

# Allevare chioccioline da gastronomia: facile, ma non troppo

La produzione nazionale, insufficiente a soddisfare la domanda interna, riserva all'elicicoltura margini di sviluppo, ma l'allevamento necessita di pianificazione e risorse, oltre che di regole. Vediamo l'esperienza di un'allevatrice

Innanzitutto, bisogna dire che quando parliamo di chioccioline, non è corretto usare la parola lumaca. Entrambe sono molluschi gasteropodi terrestri, ma la chiocciolina appartiene alla famiglia Helicidae, mentre la lumaca (che non si mangia) alla famiglia Limacidae. Visivamente, la differenza più vistosa è la conchiglia a spirale ben evidente nella chiocciolina. L'intercambiabilità dei nomi entra in gioco per il fatto che la chiocciolina è sempre stata un piatto di tradizione popolare, e in molti dialetti italiani i due nomi sono sinonimi, per cui, commercialmente, il termine lumaca viene usato facilmente al posto di chiocciolina. Ogni regione, infatti, ha una ricetta per cucinare la carne di chiocciolina, ad alto valore biologico. Proprio per salvaguardare la specie e l'ambiente in cui vive da un consumo dissennato, fin dagli anni Settanta del secolo scorso ne è stata regolamentata la raccolta libera con forti restrizioni, dapprima a livello regionale e poi europeo. Da allora, per soddisfare la domanda, sempre in crescita, si è sviluppato l'allevamento di chioccioline a scopo alimentare, noto con il nome di **elicicoltura**, riconosciuto in Italia come **attività agricola-zootecnica**.

La produzione nazionale, benché superiore in termini di qualità rispetto a quella straniera, è ancora inferiore al fabbisogno interno (nel 2014, circa 41 mila tonnellate, di cui il 59% proveniente dall'estero, dati Istituto internazionale di elicicoltura di Cherasco, Cuneo), per cui l'elicicoltura può rappresentare una **fonte di reddito complementare** ad altri lavori o ad altre coltivazioni. Un'attività da intraprendere, comunque, facendo le dovute valutazioni, perché, racconta Roberta Pellegrini, elicicoltrice veneta: «Quando ho iniziato, non mi ero resa conto che sarei



*Chioccioline appena raccolte. L'allevamento di questi molluschi può dare grandi soddisfazioni, ma è un'attività che richiede metodo e tempo*



*I vivai di allevamento delle chioccioline sono recintati con pali di castagno e con una rete speciale, antibava e antifuga*

andata incontro a qualcosa che avrebbe richiesto importanti investimenti, energie e tempo».

## PRIMO PASSO, CONOSCENZA E STUDIO

Roberta Pellegrini vive a San Martino di Venezze, in provincia di Rovigo, ha 58 anni, 2 figlie ormai grandi e 35 anni di lavoro contabile alle spalle nell'impresa di famiglia. A farle prendere la decisione di iniziare l'allevamento di chioccioline da gastronomia, attività atipica per il territorio Polesano, è stata la spinta innovatrice della cerchia amicale delle figlie e, soprattutto, la voglia di recuperare le radici contadine.

Il suo allevamento, «La lumaca polesana» (per informazioni consultate il sito Internet [www.lumacapolesana.it](http://www.lumacapolesana.it) oppure contattate il numero di cellulare

339 1545777), sorge infatti nella frazione di Beverare, nell'appezzamento di un ettaro in cui il nonno Leone aveva iniziato la sua attività agricola. Si tratta di un terreno abbastanza umido e poco sabbioso, di medio impasto, rivelatosi un ambiente adatto alle chioccioline, che dovrebbero essere allevate su un terreno ben drenato, non argilloso, onde evitare pericoli di ristagni in caso di piogge consistenti, con la conseguente moria degli animali.

Il primo passo di Roberta è stato quello di conoscere e studiare l'elicicoltura. Tra il 2012 e il 2013 intraprende così una serie di viaggi studio alla scoperta dei principali allevamenti in Italia: dapprima va in Piemonte, a Cherasco (Cuneo), dove si trova l'Istituto internazionale di elicicoltura (per informazioni consultate il sito Internet [www.istitutodielicicoltura.com](http://www.istitutodielicicoltura.com) oppure contattate il numero telefonico 0172 489382), poi in Sicilia, a Palermo, dove si trova «La Lumaca Madonita» (per informazioni consultare il sito Internet [www.lalumacamadonita.it](http://www.lalumacamadonita.it) oppure contattate il numero telefonico 0921 428921). Non manca di visitare anche un allevamento in Francia, Paese in cui la coltura della chiocciola è molto sviluppata.

### L'ALLEVAMENTO MIGLIORE È «A PROPRIA IMMAGINE»

A due anni dall'inizio dell'attività, Roberta premette il suo pensiero: «Ognuno deve trovare il proprio meto-



*Le piante di girasole costituiscono un ottimo alimento integrativo della dieta delle chioccioline*

do e personalizzare l'allevamento in base a tanti fattori, ambientali e di vita». Lei, avvalendosi dell'aiuto di professionisti del settore conosciuti durante le giornate studio, ha scelto di allevare l'*Helix Aspersa Müller*, chiocciola tra le più ricercate in ambito culinario per la carne morbida e saporita.

Ha optato per l'allevamento a campo aperto a ciclo biologico completo, che prevede nascita, riproduzione e raccolta delle chioccioline nello stesso recinto



*Roberta Pellegrini, elicicoltrice veneta della provincia di Rovigo, intenta nel controllo delle sue lumache allevate a campo aperto a ciclo biologico*

tutto l'anno, piuttosto che per l'allevamento in serra o in recinti separati.

Nell'ettaro di terra, Roberta ha quindi allestito 30 vivai, lunghi 45 metri e larghi 3,5 metri, recintati con pali di castagno alti 1,5 metri e con una rete speciale per chioccioline, antibava e antifuga.

Dopo aver arato con una motozappa gli appezzamenti, ha seminato miscugli di bietola a foglia larga e trifoglio nano, utili per l'alimentazione dei molluschi e per ripararli dai raggi solari nelle ore diurne. Una volta che bietola e trifoglio hanno raggiunto l'altezza di circa 30 cm, l'allevatrice ha inserito le chioccioline acquistate nei recinti, mettendo dai 10 ai 20 riproduttori per ogni metro quadrato.

### DOCCIA AL CALAR DEL SOLE

Le chioccioline amano i luoghi freschi, per cui ogni recinto è stato provvisto di un impianto di irrigazione che, nel periodo di massima vegetazione delle piante, da maggio a settembre, viene attivato tutte le sere, quando le chioccioline si nutrono.

Tra un recinto e l'altro Roberta ha creato dei corridoi per agevolare il trasporto e la raccolta dei molluschi, che fa di persona da metà giugno sino a fine luglio. All'interno di ogni recinto, ha inserito delle tavole di legno naturale, sotto le quali le chioccioline si raggruppano e risulta quindi più facile raccogliergle, insieme a quelle che si attaccano alle reti. La raccolta viene effettuata quando le chioccioline sono ancora in movimento, in estate dalle 5 del mattino fino alle 10, poi a settembre dalle 7 del mattino e sino a mezzogiorno.

Dalla raccolta, Roberta esclude i molluschi destinati alla riproduzione per l'annata successiva, soggetti adulti riconoscibili per la doppia bordatura della conchiglia. «Una volta raccolte – spiega Roberta – lascio le chioccioline senza cibo per una decina di giorni in appositi cesti, in modo che si purifichino ed espellano i residui. Quindi le chioccioline si opercolano, cioè chiudono con la bava l'entrata della conchiglia per preservare l'umidità, ed entrano in una sorta di letargo forzato. A quel punto le sistemo in sacchetti di rafia e sono pronte per la commercializzazione».

Ogni autunno, Roberta ara e fresa a



rotazione una parte dei trenta recinti. In questi terreni, in primavera, ripete la semina dei vegetali selezionati. Copre invece con tessuto non tessuto i recinti rimanenti in cui vengono lasciate le chioccioline più piccole. «Osservo molto le mie chioccioline per studiarle, in modo da potenziare al meglio l'allevamento e per portarle alle caratteristiche ottimali di un'alta qualità delle carni». A questo riguardo, Roberta nutre le chioccioline anche con carote, di cui sono ghiotte, pezzi di zucca da scarto, che compra da un ortolano, e girasoli, che coltiva in un appezzamento a parte.

## GIOIE E DOLORI

«L'idea di fare un allevamento è bellissimo, perché sei a contatto con la natura e con questa meravigliosa creatura che è la chiocciola, ma consiglio di valutare bene prima di iniziare», racconta Roberta. Che aggiunge: «Frequentando forum in Internet e incontri tra allevatori, ho notato che c'è molta improvvisazione, tanti non sanno nemmeno che chiocciola stanno allevando, si pensa ci sia subito un guadagno e poco lavoro, mentre dalla primavera all'autunno, grosso modo, ci saranno 600 ore circa di lavoro, se non di più».

**È un'attività che richiede metodo e tempo**, perché bisogna tenere i recinti sempre puliti e difenderli dall'attacco di topi, corvi e cornacchie, principali predatori delle chioccioline. Altra cosa di cui ci si deve armare è la pazienza, sia dal punto di vista del lavoro che dal lato economico. L'elicicoltura è un allevamento, infatti, che richiede **un investimento iniziale importante**, per un ettaro di terreno circa 40 mila euro, dovuti all'acquisto delle chioccioline riproduttrici, dei pali, delle reti e dell'impianto d'irrigazione e del lavoro manuale per la costruzione dell'impianto.

L'allevamento dovrebbe entrare a regime nell'arco di 3 anni, l'ottimale sarebbe raggiungere una produzione di 30 kg al giorno, ma non sempre è possibile, in particolare se l'estate è molto calda e le chioccioline soffrono.

Altro importante fattore da non sottovalutare è la richiesta del prodotto sul mercato locale e regionale. In Polesine, come in tutto il Veneto, la chiocciola è stata in passato un alimento molto po-



*I recinti di allevamento delle chioccioline vanno tenuti sempre puliti e difesi dall'attacco di topi, corvi e cornacchie, principali predatori di questi molluschi*

polare, ma oggi non è più così apprezzata. In più gli allevatori subiscono la concorrenza di importatori stranieri – tunisini, greci, turchi e polacchi – che vendono a prezzi stracciati chioccioline selvatiche raccolte senza controllo nei giardini, dunque la qualità della carne è diversa, mentre i prodotti italiani sono puliti e spurgati, garantiti dal punto di vista igienico-sanitario, oltre che di migliore resa in cucina, in quanto nutriti solo con vegetali selezionati.

A questo riguardo, Giovanni Avagnina, presidente dell'Associazione nazionale elicicoltori (per informazioni consultate il sito Internet [www.associazionenazionaleelicoltori.info](http://www.associazionenazionaleelicoltori.info)),



*Durante l'inverno i recinti di allevamento in cui vengono lasciate le chioccioline più piccole sono coperti con tessuto non tessuto*

commenta: «Nella tracciabilità animale la chiocciola non è considerata, c'è una carenza normativa e legislativa che è necessario colmare, abbiamo proposto da tempo al Ministero della Sanità un manuale di buona prassi operativa, confidiamo presto in una sua pubblicazione».

Nonostante le difficoltà Roberta non si è persa d'animo, anzi. Dal viaggio in Francia ha imparato che **i guadagni maggiori si hanno con la trasformazione del prodotto**, per cui ha iniziato a produrre, in collaborazione con un laboratorio esterno, la polpa di chiocciola al naturale, in salamoia e in sugo, tutti prodotti adatti alla preparazione di antipasti, primi e secondi piatti sfiziosi e prelibati.

In serbo ha anche il progetto di dar vita a una «nursery» per chioccioline e di creare con altri allevatori di Mantova e dell'Emilia-Romagna con cui collabora, un gruppo consorziato interregionale, in modo da creare sinergie e potenzialità produttive tali da aumentare il reddito di ciascuna azienda e, soprattutto, di portare sul mercato italiano un prodotto di qualità. Sta anche valutando la possibilità di raccogliere la bava delle chioccioline per uso cosmetico. Tanta voglia di fare si rispecchia nell'arcobaleno riportato nel logo aziendale, un messaggio positivo e di speranza che la chiocciola torni a essere apprezzata nel territorio polesano.

*Marina Meneguzzi*

Foto: La Lumaca Polesana

# Vita in CAMPAGNA

[www.vitaincampa.gna.it](http://www.vitaincampa.gna.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.