Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Città di Piana di Monte Verna

Città di Cherasco

Official Financial & Banking Partner

BANCA REALE

REALE GROUP

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^ edizione nella Città delle Lumache

Città di
Cherasco

INCONTRI INTERNAZIONALI di elicicoltura

Città di
Piana di Monte Verna

INTERNATIONAL
MEETING
OF HELICICULTURE

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^ 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.

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^ 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.

a Piana di Monte Verna

La sede della manifestazione

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^ 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^ 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**

il 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**

il 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***

LUMA Club

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

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 ELICICOLTURA
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 Elicicoltori

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***