



l'Elicicoltura al Naturale l'unica in Crescita

natural heliciculture - the only one growing

speciale inverno i Lavori in campo

winter special - work in the field

le Ricette delle Helix in Cucina

helix recipes in the kitchen

Bava di Helix i Nuovi Prodotti e Servizi

helix slime - new products and services

*C'est tout ce que vous avez
à me dire ?
Bonsoir !!*



Editoriale

La Comunicazione: Il lavoro fatto bene passa per la coerenza



“ Non serve riempirsi la bocca di slogan, ma indicare prospettive concrete ”

Sono anni che ascoltiamo, da molti fronti, che l'elicicoltura ha un futuro che rappresenta quasi una manovra finanziaria dello Stato, che la mancanza di lumache in natura è talmente grave che gli industriali delle lumache francesi ben presto non avranno più merce per soddisfare le loro richieste e dovranno rivolgersi agli allevatori italiani, prodigandosi con tutto l'impegno a comprare tutte le loro produzioni.

Sembrava che tutta questa produzione potesse rappresentare una vera e propria risorsa dell'agricoltura, una grande e tangibile novità, che sarebbe stata tirata fuori dal cappello magico - **di uno che vuole vendere, più che produrre** - il quale ha però scambiato l'elicicoltura come una miniera da sfruttare con le vendite, in nome di una non chiara visione della terra e dell'agricoltura, imponendo ai poveri sprovveduti le proprie, uniche e sole visioni.

Ma le cose, così tanto facilmente e graficamente enunciate, non stanno così.

*Vi è la quotidiana, ostentata spinta di metodi votati al far comperare ogni anno bestiame, sempre più caro, con prenotazioni anticipate, pagate l'anno prima; senza contare le necessità di acquisti di mangimi collegati a un ritiro di prodotto discutibile e spesso con il prezzo alto per una eventuale **prima qualità** e, incredibilmente basso per la **seconda**, a discernimento esclusivo dell'acquirente, come nei quantitativi conferiti.*

Non sono bastate cene con le consulenze di professionisti degli eventi e con tutte le magnificenze della cucina proposta dai pluristellati. Non sono bastati nemmeno tutti gli eventi di facciata proposti da questi signori.

Se pur in concreto - gli allevatori che hanno conferito le chioccioline alla fine, pur incassando qualche soldo, facendo poi i conti di quelli che avevano speso in **piccole "baby"**, il **mangime** usato per farle ingrassare e le **regole** che sono stati obbligati a seguire - si è assistito, in molti casi, ad un abbandono di questa versione elicicola, quasi gridata e gestita in questo modo, tornando a

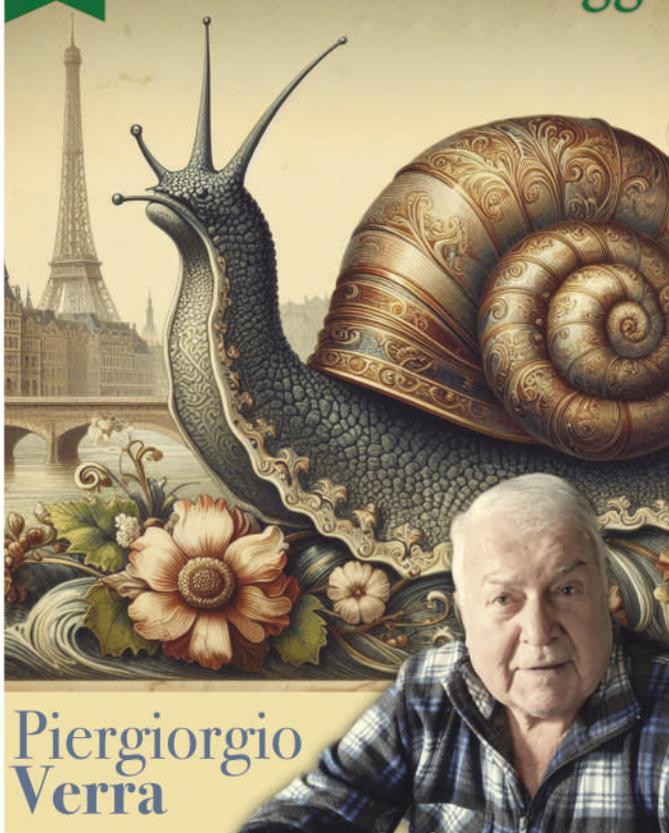
metodi più naturali, più semplici, più legati al mondo dell'agricoltura.

Questi allevatori hanno capito che l'elicicoltura è attività di normale agricoltura, con i difetti che ha (tempi e stagioni necessari, semplicità e altre considerazioni legate alla vita all'aria aperta). Si è scelto di tornare ai metodi della terra, semplici, ma necessari e fondamentali.

Questi allevatori hanno compreso che è meglio produrre meno, ma bene, che la natura non si stravolge, non si cambia la vita di un prodotto antico come la chiocciola con altisonanti, quanto inutili storie di risultati eclatanti.

Non basta veramente riempirsi la bocca di parole straniere e slogan, blaterare su un mare di post, dove il mondo debba assurdamente e ridicolmente "spiralizzarsi" o "elicoidarsi", ma dire con chiarezza la realtà e indicare prospettive più concrete e vicine possibili alla realtà.

Giovanni Avagnina



Piergiorgio Verra

Il Valore inestimabile della raccolta di un amico collezionista

Questo numero quindici si veste di una copertina "senza tempo", tutta originale. Chi ha seguito le interviste e le comunicazioni di Confederazione Italiana Elicicoltori e Coelè avrà saputo di una mostra dedicata, nell'ambito dell'ultimo Incontro Internazionale di Elicicoltura, a Piana di Monte Verna il 5 e 6 ottobre 2024, dedicata ad un nome che per le lumache e l'elicicoltura, in sessant'anni si è speso tantissimo: **PIERGIORGIO VERRA**

Lui, giovanotto piemontese ottantacinquenne, dotato di carisma, tanto sarcasmo e ancora enorme voglia di fare, per oltre mezzo secolo ha collezionato una cosa come oltre mille cartoline - tutte raffiguranti o contenenti lumache - a fianco alcune cartoline da lui collezionate.

Una piccola ma perseverante follia appassionata, quella di recarsi in mercatini, ovunque trovasse banchetti d'antiquariato, mostre filateliche...e lì cercare e recuperare questo piccolo, minuscolo, ma inestimabile tesoro, dimenticato in qualche scatolone e, grazie a lui, riportato alla vita.

Non smetteremo mai di ringraziare un lavoro di straordinario impegno e vocazione all'amore per il suo soggetto prediletto, la lumaca.

Grazie a Verra abbiamo un patrimonio immenso che va proprio dalle cartoline (le più antiche di metà ottocento), alle stampe, manifesti e brochure, dedicati a sagre, feste,

mostre e/o spettacoli tematizzanti, ancora una volta, la nostra chiocciola helix. Piergiorgio Verra è stato per molti anni ospite all'Incontro di Elicicoltura a Cherasco, dagli anni novanta fino al 2016 (eventi organizzati da Giovanni Avagnina).

Verra è stato inoltre insignito del riconoscimento "Lumaca D'Oro" a Piana di Monte Verna. L'intera Copertina di questo numero 15 di Helix - Elicicoltura Oggi, omaggia l'artista Verra e la sua grande passione, con immagini di alcune delle sue più curiose cartoline raccolte. Subito sotto vi mostriamo anche il contenuto del retro.



Assaggi della collezione



Alcune cartoline di Verra - molte datate metà ottocento e inizio novecento



I Prezzi delle lumache

l'aumento a causa della scarsità in natura

Vista la scarsità di lumache, anche di importazione, esistente da 3 anni, dovute al riscaldamento globale e per mancanza d'acqua in quasi tutti i paesi raccoglitori (Balceni, Algeria, Marocco, Grecia, Turchia), in aggiunta alle condizioni socio-politiche delle popolazioni interessate e alle migrazioni delle popolazioni verso paesi europei, i prezzi delle lumache sono aumentati, ma sono cresciute molto di più le quotazioni dei prodotti macellati, sempre più richiesti e più diffusi nel consumo quotidiano.

Ad incidere sui costi per i raccoglitori è il costo della mano d'opera: **trovandosi meno chioccioline in natura aumenta il tempo della raccolta, così il costo finale.**

La percentuale di crescita del prezzo finale è andata oltre il 30%.

Mentre per la carne congelata, che viene usata in tutte le preparazioni in scatola, il prezzo è cresciuto molto di più del vivo: quasi raddoppiato.

Questo ha fatto lievitare tutti i listini, compresi i gusci - arrivati da € 0,20 a € 0,50 cad.

Quotazioni delle specie commerciali di Helix: Prezzi al dettaglio

SPECIE	PESO	PREZZO
HELIX ASPERSA MULLER	8-10 grammi	Da 11,00 a 19,50 € il kg
HELIX ASPERSA TIPYCA	12 - 15 grammi	Da 10,50 a 19,00 € il kg
EOBANIA VERMICULATA (RIGATELLA)	5 - 8 grammi	Da 9,50 a 14,50 € il kg
HELIX APERTA OPERCOLATA (MONACELLA)	5 - 8 grammi	Da 18,50 a 39,00 € il kg

POLPA	PREZZO
POLPA DI HELIX POMATIA	Da 27,00 a 48,00 € il kg
HELIX ASPERSA (MULLER - TIPYCA - MAXIMA)	Da 23,00 a 57,00 € il kg
HELIX LUCORUM VERMICULATA (RIGATELLA)	Da 17,50 a 38,00 € il kg

Quanto conta l'Estero?

Tantissimo. I dati sono estremamente chiari e anche molto importanti: Produrre lumache nei paesi ad economia diversa da quella italiana ed europea, più in generale, è sicuramente vantaggioso.

In primis si ha un risparmio importante sulla **manodopera**. In secondo luogo in tanti paesi ad economia ancora agricola vi è **notevole estensione di fondo pro capite**: spesso svariati ettari a disposizione nello stesso posto, tutti attaccati, quindi un grande pezzo di terra, permettendo un'attività elicicola su scala "multiettaro". Questo vuol dire ottimizzare i costi, la produzione, le tempistiche in

proporzione. La produzione degli allevamenti esteri, che seguono il metodo al naturale CIE e Coclè, non sono quindi in competizione alcuna con il mercato italiano, anzi, rimangono una grande risorsa per il settore.

In Italia i latifondi esistono ancora ovunque, molti incolti, altri per finalità di classica produzione. Si è assistito, tuttavia, a una particellizzazione di parecchi lotti, nei decenni, divenendo più piccoli, anche perchè le grandi e numerose famiglie di diverse regioni, una volta a vocazione contadina, di generazione in generazione hanno abbandonato la terra, dividendo i grandi appezzamenti di proprietà e vendendo i singoli più piccoli a nuovi proprietari, o si è spartito tra parenti, eredità familiari e così via. Questo, negli anni, ha sviluppato alcune caratteristiche di allevamenti con estensioni molto variabili da elicoltore ad elicoltore.



i Lavori in Campo

con le stagioni che cambiano

Un allevamento colto alla sprovvista da una nevicata. Qui per fortuna il resistente cavolo ha supplito al TNT e protetto le chiocciole

Con il sempre più incisivo e repentino cambiamento climatico, che mostra continue nuove dinamiche e tempistiche, per chi opera in campagna (e chi fa elicicoltura non fa eccezione), il periodo autunnale presenta da sempre un validissimo periodo finestra per i tanti lavori di preparazione e sistemazione, semina e preventive opere.

L'allevatore questo arco temporale deve considerarlo uno dei suoi maggiori alleati, perchè non fa nè troppo caldo, nè troppo freddo, quindi le tante lumache in movimento mangiano e crescono, in tante si bordano e vanno raccolte per la vendita.

Non solo, la vegetazione presente nei settori, fortemente indebolita dalla calura estiva, si riprende con forza e diviene nuovamente ricco foraggio per le chiocciole interne.

Si aggiungono, settimana dopo settimana, nuove piccole, sintomo che è un periodo assai prolifico per l'accoppiamento e la deposizione delle uova delle mamme.

Tuttavia la gestione dei tempi, in alcuni casi occorre che

venga rivista; a volte per il prolungamento dei mesi caldi, a volte perchè entra con forza e inaspettatamente un freddo brusco, o altre turbative.

Queste sono variabili che non possiamo programmare mesi prima, ma che possiamo sicuramente affrontare, se temerari e opportunamente pronti per ognuna di queste evenienze.

Per chi inizia i lavori

Non aspettare i mesi primaverili per dare inizio all'allevamento.

Febbraio e marzo non sono mesi facili per la campagna. Le piogge e la terra bagnata sono quasi sempre una costante, motivo per il quale i grandi lavori strutturali devono per forza di cose essere rimandati o, come consigliato sopra, anticipati.

Tutti i lavori di preparazione devono essere fatti a dicembre, quando cioè il campo non è ancora intriso d'acqua e si può arare senza danno al terreno stesso.

Segue da pagina 5

Verso fine marzo 2025, con lo stabilizzarsi di nuove temperature e con l'inverno che è ormai al suo colpo di coda, nei settori di riproduzione sarà possibile seminare con il miscuglio di Cavolo e Bietola / Cicorie Amare / Trifoglio.

Arriverà aprile con la normalizzazione della vegetazione e finalmente ai primi di maggio sarà il momento giusto per inserire i riproduttori.

È importante, per la maggior parte delle aree geografiche, che non si vada oltre giugno per questo importante passo: luglio è il tempo della estivazione ed è impossibile la riproduzione regolare delle lumache, che così rischiano di perdere l'importante prima riproduzione e i piccoli nascono soltanto a settembre.

I mesi di ottobre-novembre-dicembre devono essere mesi importanti di preparazione alla nuova stagione, spesso cruciale per chi è al primo anno, dal momento che sarà quella votata all'ingrasso, secondo periodo decisivo dell'allevamento a ciclo completo naturale.

Chi è al primo anno di ciclo ha sicuramente da dover completare tutta l'area destinata all'ingrasso. Per cui il mese di novembre/dicembre 2024 è il periodo conclusivo della prima parte, quella della riproduzione. Si raccolgono le mamme introdotte in primavera/inizio estate (salvo particolari eccezioni indicate da CIE), si tende quindi ad incentivare le piccole rimaste al letargo, abbassando quando opportuno e necessario la vegetazione.

Non è una regola fissa - il dover abbassare l'erba in misura massiccia - ma sicuramente se, in accordo con le rispettive sedi di CIE e Cocò, si passerà a posizionare il TNT su ogni settore di riproduzione, è più comodo che la vegetazione, prima di porre il tessuto sopra, venga ridotta significativamente.

Caso sicuramente contrario se le aree in cui insiste l'allevamento sono molto meno soggette ed escursioni termiche importanti (circa -3/-5° gradi). Al di sopra dello zero, o con sporadiche calate, non sarà indispensabile questa copertura sui settori, quindi ci aiuteremo con la vegetazione stessa, di suo già un'ottima protezione capace di stemperare le temperature mattutine d'inverno.

Man mano che le lumache si muoveranno meno, vorrà dire che il freddo diviene permanente e il ciclo spingerà le chioccioline in letargo. Per l'allevatore, quindi, specialmente se è al primo anno, c'è un ulteriore vantaggio, quello di aver modo e tempo di curare e mantenere l'allevamento.

Gennaio è un mese non ancora freddo e piovoso, seguendo dicembre; potrebbe essere utile per predisporre tutta la palificazione e la predisposizione dei settori a ingrasso.

Per chi invece ha già iniziato

Marzo in molte aree geografiche porta anche al risveglio delle piccole che erano in letargo, fino a quel momento dormienti nel reparto di riproduzione. Lì ormai i vegetali, se pur fortemente prova-

ti da gelate e consumi delle chioccioline, riesce a rinascere, garantendo per alcune settimane una base di nutrimento interno alle voraci chioccioline.

Va inserito in questo mese l'apporto nei recinti di sfogliato di orzo, alimento giusto per il periodo di svezzamento.

Ad ogni modo si predispongono l'area di supplemento vicino al campo, con la semina di broccoli, cime di rapa o vegetali a copertura di supporto alimentare nella prima fase di vita della chiocciolina.

Ad aprile inoltrato, quando ormai la vegetazione dell'ingrasso, grazie al tepore primaverile, inizia ad essere alta 10-15 cm di media, si provvederà allo spostamento del comparto riproduttivo a quello, per l'appunto, dell'ingrasso.

Occorreranno semplici fogli di carta, perfetti per attirare e spostare tutte le chioccioline da un punto all'altro. Da sole queste abbandoneranno il foglio e colonizzeranno i nuovi settori, attratte dal nuovo vegetale dei nuovi reparti, reparti che diventeranno il loro luogo di vita i seguenti mesi, fino alla raccolta a bordatura raggiunta.

Rimarrà da preparare, una volta trasferite tutte le lumache nell'ingrasso, nuovamente l'area di riproduzione, con una fresatura e una risemina degli opportuni vegetali. In questo modo si ripropone l'area che ospiterà le nuove mamme per il ciclo 2025/2026, usufruendo del proprio bestiame, recuperato tra le tante lumache presenti nell'ingrasso, tra maggio e giugno.

Non occorrerà, operando in questo modo, riacquistare bestiame, perché ormai la razza si è creata e si può usufruire della genetica prodotta nella propria area, garantendo un ottimo vantaggio alle chioccioline che verranno di volta in volta in allevamento.

Ritardare o non predisporre i lavori descritti vuol dire ritardare o addirittura rischiare buona parte dell'annata.



Un allevamento con i settori protetti dal Tessuto non Tessuto (TNT)



Umberto Coerezza

filiera d'escargot e di trasformazione

Quest'anno il tradizionale evento internazionale sul mondo elicicolo e le sue ramificazioni che comprendono l'allevamento, la produzione e trasformazione, nonché la produzione di bava e la cosmesi, senza dimenticare gli aspetti gastronomici, si è svolto, per l'undicesima volta a Piana di Monte Verna, il caratteristico Comune a Nord di Caserta, che si alterna con Cherasco (la Cherasco di Avagnina...) nel rappresentare la cosiddetta "Elicicoltura a ciclo Naturale".

Un'Elicicoltura che accetta le sfide moderne legate alla sostenibilità, alla riduzione dei consumi idrici, alle innovazioni tecnologiche quali risorse per garantire l'efficienza e la competitività delle Aziende, ma che mantiene dei punti fermi che devono rappresentare sempre la base di partenza:

1. La conoscenza e il rispetto delle dinamiche del ciclo biologico di questi gasteropodi.
2. Il sapere consolidato delle buone pratiche tradizionali tramandate nel tempo.
3. L'alimentazione naturale e l'ottimizzazione delle risorse disponibili che garantiscano la tutela dell'ambiente.
4. L'approccio misurato investendo con criterio e riducendo quindi i rischi economici legati a un sovra investimento.
5. Informazione e formazione, selezionando le fonti di conoscenza e mantenendo uno sguardo critico verso le

novità che promettono guadagni facili o strategie di allevamento forzate.

In sintesi saper crescere in modo consapevole adattandosi ai cambiamenti, tenendo sempre come priorità la qualità del prodotto, rispetto dell'ambiente e stabilità economica dell'Azienda sulla base di una consolidata esperienza passata.

Tematiche che, già dai primi incontri di sabato, sono state chiaramente percepite e contenute nei vari interventi che si sono susseguiti e che rappresentano l'essenza della Confederazione Italiana Elicicoltori (CIE).

Partiamo prima da un atto dovuto:

la standing ovation che il Presidente e la Confederazione tutta hanno rivolto, in apertura, al Maestro dell'Elicicoltura Dott.

Gianni Avagnina.

Un tributo che ha rappresentato la sua instancabile dedizione e visione pionieristica per promuovere la crescita responsabile di pratiche sostenibili e di alta qualità nel mondo elicicolo. Decenni di lavoro che hanno ispirato generazioni di allevatori in tutto il mondo, trasformando un'attività di nicchia, limitata ad alcune realtà rurali a carattere locale, quasi una curiosità agricola, in un settore che, tra le zootecniche definite minori, oggi rappresenta sicuramente una filiera complessa che include

produttori, trasformatori e distributori in un mercato competitivo in costante crescita.

Un momento toccante che mi ha ricordato le parole pronunciate da Auggie, il piccolo protagonista del film Wonder (2017) diretto da Stephen Chbosky, con protagonisti Jacob Tremblay, Julia Roberts e Owen Wilson e che ben rappresentano quanto avvenuto nel teatro comunale:

"Mentre andavo verso quel palco mi sembrava di galleggiare, il cuore mi batteva all'impazzata. Non capivo bene perché mi dessero una medaglia. Avevo solo finito la prima media come tutti gli altri. Ma in fondo, forse, è proprio questo il punto. Forse la



Altro momento toccante dell'Incontro a Piana:

Valentina Ballone ricorda il papà Franco

verità è che davvero non sono normale, forse se sapessimo quello che passano gli altri capiremmo che nessuno è normale e che tutti meritano una standing ovation almeno una volta nella vita. Siate gentili perché tutti combattiamo una battaglia dura e se vuoi vedere davvero come sono fatte le persone non devi fare altro che guardare!"

I saluti istituzionali delle due amministrazioni comunali di Piana di Monte Verna e Cherasco, rappresentate rispettivamente dal Presidente del Consiglio: **Raffaele De Marco** e dal vice Sindaco **Umberto Ferrondi** hanno preannunciato il prosieguo

Segue da pagina 7

dei lavori per l'atteso **"Patto di Amicizia"** tra le due cittadine, considerate le capitali italiane dell'Elicicoltura.

Numerosi gli interventi tecnici di allevatori che, a vario titolo (esperti e neofiti), hanno portato le proprie esperienze di campo e i risultati conseguiti, condividendo, quindi, informazioni ed esperienze per una crescita comune.

Di rilievo la partecipazione di giovani allevatori già orientati al mercato, carichi di idee innovative e di entusiasmo.

È intervenuto anche l'On. Dott. **Alfonso Piscitelli** in qualità di Segretario del Consiglio regionale della Campania, che ha sottolineato il ruolo del politico nel trovare soluzioni e opportunità rispetto a quanto gli allevatori mettono in campo.

Tra i rappresentanti della CIE il Dott. **Giovanni Merlo** ha ricordato i primi contatti con Avagnina negli anni '70 alla *Fiera di Borgo San Dalmaso* (CN) e la fondazione della prima Azienda Sperimentale in Elicicoltura a Zibido San Giacomo (MI), collegata con l'Istituto Internazionale di Elicicoltura, fondato e diretto dallo stesso Avagnina (prima del ratto delle Sabine di mitologica memoria).

In un incontro internazionale non possono mancare le delegazioni straniere in provenienza da Albania, Georgia, Bolivia, Togo e Tunisia. Quest'ultimo Paese, rappresentato da **Mohamed Riahi**, fautore di un progetto che vede la partecipazione di numerosi elicicoltori e che, grazie al partenariato con Piana di Monte Verna e Cherasco, attraverso gli opportuni e non semplici passaggi diplomatici, ha ottenuto il permesso di importare dall'Italia i riproduttori di Helix aspersa che garantiranno le attività progettuali.

Spazio a gastronomia e artisti legati al mondo dell'Elicicoltura, così come a coloro che si occupano di cosmetica grazie alle proprietà della bava di lumaca nello stimolare il rinnovamento cellulare e migliorare l'elasticità cutanea, ridurre le cicatrici e curare problemi specifici quali l'acne. Interessante, per quest'ultimo aspetto l'intervento dello studente **Luigi Ferraioli** con studio specialistico a Caserta.

La Dott.ssa **Maria Paola Cogoni** ha illustrato l'apporto tecnico scientifico dato nel tempo dagli Istituti Zooprofilattici in questo ambito e l'importanza della regione Sardegna nella produzione e consumo del nostro gasteropode.

Lo scrivente ha affrontato il tema della semplificazione dei controlli, da parte delle Autorità ufficiali sulle attività economiche, alla luce del nuovo Decreto legislativo 103/2024, quindi di interesse anche per il mondo elicicolo. Da tempo si parla di una riorganizzazione di tali attività mirando alla semplificazione, all'eliminazione delle sovrapposizioni e duplicazioni di controlli, sul principio della fiducia nell'azione legittima, trasparente e corretta delle Amministrazioni che programmano e svolgono i controlli, nonché dei principi di efficacia, efficienza e proporzionalità.

"Un nuovo approccio collaborativo tra la Pubblica Amministrazione e il tessuto produttivo" - come ribadito dall'attuale Ministro della Pubblica Amministrazione di concerto con quello delle Imprese e del Made in Italy e dell'Economia e Finanze, che favorirebbe il passaggio **"da una logica sanzionatoria alla prevenzione degli illeciti sulla base di una fiducia reciproca che incentiva i comportamenti virtuosi in un'ottica di premialità"**.

Lo stesso PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza) richiama esplicitamente la necessità di riformare il settore dei controlli sulle attività produttive per eliminare duplicazioni e interferenze, fenomeni distorsivi che alimentano la burocrazia difensiva e ostacolano l'attività produttiva.

Il 2025, gradualmente e con scadenze già fissate, ci porterà verso questa transizione che rappresenta, per il nostro Paese, un'impresa titanica, che dovrà necessariamente passare, a parere dello scrivente, attraverso un meccanismo tale per cui il legislatore, attraverso una forte semplificazione normativa, dovrà chiarire gli ambiti di ciascuna Autorità competente, altrimenti tutti faranno tutto. Il controllore applica la norma e se la norma è complessa, complicata e vessatoria, egli sarà complesso, complicato e vessatorio nell'atto ispettivo.

Materia complessa, dunque, che avremo modo di affrontare ancora seguendone l'iter all'interno dell'area riservata - QR code sotto - accessibile agli iscritti.

*Un ricordo infine per la scomparsa di **Franco Ballone**, fondatore dell'ANE e altro padre fondatore dell'Elicicoltura, i cui obiettivi erano migliorare l'attività elicicola nella produzione, nel mercato, nella promozione con attività svolte non solo in Italia, ma in tanti Paesi esteri.*



Il successo del convegno è un segnale importante che ci lascia guardare al futuro con fiducia. Innovazione, attenzione alla qualità e senso di collaborazione per fare dell'Elicicoltura una realtà sempre più solida e riconosciuta.

L'On. Dott. **Alfonso Piscitelli**, intervenuto a sostegno dell'Agricoltura



Link area riservata



Tutte le foto dell'Incontro
Internazionale di
Elicicoltura



Il Patto d'Amicizia

Cherasco e Piana di Monte Verna

L'Incontro Internazionale di Elicicoltura di ottobre è stato anche il palcoscenico per ufficializzare una importante sinergia tra Cherasco e Piana di Monte Verna - da sempre due città simbolo dell'Elicicoltura al naturale - confluita nel Patto di amicizia tra le due comunità.

Il patto di amicizia è un simbolo e, come nelle amicizie tra gli esseri umani, due città che da quasi venti anni si stimano e reciprocamente si supportano (l'anno scorso l'incontro è stato tenuto in entrambe le città a brevissima distanza), vogliono mostrarsi vicendevolmente la stima e il rispetto, l'una verso l'altra, con uno scambio di targhe e strette di mano importanti.

A rappresentare la storica **Cherasco** il **Vicesindaco Umberto Ferrondi**, l'assessore all'Istruzione, **Stefania Allasia** - **Elisa Bottero**, assessore al bilancio e **Agnese Dogliani**, assessore all'Agricoltura.

Piana di Monte Verna, in assenza del Sindaco Lombardi, è stata rappresentata dal **Presidente del Consiglio, Raffaele de Marco** - primo cittadino della Città, in passato, per diversi mandati; storico amico e sostenitore dalla prima ora di questa Elicicoltura che non smette di stupire e di arricchire entrambe le comunità, anche a 800km di distanza, ma vicinissime nel pensiero, modus operandi e

indotto, che hanno tratto e traggono da questo comparto.

In un'ottica di sempre maggiore futura centralità della microimpresa, medio e microagricoltura e dei tanti comparti che si possono abbracciare, il patto tra le due realtà italiane è forte e strategico per una grande e importante crescita futura, non solo del settore, ma di una consapevolezza e un bene comune

La Cittadinanza Onoraria a Giovanni Avagnina

L'evento pianese è stato anche testimone di un altro importante momento istituzionale. Il Comune di Piana di Monte Verna ha insignito **Giovanni Avagnina**, fondatore dell'Istituto di Elicicoltura di Cherasco e padre fondatore dell'elicicoltura al naturale, della **Cittadinanza Onoraria**.

Una dimostrazione, questa, di grande stima, sincero affetto e profonda gratitudine verso la bontà e fare autentico di un uomo il cui stampo è ormai cosa rara.





Lo Scatto della **HELIX**

una caratteristica straordinaria della lumaca - con la sua bava striscia ovunque e non teme nulla

La rivista scientifica di alta divulgazione **NEWTON** della Rizzoli Edizioni, ha pubblicato un lungo e interessante articolo sulla straordinaria biologia della chiocciola, con immagini di Heidi e Hans Jurden-G. Neri.

L'articolista **Giacomo Nazzaro** ha voluto far conoscere i misteri di questo mollusco che, per sopravvivere a milioni di anni di storia evolutiva, ha dovuto ideare trucchi ingegnandosi con la bava, la quale funge da arma di difesa, adesiva, a protezione da malattie.

Le ha descritte come esploratrici. Sono molluschi con lo stomaco a forma di piede, ovvero della classe dei *gasteropodi*. Ed è proprio la potente struttura a fasci muscolari del piede che permette alle chiocciole di esibirsi in incredibili prove di forza. Un esemplare di *Helix Pomatia*, la più comune chiocciola euro-

pea, riesce a trascinare oggetti fino a 200 volte il proprio peso corporeo ed è in grado di aggrapparsi con facilità a qualunque appiglio. Inoltre, il muco che questi animali producono muovendosi, serve a proteggere il ventre da ogni tipo di ostacolo. **Perfino da una poco probabile passeggiata su una lametta da barba, o come acrobate spericolate.**

Quattro tentacoli retrattili posti sul capo: con questi organi le chiocciole si muovono "guardando" ed esplorando l'ambiente.

Le due antenne più lunghe puntano verso l'alto. Hanno all'estremità organi sensibili alla luce, in pratica dei sensori che interpretano la direzione e l'inclinazione dei raggi solari.

Così le chiocciole possono orientarsi nello spazio e capire quanto manca alle

ore più fresche della giornata, quando sono più attive.

La coppia di antenne più corte è diretta verso la superficie sulla quale si muove l'animale e rappresenta un vero e proprio organo di senso.

Con queste antennine le chiocciole "toccano" e "annusano", indagando incessantemente tutto intorno per procurarsi cibo e acqua cercando di evitare eventuali pericoli.

Sembra che striscino, in realtà le chiocciole si muovono avanzando a "scatti" talmente impercettibili che il movimento appare continuo.

Infatti, non tutti i fasci muscolari del piede si contraggono contemporaneamente. La straordinaria aderenza su



qualunque superficie è consentita dal muco che circonda il corpo dell'animale.

Nell'amore sono sensazionali. Anche se sono ermafrodite, le chioccioline usano la *fecondazione incrociata* durante l'accoppiamento che, in linea con i loro movimenti, dura moltissimo e serve a stimolare l'estroflazione degli organi genitali, posti sulla testa, sollecitata da ferormoni prodotti della "freccia dell'amore", una struttura di carbonato di calcio lunga 5 millimetri.

Alla fine dell'accoppiamento le chioccioline restano legate ancora un po' da un cordone spermatico.

25 giorni dopo la fecondazione la chiocciolina scava una tana nel terreno più umido che riesce a trovare e depone da 60 a 100 uova.

Un'eccezionale articolo e presentazione in grado di far conoscere in maniera più consona la nostra grande Helix.

La Bava di Helix approfondimento

Il siero di lumaca è definito come una secrezione liquida avente un Ph molto basso e ottenuto da varie specie di gasteropodi.

Il siero di lumaca, ben noto dall'antichità, per le sue benefiche proprietà ematiche, attualmente ha guadagnato notevole popolarità per gli effetti antiossidanti, rigenerativi e antinvecchiamento.

Stanno moltiplicandosi gli studi scientifici sull'argomento e gli studi specifici che vengono condotti da molte Università e degli Istituti Zooprofilattici.

Va sottolineato il grandioso lavoro portato avanti per tre anni, dall'Istituto Zooprofilattico di Cagliari e presentato al Convegno **La Chiocciola va oltre** - guidato dalla dott.ssa **Maria Paola Cogoni**, il mese di novembre 2023, in cui è stato esaminato l'intero processo della estrazione della bava, del suo utilizzo, della sua finalità e gli aspetti futuri della utilizzazione in medicina.

L'**Università di Grenoble** ha condotto uno studio rivoluzionario sul siero di lumaca, aprendo nuove prospettive sul trattamento delle malattie respiratorie come la fibrosi cistica.

Il siero di lumaca svolge un importante ruolo sul corpo umano, raccogliendo patogeni e facilitando la loro espulsione tramite la tosse.



Gli sperimentatori hanno creato un muco sintetico a partire dal siero di lumaca.

Il siero si conferma così una chiave di sviluppo di modelli scientifici, aprendo così nuove strade alla ricerca medica e la cura delle patologie respiratorie muco-ostruttive, come la fibrosi cistica.

Così in un'altra ricerca si evidenzia che la bava di lumaca per la sua azione rigenerativa, è indicata come componente di cura nelle malattie degenerative come l'Alzheimer.

Insomma, tutta una serie di studi e ricerche che aprono nuove strade siero estratto con metodi non cruenti, in cui l'ozono ha parte preponderante.



La dott. ssa **Maria Paola Cogoni** a **Piana di Monte Verna** - 5 e 6 ottobre 2024

La Helix Coltivata in Batteria

analisi di un disastro annunciato

Allevare le lumache in batteria, ossia partendo ogni anno da nuovi acquisti di piccole e ingrassarle velocemente con svariate farine costose (che altro non sono che mangimi per animali da batteria), fa sì che queste si riempiano di sfarinati, non avendo neppure vegetali o altri alimenti, perché in campo sono tutti amari e che non vengono, quindi, mangiati.

Un animale a Ph basso viene coperto di carbonato di calcio, che è basico, quindi con fenomeni di **alcalosi**, spesso portando a morte gli animali, che al sole si dimenano in mezzo alle farine che diventano dure e puzzolenti, spesso coperte di muffa, attirando insetti e uccelli. Questi molluschi, poi, sotto il bancale trovano ammassi di feci e insetti con molto sporco. Tutte condizioni negative al massimo per la vita dei molluschi.

Un'altra considerazione da fare è il numero di piccole (baby) che si pagano.

Il numero teorico iniziale si dimezza (se tutto va bene) e la perdita si ripercuote sulla finale raccolta dei soggetti maturi.

La storiella della lumaca in batteria non può esistere. Chi lo fa produce semplicemente un prodotto assai scarso, che vale assai poco - e lo fa per pochissimo tempo. Tentare di promuovere lumache di scarsa qualità è già un concetto senza testa nè coda, ma solo votato alla truffa spietata. **La pollicoltura è una cosa, l'elicicoltura ne è un'altra.**

Non a caso, non potendo premiare una luma-



Foto di una **Helix Aspersa Maxima**

ca cresciuta in breve tempo con farine e tanta acqua, ci si inventano prime e seconde scelte, facendo crollare categoricamente, con le quotazioni della seconda scelta, il valore di ciò che un allevatore ha prodotto sotto la guida di costoro e, dopo aver speso non pochi capitali dietro le tante fantasmagoriche integrazioni per la rapida crescita. *Eppure chi truffa a iosa sfrutta anche i nuovi malcapitati, intervistandoli come fossero attori in erba e prelevando da loro bonarie testimonianze, che poi pubblicano su ogni dove, sul web, social e canali di informazione.*

Per non parlare degli obblighi e della necessità di riacquistare bestiame ogni anno: non è contem-

plato, se non in pochissimi comparti della produzione di massa (come i polli), il riacquisto annuale del bestiame.

La storia di piccoli di lumaca che si riacquistano annualmente, altro non è che un giochetto al massacro, dove in un paio d'anni si spennano i malcapitati e si sputano brutalmente le ossa, senza remore.

Eppure quest'epoca, fatta di una vocazione all'imbonimento con molti sistemi insistenti (call center, newsletter ogni minuto, storie su social e canali vari), non è certo famosa per essere tutrice di una via sana per la crescita e di buoni affari. Facciamo sempre attenzione.

NOVITÀ dal mondo universitario - la ricerca di Luigi Ferraioli

All'Incontro Internazionale di questa edizione si è parlato anche di ricerca e sviluppo.

Ma anche di statistica, grazie all'intervento di un giovanissimo, brillante e caparbio Luigi Ferraioli, giovanissimo studente universitario, di San Severino (SA).

La ricerca, oggetto di Tesi, riguarda una vera e propria disamina degli allevamenti di lumache, sulla gestione, produzione, tempistiche e ore di lavoro dedicate. Non mancano la tipologia e la quantità di alimenti introdotti per il nutrimento delle chioccioline. Il lavoro del giovane Ferraioli, con il supporto del suo insegnante, verrà aggiornato sui prossimi numeri di Helix - Elicicoltura Oggi.



NOVITÀ dall'Africa - gli sviluppi del progetto in Togo



Il grande lavoro in Africa sta procedendo a ritmi sostenuti. Nel

numero precedente di questa rivista abbiamo dedicato un articolo sulla volontà e messa in opera di un primo impianto elicicolo, proprio in Togo, destinato ad essere una risorsa lavorativa, alimentare e anche farmacologica (grazie al contributo della Bava di Helix). Il gruppo di lavoro, in queste settimane di dicembre, è tornato nel continente nero per l'avvio di questo impianto, con l'introduzione delle prime lumache. Il presente progetto è stato realizzato con il contributo del **Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale.**



Link negozio coclestore


coclestore
LA BOUTIQUE DELLA LUMACA

essential Set

www.coclestore.it

portali sempre con te

prodotti con bava di lumache helix

E' una delle novità di quest'anno - la linea Essential Set. Il settore cosmesi con Bava di Lumaca, da ormai diverso tempo cresce. Tuttavia la voglia di poter anche provare prima dell'acquisto alcuni di questi prodotti è spesso desiderio comune tra gli interessati.

La linea di prodotti Biokalos e Coclè Ischia, che ha in catalogo oltre trenta referenze con bava di lumaca, ha espanso e integrato la sua linea con:

1 : Burro Cacao / Lucidalabbra Un prodotto, questo, da sempre molto richiesto, che sta riscuotendo molto successo, data la formulazione delicata, funzionale e duratura.

2 : Le Confezioni Essential Set. In questi kit è possibile acquistare, ad esempio, il Set contenente una confezione di 30ml di Shampoo e una di 20ml di Bagnodoccia, più un sapone 20gr.

Tutti i prodotti sono già quelli comprovati ormai da anni del catalogo Coclestore, tuttavia da ora è possibile provare diversi articoli di questa linea

con confezioni atte a testarli per qualche settimana e valutarne gradevolezza, funzionalità e risultati, prima di effettuare l'eventuale acquisto delle confezioni da 200ml.

Nell'essential Set vi è anche una pochette in regalo, utilissima per portarsi ovunque i prodotti.

L'essential Set, nel 2025, amplierà la sua scelta con idee e combinazioni similari per altri prodotti della linea Biokalos/ Coclè

Questo Set è utile e appetibile anche nei B&B, Case Vacanze e alberghi, proponendosi al posto delle classiche linee commerciali di shampoo, bagno doccia, creme e sapone che possono trovarsi nelle camere.

I nuovi prodotti sono a piena disponibilità di tutti i soci federati.



Allevamenti studi e risultati di elicicoltori



Pasquale Longobardi, elicicoltore Campano. Al suo primo anno è già un trionfo di sorprese

Per alcuni allevatori che seguono il disciplinare CIE e Coclè, spesso c'è la voglia di capire di più, conoscere in fondo la materia e poi, presa una buona confidenza, migliorarla, attuando costanti idee, spesso inedite per il settore, integrando soluzioni derivanti dal proprio intuito, aiutandosi con il confronto nelle sedi della Confederazione. Questi allevatori, con il loro profondo impegno, sono le firme di quelle innovazioni che spesso integriamo nei programmi dei lavori, innovazioni che si sono, quindi, mostrate di valida e comune utilità. In questo numero parliamo di due allevatori, operanti in due regioni diverse, che verso l'elicicoltura hanno mostrato e mostrano un approccio critico e costruttivo. La regola fondamentale che li accomuna: segnare tutto, appuntare ogni dettaglio, ogni variazione precedente e postuma ad un loro lavoro, ma non solo.

Pasquale Longobardi

Avevamo già presentato, sul numero 14 di Helix - Elicicoltura Oggi, l'allevatore **Pasquale Longobardi**, di Boscoreale (NA).

Pasquale è stato, con la famiglia al completo, all'Incontro Internazionale di Elicicoltura a Piana di Monte Verna, il 5 e 6 ottobre. E' stato anche scelto, da CIE e Coclè come relatore, perchè il suo lavoro, seppur ancora acerbo nei tempi, ha mostrato una grande maturità e coscienza nella pratica in campo. Caratteristiche queste che solitamente si manifestano dopo anni.

Pasquale viene da un'esperienza che potremmo definire molto vicina all'elicicoltura. Ha curato per diversi anni produzioni di funghi sotto serra. Questo tipo di attività, per essere produttiva richiede un'attenzione certosina dell'umidità, dell'acqua e delle temperature utili.

Pasquale, dotato di parecchio intuito e una predilezione, definiremmo naturale, per le attività in campagna, ha voluto replicare la sua dedizione nel comparto elicicolo, ottenendo inevitabilmente risultati importanti. La lumaca pascola, vive ed esercita la sua curiosità in funzione dell'umidità e di un equilibrio molto delicato tra questa e la temperatura. Le variabili sono molte altre, ma già un controllo e una gestione misurata di questi dati, agevola e non di poco i risultati. Pasquale si è dotato di sensori, sonde e strumenti, disseminandoli in punti strategici dell'impianto - corridoi e passaggi, settori, aree più bagnate e aree più secche - (materiali che hanno comunque costi irrisori e accessibili), atti a monitorare questi stati e, una volta compresi e capacitatosi di quale condizione garantissero maggior vivacità e risultato, ha pianificato irrigazioni (fino a cinque al giorno, di durate variabili, ma mai lunghe), sfalcio e opportuna integrazione. Il risultato di questo lavoro? Una crescita molto più veloce

delle proprie lumache nate in campo, quindi un raccolto di chioccioline adulte già dopo 6 mesi di allevamento. Ma ha anche constatato un consumo uniforme dei vegetali, di ciò che ha integrato da fuori, molto più ottimizzato e con meno spreco, perchè sapeva qual era e quale è il momento di maggior consumo.

Tutto ciò ha richiesto mesi di attenzione alla cosa, un controllo decisamente totalitario dell'allevamento, a cui Pasquale ha voluto assolutamente non sottrarsi, anzi, ha preteso da se stesso il massimo. La grande, enorme dedizione è stata premiata con il conferimento della **Lumaca d'Oro** nella ricerca in allevamento e con raccolti anticipati - ribadiamo - con il solo vegetale interno e semplice integrazione da fuori, anche di pane sminuzzato. Non è stata mai introdotta farina, se non a misurate tappe, di *sfogliato d'orzo* e integrazioni che, a basso prezzo o gratuite, consigliamo di introdurre per far indurire la conchiglia dei molluschi.

Pasquale ha anche fornito alcuni dati, riportandoli in tabelle. L'immagine riportata su a sinistra è l'analisi della presenza delle chioccioline in campo, man mano che avanza la giornata, sulla base delle varie irrigazioni, di mese in mese, settimana in settimana.

Dimostrazione che effettivamente, a ritorno di un impegno maggiore, ecco che possiamo beneficiare anche di vitalità maggiore in campo e risultati anticipati. Tuttavia occorre tener presente



ORARIO	PERCENTUALE PRESENZE
19:00	20%
22:00	50%
23:00	99%
2:00	100%
5:00	75%
7:00	50%
11:00	20%
13:00	0,5%
16:30	10%

La **tabella** redatta da **Pasquale** con gli orari e la rispettiva percentuale di presenza in campo

che Pasquale ha ottenuto questi risultati dedicando un impegno notevole, in un'area che è la sua, con rispettivo microclima e habitat, quindi pur sempre territoriali. Ogni area è diversa e può raggiungere risultati simili, purchè venga gestita analizzando, dapprima le esigenze e gli equilibri migliori del posto, solo dopo sarà praticabile una gestione dedicata e intensa, che favorisca raccolti in tempi ridotti.

Non si può copiare quanto fatto qui, senza misura, in un qualunque altro luogo.

Ma questa esperienza sia utile a dimostrazione che il Ciclo naturale può portare a risultati importanti già dopo 6 mesi di inizio attività - senza bisogno alcuno di sperperare soldi in fantomatici alimenti speciali, inutili e costosi.

Un grande plauso a Pasquale e alla sua famiglia.

Emanuele Giustozzi

Emanuele Giustozzi rappresenta l'esempio di quello a cui dovrebbe ambire l'elicoltore moderno. Tempo fa chi produceva lumache spesso non si curava (per scelta o per impossibilità), della vendita, perchè l'obiettivo era raccogliere e conferire il

tutto ad un unico cliente, la Confederazione, nel nostro caso.

Ma oggi i tempi si sono evoluti. Di privati che consumano il prodotto ce ne sono nuovamente tanti, abbiamo i canali online di vendita, le fiere, mercati...c'è veramente l'imbarazzo della scelta.

Saper essere i protagonisti della piazza e saper cavalcare il momento significa essere, oltre che produttori, anche commercianti e imprenditori.

Emanuele ha un'estrazione imprenditoriale molto importante, essendo titolare e gestore di diversi supermercati nel Lazio. In questo ambito la logistica, l'essere camaleontici e stare sempre sul pezzo significa essere sempre tra i primi nel mercato.

La medesima filosofia e competenza l'ha traslata nel proprio allevamento, generando un profitto costante, riuscendo a posizionare il prodotto in supermercati e negozi, che ormai sono divenuti suoi abituali clienti. Poi c'è il lato contabile della cosa, ove nulla deve sfuggire a un buon imprenditore coscenzioso. Ed Emanuele si è anche organizzato con l'equivalente di un registro di carico e scarico merce, ma in versione 2.0, contenente data esatta di raccolta, peso all'arrivo e all'uscita del collo, in modo da stimare anche le perdite...insomma, un lavoro di fino che permette di tenere molto

meglio sotto controllo l'andamento della propria realtà.

Realtà, quella di Emanuele, che gode di tante altre diversificazioni. Nella sua azienda agricola si trova il miele, prodotto dalle sue api, insalate e ortaggi di stagione, tutto coltivato a ciclo biologico, su un terreno collinare, nel comune di Morlupo (Roma). Emanuele ha saputo costruirsi una sua attività parallela dove, necessitando di staccare la spina dal suo primo lavoro, è riuscito a sviluppare quell'indotto utile, vendendo quello che produce, con sapienza e intuito commerciale; ha sviluppato una tecnica di vendita molto originale, che si basa anche sulle "cassette": tre tipologie di volume, con costi diversi, un importo più alto significherà la cassetta più grande, riempita con una bella varietà di prodotti del suo orto, tutti scelti da Emanuele stesso, in maniera eterogenea, in base al raccolto e a cosa l'orto offre in quel momento, così non si scontenta nessuno.

Ci complimentiamo con questo Imprenditore dotato di fiuto e parecchia creatività commerciale.

L'Elicoltore Emanuele Giustozzi con sua moglie, nell'allevamento di Morlupo (RM)



Le Lumaca Chef 2024

le premiazioni alla Cucina...e le ricette

Erano anni che la cucina italiana non vedeva una così nutrita presenza al Piccolo Monteverna, nome di battezzo ideato e conferito dal Presidente Giovanni Romano proprio l'anno scorso, nell'ambito dell'Incontro Internazionale di Elicicoltura - alla sala teatrale sottostante piazza XXI Maggio 1860, di Piana di Monte Verna. Il sud Italia, protagonista di questa edizione di premiati, con il suo gusto mediterraneo e ben riconoscibile, ha accolto la lumaca ad ogni livello di ristorazione.

Tre i premiati di quest'anno:

Masseria Margherita - LETINO - PIEDIMONTE MATESE (CE)

Tel: 333 1841502

mail: veropit88@gmail.com



La signora **Margherita** è titolare di questa struttura immersa nel verde di Letino - delle zone dell'Alto Casertano. La sua cultura culinaria la porta da ormai trent'anni a tutelare ricette popolari e caratterizzanti il suo territorio.

Nel suo locale si trova l'accoglienza tipica di una famiglia del posto, gli odori che si respirano della cucina della nonna e la convivialità dei titolari e collaboratori di sala, sempre pronti con un sorriso. La signora Margherita, accompagnata da suo Marito, da sempre propongono anche le lumache nel loro menu, nella variante più classica, ossia con guscio nel sugo di pomodoro. Una ricetta sempreverde per questo prodotto, specialmente nel sud Italia.

Il premio Lumaca Chef è stato loro conferito per la dedizione a questo piatto, da sempre nel loro menu e la grande sapienza nel saperlo proporre con gusto e garbo, tipico di una massaia di altri tempi.

Ristorante La Serra - Hotel le AGAVI - Positano (SA)

Chef Roberto Allocca

Via G. Marconi - Positano (SA)

Tel: 089 875733

sito: www.leagavi.it



Il Premio Lumaca Chef è stato consegnato ad un brillante **Roberto Allocca**, perspicace e professionale Chef del Ristorante le Agavi, a Positano, luogo meraviglioso del cilento, a due passi dal mare. Lo Chef Allocca rappresenta la ristorazione stellata di questa edizione. Grazie a lui, ovunque abbia prestato il suo talento è arrivata la Stella Michelin. E da sempre porta con sé le lumache della CIE in tutti i luoghi in cui approda. Per la Confederazione e Coclè è un orgoglio e un onore essere gli accompagnatori di un così valido maestro di cucina. Il premio gli è stato quindi conferito anche per la sua volontà a divulgare un prodotto tanto particolare e straordinariamente poliedrico, date le parecchie caratteristiche organolettiche e nutrienti che offre la lumaca.

Ringraziamo lo Chef Allocca che, in una giornata impegnativa del suo lavoro ha trovato il tempo di recarsi a Piana, salutare il pubblico, lasciare un profondo e significativo messaggio culinario e ripartire per fare due ore di macchina, fino a Positano.

Un Piatto con lumache
dello Chef **Allocca**





Trattoria / Pizzeria da Cesira - S. Salvatore Telesino (BN)

Maestro Pizzaiolo - Francesco Pio Comune

Via Pugliano



Qui è un'intera famiglia a ricevere il premio Lumaca Chef. Siamo in provincia di Benevento, San Salvatore Telesino (BN)

La Famiglia Comune è composta dal Papà, la mamma e i tre figli, ognuno con un compito ben definito. **Francesco** è l'addetto al forno e alla pizza. Pizza della quale è profondamente ormai innamorato, ambizioso nel divenirne un esponente a tutto tondo e tanto perseverante da voler propinare, già da diversi anni, la pizza con le lumache.

Premesso che la CIE e Coclè hanno strutturato, di anno in anno, diversi prodotti trasformati, già pronti, per condire la pizza con le lumache e agevolare i pizzaioli nella preparazione di questa proposta culinaria, nell'ambito del 6° Convegno Inter-

nazionale di Elicicoltura è stato installato un forno a legna e due gruppi di pizzaioli si sono occupati di preparare le pizze con lumache, in varianti e gusti diversi nella due giorni. Tuttavia spesso una qualunque idea non decolla appieno perché non è stato perseverante il suo promotore. Inventare qualcosa, spingerlo a grande velocità all'inizio, per poi rallentare, stufarsi e fermarsi poco dopo, può portare anche a qualche risultato, ma spesso finisce miseramente nel dimenticatoio.

La perseveranza, invece, è sempre quella che porta al successo su larga scala, nel futuro. Insistere con cadenza, continuamente, inevitabilmente porta ai risultati. Francesco con la sua famiglia ha fatto proprio così.

Lui è molto giovane e sfata il mito che la lumaca sia legata prettamente a generazioni passate. Lui e la famiglia sanno bene, ormai da anni, come conquistare i palati di chi da tempo si reca nel loro ristorante non più solo per la Pizza del giovane maestro Francesco, ma anche solo per mangiare le lumache. Un plauso a tutta la famiglia Comune e alla loro attività.



La Ricetta - Prima Parte

In questo numero vogliamo pubblicare un intero pasto a base di chioccioline, partendo dall'antipasto (in questo numero), al primo, fino al secondo (nel prossimo). Tutto rimane digeribile e in regola con un'alimentazione ricca ma di facile digestione.

Per 4 persone - Antipasto - Insalata di lumache alla Normanna

Ingredienti: Lumache di Helix Aspersa 1 kg, Patate 1 kg, Aglio 2 spicchi, Aceto 1 cucchiaino, Olio Evo ½ bicchiere, Sale e pepe quanto basta, Olive nere greche

Procedura: Spurgare, pulire e lessare le lumache come sempre. Sgusciarle e togliere il tortiglione. Lessare le patate, sbucciarle e tagliarle in dadini. Poi in una ciotola ben fonda battere l'olio, l'aceto, l'aglio tagliato fine, il pepe macinato ed il sale. Buttare tutto ed emulsionare. Quindi in un piatto di portata, che andrà in tavola, mettere le lumache assieme alle patate, versare sopra la salsetta e mescolare il tutto.

Questa specie di insalata va mangiata fredda. Prima di portare in tavola guarnire con olive nere, Olio Evo 1 bicchiere. Sale q.b.

Dopo spurgate, cuocere, lavare ed asciugare le lumache, alle quali avrete tolto il tortiglione. Mettere in un frullatore tutti gli ingredienti: il tonno, le acciughe spinate e dissalate, i capperi, i tuorli, il prezzemolo, il pepe, il sale, metà d'olio.

Frullare per 2 minuti.

Quindi aggiungere l'altra metà di olio e il succo di limone. Frullare per altri due minuti. Mettere la salsa così ottenuta in una salsiera, le lumache già pronte in un piatto di servizio guarnito e portare in tavola. Gli ospiti si serviranno a piacimento.



Confederazione Italiana Elicicoltori

CIE è l'associazione che raggruppa a livello nazionale tutti gli elicicoltori che hanno scelto di produrre lumache Helix con il "sistema naturale", senza l'uso di mangimi industriali e con il metodo a ciclo completo, cioè facendo nascere in allevamento piccoli che saranno ingrassati e venduti. Sistema di produzione totalmente interno all'azienda, senza costosi acquisti ogni anno di piccoli (baby snails).

La loro produzione è: "FILIERA LUMACHE ITALIANE" e la CIE è l'organizzazione che ha presentato al Ministero delle Politiche Agricole la richiesta per ottenere la denominazione europea STG (**Specialità Tradizionale Garantita**) per "Lumache allevate al naturale", indicazione di qualità riconosciuta per confermare l'eccellenza e particolarità del prodotto a confronto quello allevato in forma intensiva e industriale in alcuni paesi del Nord Europa (Polonia, Ucraina e altri) a prezzi estremamente più bassi e meno convenienti per i produttori. L'adesione a CIE garantisce quindi importanti servizi di tutela e valorizzazione dell'impresa elicicola con una quota annuale simbolica ed estremamente bassa (ancora Euro 60,00 per 2025).

Il pagamento della quota annuale, per chi ancora non l'avesse rinnovata è utile e indispensabile al fine di poter usufruire dei vari servizi a favore della Categoria.

I SERVIZI SONO:

- Garanzia del ritiro della produzione ai prezzi ingrosso indicati dai bollettini delle Camere di Commercio, relativi alle derrate agricole.
- Assistenza tecnica e informativa (senza costi) per l'intero ciclo produttivo (progetti, analisi dei costi, produzioni, etc.).
- Assistenza e consulenza per seguire tutte le pratiche burocratiche legate alle autorizzazioni comunali e all'iscrizione al Registro della Anagrafe elicicola digitale (ASL).

• Servizio di fornitura di prodotti a marchio aziendale dell'elicoltore. Fin dalla fase di avvio dell'impianto di allevamento l'elicoltore confederato a FILIERA LUMACHE ITALIANE, può utilizzare il "private label" per offrire sul mercato prodotti commerciali già pronti a proprio marchio, iniziando così a far conoscere la propria azienda.

Questa è un'importante attività che Confederazione Italiana Elicicoltori offre infatti ai propri allevatori, dando la possibilità di avere a disposizione con il marchio aziendale dell'allevamento, 2 linee di prodotti derivanti dall'elicicoltura.

• PRODOTTI in BARATTOLO e LATTINA con LUMACHE da gastronomia al naturale o in vari sughi, già pronti da scaldare, gusci sterilizzati, con il marchio nazionale di qualità "FILIERA LUMACHE ITALIANE". Confezioni a lunga conservazione (circa 5 anni) per consumatori diretti, negozi, ristoranti e utilizzatori privati. (15 prodotti, tutti con bollo CE).

- LINEA di CREME, COSMETICI, SCIROPPI (integratori alimentari) e PRODOTTI di benessere a base di BAVA PURISSIMA di Helix Aspersa Muller, estratta senza danno ai molluschi, con metodo cruelty-free MARGARET (21 prodotti, con etichetta a norma europea).

Per il servizio di produzione a marchio dell'elicoltore non esistono minimi imposti di quantitativo e particolari investimenti finanziari da affrontare. L'unico costo è la preparazione e la stampa dell'etichetta a marchio dell'allevamento.

• Abbonamento alla Rivista Helix "Elicicoltura oggi" che continuiamo a pubblicare, senza interruzione dal 1978 e che riteniamo sia uno strumento molto utile per l'intera categoria.

Vi comunichiamo che nonostante l'esiguità della quota, per la Confederazione Italiana Elicicoltori si tratta di un introito importante e indispensabile per permetterci di proseguire l'attività a favore e tutela degli allevatori. Compilare la scheda pubblicata qui sotto indicando anche la PEC aziendale (serve per le comunicazioni di assemblee) unitamente alla quota da versare su IBAN intestato. Inviare anche la copia alle nostre sedi per il monitoraggio continuativo delle iscrizioni.

Le sedi Nazionali C.I.E. e Coclè

Sede Centro Sud Italia

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

Sede Nord Italia

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



sito web
www.coclè.it

C.I.E. e Coclè sono anche sui social



È possibile rinnovare l'iscrizione accedendo al link inquadrando il qr code

SOCIO EFFETTIVO (con diritto di voto in assemblea)

ANNO 2025 - 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 PEC:

(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: IT70T0306974772100000002707 - BANCA INTESA SANPAOLO - filiale di Alivignano
a: Confederazione Italiana Elicicoltori - Via Progresso, 29 - 81013 Piana di Monte Verna (CE)



ENGLISH SUMMARY OF THE MOST IMPORTANT NEWS

Communication: Work done well requires Coherence



For several years we have been hearing, from many fronts, that heliculture has a future that almost represents a financial maneuver by the State, that the lack of snails in nature is so serious that the French snail manufacturers will soon no longer have goods to satisfy their needs their requests and will have to turn to Italian breeders, making every effort to buy all their production. It seemed that all this production could represent a real agricultural resource, a great and tangible novelty, which would have been pulled out of the magic hat - of someone who wants to sell, rather than produce - who however has mistaken heliculture as a mine to be exploited with sales, in the name of an unclear vision of the land and agriculture, imposing their own unique visions on the naive poor. But things aren't like that. Every day we see methods being discussed aimed at making people buy increasingly more expensive livestock every year, with advance reservations, paid for the year before. Furthermore, there are feed purchases linked to a questionable product recall and often with a high price. Even if in concrete terms - the breeders who delivered the snails in the end, despite collecting some money, then calculating the amount they had spent on baby snails, the feed used to fatten them up and the rules they were forced to follow - yes we have witnessed, in many cases, an abandonment of this helical version, almost shouted and managed in this way, returning to

more natural, simpler methods, more linked to the world of agriculture. These farmers have understood that snail farming is a normal agricultural activity, with its defects (necessary times and seasons, simplicity and other considerations related to life in the open air). We chose to return to the methods of the earth, simple, but necessary and fundamental. These breeders have understood that it is better to produce less, but well, that nature cannot be distorted, the life of an ancient product like the snail cannot be changed with high-sounding, but useless stories of exciting results. It really isn't enough to fill one's mouth with foreign words and slogans, where the world must absurdly and ridiculously spiral, but to clearly state the reality and indicate perspectives that are as concrete and close to reality as possible.

Disaster of the snail grown on feed



Raising snails like chickens, that is, starting every year with new purchases of small ones and quickly fattening them up with various and expensive flours (which are nothing more than battery animal feed), causes them to fill up with flour, without even having vegetables or anything else. foods, because in the camp they are all bitter and therefore they are not eaten.

An animal with a low pH is covered in calcium carbonate, which is basic, therefore with alkalosis phenomena, which often leads to the death of the animals, which wriggle in the sun among the flours which become hard and smelly, often covered in mould, attracting insects and birds.

These molluscs then find piles of feces and insects with a lot of dirt under the pallet. All negative conditions at best for the life of molluscs.

Another consideration to make is the number of small ones (baby) that are paid.

The initial theoretical number is halved (if all goes well) and the loss has repercussions on the final collection of mature subjects. The story of the battery snail cannot exist. Whoever does this simply produces a very poor product, which is worth very little - and does so for a very short time. Trying to promote poor quality snails is already a concept without head or tail, but only dedicated to ruthless fraud. Poultry farming is one thing, heliculture is another.

Snail Slime in-depth analysis

The University of Grenoble has conducted a groundbreaking study on snail serum, opening new perspectives on the treatment of respiratory diseases such as cystic fibrosis. Snail serum plays an important role in the human body, collecting pathogens and facilitating their expulsion through coughing. The experimenters created a synthetic mucus from snail serum.

The serum thus confirms itself as a key to the development of scientific models, thus opening new avenues for medical research and the treatment of unconstructive respiratory diseases such as cystic fibrosis. Thus in another research it is highlighted that snail slime for its regenerative action, indicated as a treatment component in degenerative diseases such as Alzheimer's.

In short, all a series of studies and research that open new paths whey extracted with non-bloody methods in which ozone plays a predominant role.



CHOCOLAT MAGNIEZ-BAUSSART - AMIENS

Rafa.
B. u. e. k.
Nuri beim epine:
Arad. utera b. d.
Peringi utera b. d.

Saluti
Jean

Hotel Hunzari
Lieber Yvint.
Ich habe mich
mit dir verabredet
und werde
mit dir
in den
Wald
gehen
um
frische
Luft zu
atmen.
Bis bald
dein
Yvint

CLUIS 36
CUIVÉE DE LA 50^{ème} FÊTE DU LUMAC
1^{er} MAI 2003
VIN DE TABLE FRANÇAIS

Postkarte
Sie sparen Zeit
Zeit ist Geld
Mit einem Helix...
froh...
L. 2003