

ELICICOLTURA

Lumache da oltre confine per consumi in crescita

Nonostante il primato per numero ed estensione degli allevamenti, l'Italia ricorre a massicce importazioni per soddisfare le richieste del mercato. In Emilia-Romagna 450 operatori.

La capitale delle lumache è qui, a Cherasco, poco meno di 9 mila abitanti. Siamo in provincia di Cuneo, a pochi passi dalle Langhe, in un territorio nobilitato da un buon Barolo. Qui il mollusco ha una sorta di quartier generale, per molte buone ragioni: c'è la sede nazionale dell'Associazione elicicoltori e dell'Istituto internazionale di elicicoltura; da anni, inoltre, si lavora nella ricerca e nella promozione di questo settore produttivo. Sempre qui si svolge il tradizionale incontro (38ª edizione nel 2009), sicuramente l'appuntamento *clou* per i cultori della "chiocciola" (l'altro è la Fiera Fredda in dicembre, a Borgo San Dalmazzo, sempre nel Cuneese).

Se l'Italia è nel mondo al primo posto per numero ed estensione degli allevamenti - 7.000 impianti per 5.000 ettari e circa 132 milioni di euro di fatturato annuo - l'Emilia-Romagna non è fra le regioni dove la coltivazione è più diffusa. È **Gianni Avagnina**, presidente dell'associazione e direttore dell'Istituto nazionale di elicicoltura a spiegarne i motivi. «Una gastronomia tradizionale, che ha sempre avuto altri punti di riferimento, oltre alla presenza di un'agricoltura ricca e specializzata, che non cerca strade nuove o alternative».

Secondo quanto riferisce l'associazione, gli allevamenti in Emilia-Romagna coprono circa 200 ettari con 450 operatori. Molti gestiscono allevamenti di piccole dimensioni, mentre una ventina conducono allevamenti di circa 1 ettaro. Il fatturato indicativo è di 1,5 milioni di euro (2008). Anche gli ultimi dati di produzione da allevamento rispecchiano questa realtà: in Emilia-Romagna è stata di 270 tonnellate contro le 13.500 circa a livello nazionale. Per arrivare alle 38.000 tonnellate di consumi italiani occorre una massiccia importazione.

«Attualmente il 90% delle lumache negli allevamenti in Emilia-Romagna e Italia - continua Avagnina - sono *Helix Aspersa*, nelle varietà *H. A. Muller* e *H. A. Maxima*, per la sua adattabilità all'allevamento

e soprattutto per la sua carne pregiata, gustosa e veloce da cuocere. Una chiocciola molto rustica, che cresce rapidamente e si adegua a tutte le condizioni climatiche. Il rimanente 10% è rappresentato da *Helix Pomatia* e, in Emilia-Romagna, da *Helix Lucorum*, che vive sull'Appennino».

Per il settore alimentare e extra-alimentare (medicina e cosmetica), i consumi tendono a crescere più velocemente della produzione: in Italia la quota annua pro-capite da allevamento è di circa 100 grammi (intorno ai 60 grammi in regione). Qui la crisi

ANTONIO APRUZZESE



Foto Arch. Associazione nazionale Elicicoltori

non si è praticamente vista, anche se - nonostante la *leadership* del nostro Paese per numero e sistemi di allevamento - siamo costretti ad importazioni consistenti da Africa del Nord e da Paesi medio-orientali (nel 2008, oltre 26.000 tonnellate).

«Importazioni - dice Avagnina - che non sono però in grado di garantire una filiera di qualità, di sicurezza e di tipicità. La produzione italiana, infatti, per il 15% è destinata alla selezione dei riproduttori che vengono esportati all'estero e il rimanente 85% non copre neppure la metà della richiesta del mercato alimentare». ■

Helix Aspersa.