estrazione della bava di lumaca, della certificazione della stessa, dell'indicazione precisa da quali molluschi è possibile estrarla, della filiera commerciale del siero e dei derivati relativi.

Tutti fattori di grande importanza per valorizzare il lavoro, la fatica e soprattutto gli investimenti di tanti elicicoltori italiani.

In particolare e con tutti i mezzi possibili è necessario dare il giusto valore e riconoscimento alla produzione di lumaca Helix di allevamenti Made in Italy.

Confederazione Italiana Elicicoltori ha presentato al Presidente Sen. VALLARDI e ai membri della Commissione Agricoltura del Senato e della Camera dei Deputati un documento riassuntivo sulle situazioni e sulle varie problematiche dell'elicicoltura italiana, con le relative necessarie richieste di intervento. Nello stesso è stata inoltre sottolineata l'alta sostenibilità di questa produzione, la quale a diversità di altri allevamenti, utilizza limitate quantità di acqua. Non utilizza inoltre prodotti chimici per le difese delle coltivazioni.

Alcune forze politiche presenti nel Senato della Repubblica hanno richiesto la nostra collaborazione e la nostra informazione per ottimizzare l'intervento legislativo in atto. Vi daremo informazioni appena terminerà questo periodo di crisi.

Più Natura e Meno Chimica

La Comunità Europea è in piena sintonia con il nostro modo di agire e promuovere l'elicicoltura naturale

La Commissione su ambiente e settore agricolo, massimo organo politico della C.E., proprio in questi giorni ha presentato il programma operativo 2020-2030 avente per oggetto i metodi e le strade per riportare "la natura nelle nostre vite" e per la sostenibilità "dal campo alla tavola".



Gli elementi e i programmi operativi in agricoltura e alimentazione della Comunità per i prossimi 10 anni infatti sono: riduzione del 50% dell'uso dei fitofarmaci e del 20% dei fertilizzanti sui terreni, entro il 2030. Taglio del 50% dei consumi di antibiotici per gli allevamenti e l'acquacoltura e incremento del 25% delle superfici coltivate a "biologico". Grande attenzione è posta inoltre all'ulteriore estensione dell'informazione sulle etichette di tutti gli alimenti in commercio.



Una importante novità

Lumache al Mercato di Campagna Amica di Napoli



Nel nuovissimo mercato coperto della Terra, aperto nel mese di giugno da Coldiretti Campania a Fuorigrotta, quartiere San Paolo, Via Guidetti, 72 a Napoli, si sono uniti oltre 30 produttori agricoli di alimenti di qualità a KM.0

Per la prima volta anche un attrezzato negozio solo di lumache e di prodotti derivati entra in un mercato della terra.

Tra le verdure, i formaggi doc, la frutta, i pesci del Tirreno, la carne, i salumi, l'olio, i vini, il miele e tutti i prodotti contadini della regione Campania, è presente anche l'intera filiera delle LUMACHE Helix fresche del Centro Elicicoltura Coclè (tutte le specie mediterranee), insieme alla linea di prodotti conservati (piatti pronti, sughi preparati a base del mollusco) e la ricca linea BOKALOS by Coclè, con circa 20 prodotti esclusivi a base di bava purissima, estratta direttamente in azienda.

E' un'iniziativa commerciale di grande rilievo, aperta all'interesse di oltre 2 milioni di utenti della città e della zona metropolitana collegata: **una struttura fissa al coperto completamente restaurata** ed attrezzata specificatamente per servire un pubblico sempre più numeroso alla ricerca di alimenti esclusivamente italiani, di produzione naturale e in condizioni pienamente ecosostenibili.

15

La lumaca è un prodotto che non ha una distribuzione commerciale massiva ovunque, nonostante il tradizionale radicamento nel gusto delle popolazioni, specie del Sud.

È un prodotto che ha bisogno di essere inserito nei punti vendita più diversi e nei luoghi di alta affluenza, affinché molti possano conoscerlo e acquistarlo, per provarlo in cucina, in ricordo dei tempi in cui le nonne o le mamme preparavano le lumache raccolte nei campi.

La presenza di Coclè e i suoi prodotti nel Mercato della Terra di Napoli è un altro segno di crescita e sviluppo dell'elicicoltura: sempre più imprese elicicole con impegni professionali e organizzati.

In elicicoltura sono lontani i tempi dell'hobby o lo sfizio temporaneo di qualche cittadino alla ricerca di curiosità nell'agricoltura.



Lumache Vive e spurgate di allevamento (tutte le specie)



Orari di apertura per il pubblico:

dal Mercoledì al Venerdì: ore 9:00 - 15:00

Sabato: ore 10:00 - 19:00



coclestore
LA BOUTIQUE DELLA LUMACA

Raccolta - Asciugatura - Conservazione

delle lumache prodotte

Parliamo stavolta di un problema pratico e molto spiacevole che capita troppo spesso a molti elicicoltori. Lunghie e dure fatiche, fatte di lavoro e di snervanti attese, di problemi risolti con difficoltà per arrivare finalmente ad avere delle lumache pronte per la raccolta: qualche volta tutto distrutto da leggerezze ed errori operativi.

L'operazione di raccolta manuale (possibile anche con cartoni o piccoli piani di legno) e poi la spurgatura: i 6/10 giorni necessari per evacuare tutti i residui alimentari (spurgamento) e asciugatura, fanno sì che si formi un più o meno leggero velo cartilagineo sulla bocca conchigliare.

Questo per il mollusco è un momento fisiologico estremamente delicato, non semplice e troppo spesso, per piccoli inconsapevoli errori, causa di forti mortalità e perdite in grado di portare danni irreparabili insieme a tremende delusioni alle nuove aziende elicicole.

Quasi un 30% circa degli elicicoltori al primo raccolto, pur mettendoci tutta l'attenzione necessaria, riesce a uccidere, con le proprie mani, quel difficile frutto del lungo lavoro svolto.

Il prodotto raccolto, che non riesce ad eliminare adeguatamente la propria umidità sul corpo e sul guscio, in 4/5 giorni muore, va in autolisi liquida e contamina immediatamente (fatto grave) tutti gli altri soggetti vicini.

Capita che spesso nell'arco di una settimana, il mollusco pur sano dopo la raccolta, per questo fenomeno della contaminazione reciproca muore, inficiando in breve tempo anche la sopravvivenza dell'intera rimanenza del prodotto.

Come spiegato è un fenomeno veloce, specialmente in autunno, talvolta difficile da spiegarsi, ma gravissimo perché distrugge il lavoro certosino di quasi due anni.

Qualche volta questo prodotto bagnato, inconsapevolmente, viene consegnato o addirittura

spedito: le conseguenze per l'acquirente sono fortemente negative e problematiche. Importanti i danni di immagine, inoltre, per il fornitore.

Cassette intere di belle lumache di allevamento da buttare totalmente, con i relativi problemi di smaltimento.

In questo particolare segmento operativo è necessario e indispensabile seguire regole precise e ferree.

Le regole di una buona asciugatura:

- Raccogliere solo lumache bordate, controllando per ognuna la resistenza e la durezza della conchiglia. Prima avviene la bordatura della bocca (cioè il bordo indurisce rivolgendosi verso l'esterno), mentre l'indurimento avviene dopo non meno di 2/3 settimane. Il guscio, al tatto deve essere resistente e non si deve assolutamente rompere.
- Raccogliere le lumache quando il terreno e la vegetazione dei recinti non sono bagnati. Mai raccogliere dopo la pioggia o dopo una irrigazione (anche se più facile). Devono trascorrere almeno 24 ore di asciutto e secco.
- Le lumache raccolte vanno poste in cassette di plastica aerate e forate, incastrate l'una sull'altra (vedi foto). Le cassette o gli altri contenitori vanno riempiti soltanto per il 30% del volume disponibile.
- Il locale di spurgatura deve essere molto ventilato, specie se vi è umidità nell'ambiente e va chiuso quando al di fuori cresce l'umidità relativa (la notte).
- C'è bisogno di caldo e non di fresco in questo luogo. Quindi **NO assoluto a ventilatori da ufficio** (come molti operatori acquistano), ma piuttosto generatori di aria calda e asciutta (tipo generatori di calore per serre o edilizia in inverno). Solo con questa attrezzatura si è in grado di diminuire l'umidità, non di aumentarla.
- Se vi sono belle giornate di sole, dalle ore 10 alle ore 16, mettere le cassette incastrate al sole per qualche ora: l'operazione aiuta ad asciugare l'umidità persistente e pericolosa. Naturalmente vanno tolte prima della sera.



Cassette in plastica, aerate e accatstabili, utilizzate per la spurgatura dopo la raccolta



- L'umidità accresce enormemente la fermentazione e la proliferazione di tutti i batteri potenziali che si trovano sui molluschi, vissuti nel terreno, e che sono ammassati dopo la raccolta. Soltanto l'eliminazione, anche forzata, dell'umido nei contenitori e nei luoghi destinati al prodotto, può salvare realmente tutti i soggetti.
- Trascorsa la settimana necessaria all'asciugatura, il prodotto delle cassette va controllato pezzo per pezzo, singolarmente. Vanno scartati i soggetti eventualmente morti, tutti quelli che presentano problemi alla conchiglia e gli eventuali molluschi non ancora perfettamente asciutti, riponendoli per una seconda, indispensabile, fase di preparazione per il mercato.
- Il prodotto che viene insacchettato va subito consegnato e spedito. La merce che rimane in magazzino va quindi lasciata ancora nelle cassette, fino al momento della preparazione e distribuzione al cliente.



Molluschi perfettamente asciutti e spurgati.

In queste condizioni la durabilità del prodotto è elevata, anche a temperatura ambiente

Quando le lumache sono veramente asciutte, il locale di magazzino deve essere mantenuto a temperatura ambiente, chiudendo le finestre e le aperture per non modificare le situazioni. Sufficiente una piccola presa d'aria per garantire l'ossigeno consumato dai molluschi, anche quando sono dormienti.

17

Invitiamo tutti gli elicicoltori a seguire queste regole nell'ultima fase dell'allevamento. Chiaramente, dopo i primi errori, eventualmente comprensibili, tuttavia dannosi, il prodotto conferito al servizio di commercializzazione C.I.E. sarà rifiutato, all'arrivo.

La perfetta asciugatura determina il prezzo e soprattutto ottiene l'accettabilità da parte del mercato e del controllo delle autorità sanitarie.

Pleurodonte Marginella *Cuba*

La lumaca di terra più diffusa nell'intera Isola di Cuba è la Pleurodonte Marginella, mollusco appartenente alla famiglia dei gasteropodi. È diffusa in natura anche a Porto Rico e in qualche zona della Florida (USA). Presenta guscio attraente a fasce di forte colorazione, leggermente schiacciato con una calotta di 30-42 mm.

L'interno della conchiglia è sempre bianco. Sostanzialmente ha forme e misure simili della mediterranea "Rigatella", molto conosciuta anche in Italia. Non vi sono notizie di allevamento di questa specie in quei territori, mentre il consumo in cucina a Cuba, in particolare nelle province del Sud è abbastanza ampio e diffuso, soprattutto tra la popolazione rurale.



Il prodotto è raccolto in natura dai contadini e si trova anche quotidianamente nei mercati della terra, delle città più grandi come Santiago, Holguin e Camagüey. Viene cucinata e consumata in prevalenza con un sughetto molto piccante di peperoncino ed erbe aromatiche locali. È segnalato anche un diffuso utilizzo dei gusci di questa specie per la produzione, nell'artigianato locale di collane e oggetti per la casa.

Cucina elicicola: facili piatti freddi per l'estate

Frittata con lumache e cipolle

per 6 porzioni



Ingredienti: 300 gr. di carne di lumache già cotte, 1 cipolla, 2 spicchi di aglio, 8 uova intere, 1 cucchiaio di panna, erba cipollina, 1 cucchiaino di zucchero, olio extravergine di oliva, grana grattugiato, aceto balsamico tradizionale di Modena, sale e pepe.

Preparazione: Mettere le uova in una terrina capiente, aggiungendo le lumache lessate e tritate finemente. A parte friggere l'olio, la cipolla tagliata a julienne e l'aglio. Aggiungere gli altri ingredienti al composto, mescolando bene (il tutto deve risultare abbastanza morbido). Versare il composto in una teglia foderata con carta da forno, per evitare che attacchi, facendo attenzione che non superi il cm di altezza, altrimenti non cuoce bene. Introdurre in forno caldo e cuocere per circa 15 minuti.

Servire la frittata quando è appena tiepida, sempre insaporita con un filo di aceto balsamico tradizionale di Modena.

Insalata di lumache e rucola con aceto balsamico

Ingredienti: 300 gr. di carne di lumaca già cotta (si può usare anche una confezione da 350 gr. di lumache al naturale già pronte), 2 mazzetti di rucola, 3 costole di sedano, 1 carota, 1 cipolla, 1 cucchiaio di olio di oliva extravergine, 1 cucchiaio di aceto balsamico tradizionale di Modena, sale e pepe.

Preparazione: In una padella far rosolare con l'olio la carota, la cipolla ed il sedano tritati finemente. Aggiungere le lumache già cotte e regolare di sale e pepe; cuocere per 5 minuti. Dopo aver lavato la rucola, spezzettarla in una terrina e condirla con sale, olio e limone. Creare, nei piatti, dei nidi con la rucola condita, suddividere su di essi le lumache e sopra a tutto porre alcune gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena.

18

Vino consigliato: Bianco secco corposo - Tempo di preparazione: circa 30 minuti

Cocktail di lumache

Ingredienti: 1,5 kg di lumache Helix vive, 1 pianta di lattuga, maionese fatta con 3 uova e 0,5 litri di olio d'oliva, 4 cucchiari di salsa di pomodoro, 2 bicchierini di Cognac, alcune gocce di peperoncino liquido o un pizzico di peperoncino in polvere, sale a piacere.

Preparazione: lavare bene e cuocere 60 minuti le lumache, estrarle tutte, meno 6 (che dopo debbono essere messe in bella mostra sulle coppe), quindi togliere il tortiglione al corpo del mollusco. In un piatto fondo capace – ovvero una zuppiera – mescolare tutti gli ingredienti, tranne la lattuga e le lumache. Mescolare bene tutto ed ottenere una salsa rosata non eccessivamente fluida. Lavare bene la lattuga, tagliarla a listarelle tipo fiammiferi, dividerla nelle coppe prescelte, mescolare le lumache alla salsa e mettere tutto nelle coppe. Le coppe stesse debbono essere ben presentate (si mangia anche con gli occhi). *Se necessario, guarnire le stesse con fettine di limone che possono essere infilate alle stesse bordature delle coppe, o con un'oliva infilzata ad uno stecchino e poi messa al centro delle coppe stesse.*

Lumache al burro d'acciughe

Ingredienti: 300 gr. di carne di lumaca già cotta, 100 gr. di burro, 80 gr. di acciughe, pepe.

Preparazione: preparare il burro d'acciughe portandolo a temperatura ambiente in una terrina. Se si adoperano le acciughe salate, è bene dissalarle e togliere le spine e le squame, metterle nel mortaio e pestarle sino a ridurle una pasta finissima, invece se si usa la pasta d'acciughe in tubetti, vuotare il tubetto stesso nel burro. Aggiungere sul burro anche il pepe. Con una spatola di legno amalgamare bene il burro con la pasta d'acciughe ed il pepe, rendendolo cremoso e ben mescolato. A questo punto riempite i gusci delle lumache utilizzate per la ricetta. Prendete un piatto da portata, allineate tutti i gusci riempiti e per ognuno mettete un mollusco lessato. *Questo piatto non va messo in forno né in frigorifero, ma servito così in tavola.*



Luis Sepúlveda

Addio al poeta che cantò "la Lumaca e l'importanza della lentezza"

Il grande scrittore cileno ha avuto una vita molto intensa: esule politico, dopo la condanna a morte, riesce a fuggire dal paese, irriducibile combattente per un mondo pulito e migliore, scrittore gentile e geniale.

Se ne è andato a 70 anni, nei tanti giorni della pandemia COVID-19, nell'ospedale di Oviedo, in Spagna, dove viveva con la moglie.



Lo ricordiamo con grande rimpianto perché una delle sue opere più famose nel mondo è stata **"Storia di una lumaca che scoprì l'importanza della lentezza"**, edito in Italia da Mondadori.

Una magica narrazione dedicata alla nostra chiocciola, alla sua lentezza, ai tanti suoi insegnamenti per l'uomo che deve amare la natura e i tempi che il Creatore gli ha regalato.

Il suo pensiero illuminato è stato per molti di noi una guida per la vita e per i nostri sogni.



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 ELICOLTURA
ALLEVAMENTO INTENSIVO DELLE CHIOCCIOLE,
LA RIPRODUZIONE A CICLO COMPLETO,
LA COMMERCIALIZZAZIONE
a cura di Giovanni Romano
Centro di Elicicoltura **Cocle**
ed lingua italiana € 25,00 n.....copie

- G. AVAGNINA
La poesia di una cucina popolare
LUMACHE DI TERRA
Centro di Elicicoltura **Cocle**
€ 12,00 n.....copie
€ 9,00 (solo per i soci CIE) n.....copie

MANUALE DI CORRETTA PRASSI OP.
IN ELICOLTURA
Centro di Elicicoltura **Cocle**
€ 10,00 n.....copie

DVD ELICOLTURA IN VIDEO
Oltre 180 minuti di video sull'Elicicoltura
Centro di Elicicoltura **Cocle**
€ 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 **Cocle** - 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

cocle
EDIZIONI

CONFEDERAZIONE ITALIANA ELICOLTORI

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

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

Anche per l'anno 2020 la quota associativa rimane invariata a € 60,00. Si ricorda che per continuare ad usufruire di tutti i servizi della Confederazione, per l'annata intera, è necessario effettuare il pagamento della quota e inviare la scheda compilata secondo le indicazioni sotto riportate: questo per i rinnovi o per i nuovi iscritti. L'adesione oppure il rinnovo garantisce agli elicicoltori accettati di utilizzare (senza altri costi) i seguenti importanti servizi:

- servizio di ritiro – acquisto di parte o di tutta la produzione ottenuta secondo il disciplinare specifico
- possibilità di usare per tutte le vendite il marchio identificativo nazionale "FILIERA LUMACHE ITALIANE", unico marchio nazionale di qualità, che distingue le lumache di allevamento italiano da quelle di importazione
- giudizio sui terreni e progettazione gratuita di nuovi allevamenti o di modifiche
- assistenza nelle varie pratiche per il rilascio del numero di azienda (ASL) e consigli sui metodi fiscali da seguire
- informazione e formazione teorica-pratica all'inizio e durante tutto il ciclo
- servizio senza costi per le informazioni, presso le sedi dell'associazione (anche via telefonica)
- servizio in esclusiva per la produzione a marchio dell'elicoltore di prodotti conservati e piatti pronti a base di lumache
- servizio in esclusiva per sbavamento e per distribuzione di cosmetici e integratori alimentari (sciropi) con bava di lumaca, a marchio aziendale
- visite aziendali da parte di tecnici di settore (a richiesta)
- ricevimento della rivista "Elicicoltura Oggi" in forma cartacea e online

Sono tante e importanti opportunità, che solo un'organizzazione nazionale, con alle spalle una lunga, qualificata e specifica storia, può garantire agli utenti per una elicicoltura reale e produttiva

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 2020 - 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 Elicicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)**