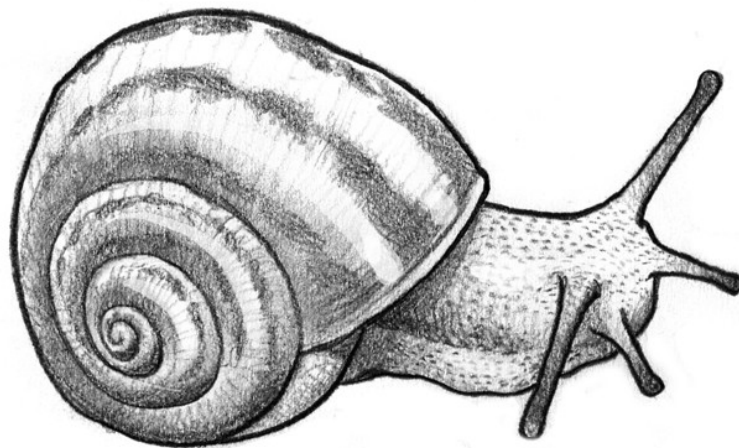


**L'ELICICOLTURA**  
**Il massacro delle lumache**



L'allevamento delle lumache (o chioccioline) ovvero l'**elicicoltura** è una branca della zootecnia della quale ci si dimentica molto spesso quando si parla, anche fra interessati e attivisti, di allevamenti e sfruttamento animale ma che, negli ultimi anni, va sempre più diffondendosi e a nostro avviso merita per questo una particolare attenzione.

Questa tipologia di allevamento ha come obiettivo quello di produrre quantità elevate di molluschi (gli elidici appunto, nome scientifico di lumache o chioccioline) che vengono poi venduti alle aziende interessate per il consumo alimentare.

La pratica ha visto la luce a partire dal 1970 in alcune regioni del nord Italia (soprattutto Piemonte e Veneto) ma si è poi diffusa nel resto della penisola e successivamente in tutta Europa.

Attualmente è diventata una realtà riconosciuta dagli enti pubblici e istituzionali, molti dei quali hanno emanato leggi per incentivarla e fare in modo che la produzione si diffonda.

**L'attività di elicicoltura, da attività marginale e secondaria delle molte aziende agricole di un tempo, sta diventando una vera e propria branca della zootecnia a cui si interessano agricoltori e allevatori che hanno a disposizione terreni che sono stati abbandonati o che vengono coltivati in modo insoddisfacente e vedono in questa tipologia di allevamento una risorsa interessante.**

Senza dubbio la principale ragione di tale diffusione è da ricercare nella necessità di **minimi investimenti** per impiantare un allevamento di discrete dimensioni e nella generale **crisi economica** che richiede di massimizzare la produzione il più possibile, cosa che con le chioccioline è molto semplice poiché, oltre ai bassi costi di produzione richiesti, è da considerare la naturale predisposizione di questi animali a una **doppia fecondazione con conseguente doppia deposizione**.

**Ma vedremo meglio tutto questo in seguito.**

Un altro motivo da considerare nell'analizzare la diffusione degli allevamenti di lumache è la sempre più crescente domanda e la **sempre maggiore carenza del prodotto in natura** per via dell'inquinamento e dell'estensione di una agricoltura sempre più intensiva, con l'uso di concimi azotati (dannosi per le lumache) che hanno via via distrutto quell'habitat indispensabile alla riproduzione libera delle chioccioline.

In ultimo ricordiamo che l'**Unione Europea ha vietato la raccolta di chioccioline in natura**, per cui, di necessità l'uomo ha fatto virtù dando vita a questo ennesimo sfruttamento.

Analizzeremo, in questa trattazione, gli aspetti generali dell'elicicoltura in Italia per dare modo a tutti di conoscere un settore che comporta la sofferenza di milioni di esseri viventi ogni anno, troppo spesso dimenticati, coscienti di essere lontani da una trattazione completa.

Abbiamo raccolto dalla rete i dati che abbiamo ritenuto più significativi e utili alla comprensione il più possibile completa di questa tipologia di allevamento e per questo abbiamo consultato i siti dei principali istituti che se ne occupano e anche quelli degli stessi produttori.

## LA CHIOCCIOLA

La chiocciola è un mollusco gasteropodo, polmonato, cefalifero e stilommatifero.

**E' ermafrodita insufficiente, quindi, da ogni coppia fecondata si ottiene una duplice deposizione di uova.**

Questa caratteristica permette, come accennavamo prima, di massimizzare la produzione ottenendo da un accoppiamento due deposizioni.

L'accoppiamento e la deposizione, nei nostri climi, avvengono generalmente due volte all'anno.

In linea teorica avviene una deposizione di circa 40-80 uova per ogni chiocciola ad ogni accoppiamento anche se nel pratico, per svariate ragioni climatiche e ambientali il ciclo di pascolo e riproduzione è vario.

## LE SPECIE COMMERCIALI

Nell'ampio panorama di chioccioline presenti in natura, sono state in questi anni selezionate 3 specie fondamentali.

La loro selezione è passata attraverso numerose prove di adattabilità alla vita in ambienti recintati. Nei primi allevamenti molti sono stati i fallimenti a causa dell'utilizzazione di qualità di molluschi che, pur pregevoli per la loro carne, non avevano le caratteristiche biologiche per un lungo ciclo produttivo in cattività.

Andando contro quelle che erano, per molte zone, antiche tradizioni sul consumo di una determinata specie di chioccioline, si sono così inquadrati i nuovi impianti elicicoli con le seguenti specie:

## 1. HELIX ASPERSA

Detta anche Zigrinata o Maruzza, in Francia chiamata Petit-gris oppure Chagriné, in Spagna conosciuta come Caracolas, è la chiocciola più diffusa nella fascia mediterranea dove trova il suo habitat ideale.

Questa specie rappresenta oggi l'80% del patrimonio elicicolo dell'allevamento in Italia. È scelta, soprattutto, grazie alla sua precocità nella crescita e per la forte riproduttività (quasi 120 uova all'anno in due covate).

Per diventare adulto un esemplare in natura impiega in media 18 mesi in quanto i tempi di alimentazione sono diversi a causa dei ripetuti periodi di letargo, in allevamento tutto è massimizzato e bastano tre mesi.



## 2. HELIX POMATIA



Detta anche Vignaiola bianca, in Francia conosciuta come Gros-blanc oppure Escargot de Bourgogne, perché tipica di quella regione. In natura la troviamo esclusivamente nelle zone che non sono soggette all'influenza del mare e dei suoi venti. È acclimatata con modificazioni morfologiche varie in tutta l'Italia settentrionale e in alcune fasce montane degli Appennini. Rappresenta oggi una fetta meno consistente dell'elicicoltura, a causa soprattutto dei più lunghi tempi necessari alla crescita. Le sue carni, tuttavia, risultano sempre di grande qualità, soprattutto per l'industria della conservazione.

## 3. HELIX VERMICULATA (eobania)

È chiamata volgarmente "rigatella" ed è molto conosciuta e apprezzata nell'Italia centro meridionale. È tipica della costa mediterranea e delle isole. È presente su tutti i mercati italiani durante l'intero anno, ma tutto il prodotto è esclusivamente di raccolta naturale, (per cui illegale) e in parte proveniente dalla Grecia o dal Marocco. Non si conoscono allevatori di questa specie in quanto il prezzo di mercato non è molto elevato e soprattutto il peso del singolo soggetto è molto basso. La sola raccolta, in



allevamento, se lo stesso fosse fattibile, comporterebbe già costi doppi o tripli nei confronti delle specie più pesanti. E' la chiocciola più conosciuta nel territorio di Roma: alla base della famosa e antica festa di San Giovanni e anche quella comunemente consumata in Sicilia con il nome di Babbaluci durante la festa di S.Rosalia.

## TIPOLOGIE E METODI DI ALLEVAMENTO

In Italia l'elicicoltura si attua elusivamente su libero terreno all'aperto, senza coperture o l'uso di strutture di protezione a differenza di altri paesi, in testa la Francia, dove si è puntato molto sull'allevamento artificiale, che comporta però ingenti investimenti e non è per niente diffuso in Italia.

Il sistema "all'italiana" è considerato oggi all'avanguardia e gli allevatori affermano con vanto che il prodotto ottenuto con questa metodologia sia qualitativamente migliore di quello raccolto in natura perchè controlla i seguenti fattori:

- età (fattore importantissimo per la tenerezza e la fragranza delle carni)
- pezzatura omogenea (fattore importante per la cottura)
- processo di spurgatura e asciugatura (procedimenti utilissimi al fine igienico ma anche per la resa alle preparazioni culinarie)
- selezione dei soggetti e dei vegetali (quest'ultimi, i vegetali, sono i principali fattori che determinano il gusto della carne di lumaca).



## LA STRUTTURA DELL'ALLEVAMENTO

In un allevamento elicicolo all'aperto, le recinzioni sono le strutture più importanti per la produzione. L'allevamento deve essere strutturato in maniera tale da richiedere il minor impiego possibile di manodopera e presenza da parte dell'allevatore.

La recinzione deve evitare la fuga dei molluschi, proteggere l'allevamento dall'ingresso dei predatori, suddividere i vari momenti del ciclo delle chioccioline (nascita ed ingrasso) e agevolare una corretta respirazione del mollusco, tanto infastidito dall'acidità del terreno ed impedito nella crescita dall'eszalazione di anidride carbonica dal terreno stesso.

L'interno di un allevamento è a sua volta diviso in settori chiamati recinti intervallati da passaggi diserbati larghi da 80 cm. a 1 mt. utilizzati come aree per la gestione. L'allevatore, infatti, camminando e lavorando in queste zone, non calpesta molluschi, è facilitato nella raccolta e può effettuare un controllo a vista.

## COSTI DI PRODUZIONE

Con il perfezionarsi delle tecniche e dei sistemi di allevamento, a differenza dei suoi primi anni di diffusione, possiamo ora avere dei dati di produttività sufficientemente costanti.

La resa media di un allevamento di chioccioline si aggira sui 15/20 soggetti vendibili per ogni riproduttore selezionato, indicativamente a gr.1000-1200, per ogni metro quadro di impianto.

Alle quotazioni ingrosso attuali, il ricavo annuo lordo ogni 5000 metri quadrati si aggira intorno ai 24.000 - 26.000 Euro.

I costi di produzione sono bassi, in quanto non vi sono acquisti di mangime per l'alimentazione e nelle spese figurano principalmente **manodopera per la gestione e la raccolta**, l'ammortamento del costo dell'impianto e i piccoli acquisti annuali di semi, topicidi e disinfestanti.

## COSTI DI ATTIVAZIONE DELL' IMPIANTO - (anno 2011)

I dati sono approssimativi e si intendono per appezzamenti di terreno senza particolari controindicazioni fisico-strutturali.

Quotazioni indicative.

### PER UN IMPIANTO DI CIRCA METRI QUADRATI 5000 LORDI

Materiale di recinzione perimetrale	€ 1.900 - 2.400
Materiali di recinzione interna	€ 4.000 - 5.000
Materiali disinfestanti- derattizzanti	€ 1.000 - 1.400
Materiali per la semina specializzata	€600 -700
Chioccioline per la riproduzione N.24.000	€ 4.500 - 4.800
Manodopera per la costruzione dell'impianto	circa 400 ore di lavoro

Per superfici superiori l'incidenza di spesa per mq. strutturato, diminuisce proporzionalmente all'aumento dei metri quadrati investiti a coltura.

### PER UN IMPIANTO DI CIRCA METRI QUADRATI 10.000 LORDI

Materiale di recinzione perimetrale	€ 2.500 - 3.500
Materiali di recinzione interna	€ 7.000 - 8.000
Materiali disinfestanti- derattizzanti	€ 2.000 - 2.500
Materiali per la semina specializzata	€800 -1.200
Chioccioline per la riproduzione N.48.000	€ 9.000 -9.500
Manodopera per la costruzione dell'impianto	circa 700 ore di lavoro

## IL MERCATO DELL' ANNO 2010

Il mercato delle chioccioline da gastronomia del genere Helix, ha subito negli ultimi 20 anni profonde trasformazioni, nei quantitativi, nelle linee commerciali e nelle quotazioni crescendo costantemente.

**Dalla esigua produzione degli anni 70, in poco tempo si registra un incremento a livello italiano che porta alla quantità di 20.000 tonnellate di vendita del 1980 mentre nel mondo, in particolare quello a cultura occidentale, si segnalava un forte aumento dei consumi.**



All'inizio degli anni 2000 il totale delle chioccioline commercializzate, tra vive – fresche e conservate, si attestava su 320.000 tonnellate all'anno nel mondo intero.

La quantità globale dei consumi è arrivata a toccare, all'inizio del nuovo secolo, la quota di 420.000 tonnellate.

Il business mondiale delle chioccioline in questi ultimi 2 anni, riferendoci alle piazze all'ingrosso ha toccato e superato i 10 miliardi di Euro.

In Italia nel 2010, nonostante la forte crisi economica, sono state superate le 38.000 tonnellate di consumo, con un aumento sull'anno precedente del 2% circa.

Il valore globale dell'intera filiera (produzione in allevamento, importazione, lavorazione industriale e consumo gastronomico) si è aggirato sugli oltre 210 milioni di Euro.

Contestualmente alla crescita dei consumi, è cresciuto ovviamente l'interesse per l'allevamento che si è ritagliato uno spazio nel mercato, caratterizzato da prodotto più costoso.

Le quantità consumate in Italia negli ultimi 15 anni sono le seguenti (i dati sono espressi in quintali):

#### **CONSUMI DI LUMACHE (vive e conservate) IN ITALIA**

##### **1995 - 2010**

anno	totale consumi	produzione interna	%	importazione	%
1995	103.000	36.000	35	67.000	65
1996	117.000	41.000	35	76.000	65
1997	130.000	44.000	34	86.000	66
1998	165.000	67.650	41	97.350	59
1999	228.000	79.800	35	148.200	65
2000	233.000	88.540	38	144.460	62
2001	247.000	98.800	40	148.200	60
2002	330.000	95.700	29	234.300	71
2003	360.000	108.000	30	252.000	70
2004	370.000	114.700	31	255.300	69
2005	372.000	130.200	35	241.800	65
2006	374.000	124.000	33	250.000	67
2010	380.000	130.000	34	250.000	66
2008	384.000	134.400	35	249.600	65
2009	380.000	136.800	36	243.200	64
2010	374.500	131.500	35	243.000	65

In quintali – Consumi in Italia negli ultimi 16 anni

## PREZZI

Le quotazioni delle lumache da 10 anni subiscono incrementi dell'8-10% all'anno, mentre si segnala una sostanziale equiparazione dei prezzi nelle varie stagioni.

Indicativamente i prezzi ingrosso riscontrabili sui mercati generali (anno 2005) sono i seguenti (le oscillazioni sono dovute alla presentazione ed alla qualità del prodotto):

Helix Aspersa:	da un minimo di € 4,00 a un massimo di € 4,80/Kg. (secondo stagione ed asciugatura)
Helix Pomatia:	da un minimo di € 2,80 ad un massimo di € 3,40/Kg.
Helix Vermiculata (Rigatella)	da un minimo di € 2,00 ad un massimo di € 3,50 /Kg.

Le quotazioni delle piccole partite, vendute dall'allevatore al ristorante, sono normalmente superiori di un 40-50% circa a quelle sopra riportate.

Il prezzo del prodotto trasformato è diverso e difficilmente quantizzabile.

## RICERCA SULLE CHIOCCIOLE



*Una delle fasi del prelievo di un campione*

Non dimentichiamo infine che, come per qualsiasi altro tipo di allevamento, anche l'elicoltura progredisce in seguito a studi e ricerche che implicano ovviamente esperimenti sugli animali stessi.

Ne citiamo uno, ad esempio relativo alla mappatura genetica della Helix pomatia alpina portata avanti dall'Università La Sapienza di Roma e illustrato dall'immagine.

Il dettaglio dello studio a questo link:

<http://www.elicoltura.org/files/oliverio.pdf>

## **ALLEVAMENTI IN ITALIA**

**COCLEARIA SICILIA, NOTO (SR)**

**ELICICOLTURA TREVANA 06039 TREVÌ (PG)**

**AGRI SUD 96010 PRIOLO GARGALLO (SR)**

**AZIENDA AGRICOLA CA' FERRARI DI MAURO MELOTTI BUSANA (RE)**

**ALICICOLA OSASCHESE OSASCO (TO)**

**LA LUMACA MADONITA CONTRADA PISTAVECCHIA - CAMPOFELICE DI ROCCELLA - 90010 PALERMO**

**AZIENDA AGRICOLA COLLE DEL FAUNO LOC.SCALETTE ORVIETO (TR)**

**LA LUMACA VITERBO (VT)**

**AZIENDA AGRICOLA "ELICICOLTORI ABRUZZESI" POGGIO PICENZE (AQ)**

**LA LUMACA DURANTINA PRESSO AZIENDA AGRICOLA BONI-AZZOLINI URBANIA (PU) -**

**HELIX SRL OSSI (SS)**

**LA LUMACA DI AVOLA AZIENDA ELICICOLA AVOLA (SR)**

**ELICICOLTURA "LA GAVERSINA" CASTELLETTO DI BRANDUZZO (PAVIA)**

**2M - VIGEVANO**

**LA LUMACA DI MONREALE - MONREALE (PA)**

**PRIMO CENTRO DI ELICICOLTURA 12011 BORGO S. DALMAZZO**

**"CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA DELLA CHIOCCIOLA DI BORGO E DELLE VALLI CIRCOSTANTI "**

**ELICICOLTURA ADIGE - SAN PIETRO DI CAVARZERE (VE)**