Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

F.S

Tutto con le Chiocciole, dal risotto ai massaggi

Torna a Cherasco il più grande festival dedicato all'Elicicoltura. Il Metodo di allevamento si è diffuso in 14 Paesi del Mondo

Oggi sono 870 gli allevamenti elicicoli sul territorio italiano. Di questi 550 seguono il Disciplinare Chiocciola Metodo Cherasco. A lanciare la sfida è stato tre anni fa Simone Sampò, presidente dell'Associazione Nazionale Elicicoltori e direttore dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura. Alla base del Disciplinare c'è un metodo di allevamento a ciclo naturale all'aperto, l'alimentazione solo a base di vegetali, la migrazione naturale. Chiocciola Metodo Cherasco rientra a pieno titolo nell'economia circolare, nulla diventa rifiuto ma tutto è utile ed utilizzato, creando economie parallele a quella principale, in un'ottica di rispetto ambientale e garanzia del prodotto.

Cherasco ha di nuovo dato appuntamento al popolo delle chiocciole con il 48° Incontro internazionale di elicicoltura e il 14° Festival della chiocciola in cucina: quattro giorni dedicati interamente all'economia circola della Chiocciola e caratterizzati da momenti formativi, convegni, visite guidate, enogastronomia, cosmetica, e tanto altro.

Il volume di affari annui legato al mondo elicicolo italiano è di circa 220 milioni e sono oltre 9.200 gli addetti nell'indotto.

L'80% delle chiocciole che arrivano sul mercato è ancora appannaggio delle chiocciole di raccolta, ovvero animali che vengono raccolti e non allevati. Questo comporta l'impossibilità di controllare la materia prima che può essere contaminata perchè cresciuta in terreni non soggetti a controlli e a farne le spese è anche la carne che presenta caratteristiche organolettiche basse dovute alla mancanza di controllo su età dell'animale e alimentazione. Per colmare il gap di produzione da chiocciole di allevamento, quindi garantite e sicure, servirebbero ancora 3.500 ettari adibiti a produzione.

La bontà del Metodo Chiocciola Cherasco è riconosciuto anche dall'incremento negli anni del suo valore: nel 2010 era di 3 euro al chilo, salito nel 2019 a 5,50.

Chiocciola Metodo Cherasco non viene utilizzato solo in Italia ma ha ben presto varcato i confini ed oggi sono 14 i Paesi nel mondo che lo adottano: Libano, Spagna, Grecia, Marocco, Tunisia, Malta, Giordania, Georgia, Ungheria, Bulgaria, Francia, Croazia, Serbia, Australia.

Numerosi gli argomenti d’interesse per gli addetti al settore: dall'agronomia alla zootecnia, all'alimentazione, alla bava di lumaca e alle sue applicazioni, al mercato del food e della cosmetica. E a Cherasco presentazione in prima mondiale della Saniltherapiy Experience, ultima innovazione nel campo del massaggio. I fisioterapisti Marek Rozum e Dominilla Rozum, con il presidente dell'Ane Simone Sampò, hanno ideato un metodo di trattamento mai utilizzato prima: la combinazione di un massaggio stimolante del meridiano con lumache vive. Attivando il sistema del meridiano umano attraverso vari stimoli come il semplice tocco, le tecniche di spillatura, i diversi effetti della pressione dei gusci di lumaca vuoti e il posizionamento naturale delle lumache vive su punti specifici di agopuntura si attiva il flusso di energia.