



L'Istituto Internazionale di Elicicoltura raggiunge quest'anno un traguardo importante e compie 50 anni.

Il percorso di crescita non è stato affatto semplice e sebbene cinquant'anni sembrano tanti, il settore che viene rappresentato dall'Istituto è ancora un settore giovane, in continua evoluzione e i protocolli di gestione non hanno che pochi anni. È stato infatti l'anno **2016** il punto di partenza **della grande svolta rivoluzionaria** che si identifica con la nascita del primo **Disciplinare di Allevamento** e produzione redatto in collaborazione con **UNISG Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**.

Il 29 e 30 settembre sarà un piacere accogliervi tra Pollenzo e Cherasco nel mondo di Chiocciola Metodo Cherasco, ecco il programma.

PROGRAMMA DELL'EVENTO

VENERDÌ 29 SETTEMBRE 2023. Dalle 10 alle 13.

IL CONVEGNO ACCADEMICO

SALA ROSSA ALBERGO DELL'AGENZIA – via Fossano 21, POLLENZO

Nella sede dell'Università di Scienze Gastronomiche che con il nostro Istituto ha redatto il Disciplinare di Chiocciola Metodo Cherasco, si terrà un **Convegno Accademico** dedicato allo **stato dell'arte del settore dell'Elicicoltura in Italia e nel mondo**. L'occasione sarà propizia per esporre i più recenti sviluppi e studi di ricerca svolti con alcuni fra gli interlocutori più autorevoli del nostro mondo: **Università, Accademie, Fondazioni**. Consegna delle Chioccioline d'Oro 2023 e dei riconoscimenti HELIX23.

Con Simone Sampò. Modera Francesca Pinaffo.

Interventi e contenuti.

- Silvio Barbero, Direttore di UNISG Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Senatore Gian Marco Centinaio, Vice Presidente del Senato della Repubblica
- Assessore Marco Protopapa, Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca della Regione Piemonte
- Susi Zara, Professore Associato Dipartimento di Farmacia Università "G. Annunzio" di Chieti-Pescara
- ISZTO Istituto Zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
- XFARM per la digitalizzazione e il monitoraggio in tempo reale degli allevamenti
- CASUMARO e BELLANTE e la loro preziosa testimonianza
- Le case history dei nostri Elicicoltori
- La forza del business della lumaca di Metodo Cherasco
- L'ampliamento della filiera di Chiocciola Metodo Cherasco
- Consegna delle Chioccioline d'Oro per le categorie più rappresentative del mondo della Chiocciola

Alle ore 13.30.

Rinfresco offerto a tutti i partecipanti con degustazioni a base di piatti di chioccioline prodotti da Lumacheria Italiana e vini di Langa.

ASSEMBLEA DEI SOCI ANE. Dalle 15 alle 17.

Evento privato dedicato agli associati.

Aula Miroglio UNISG Università di Scienze Gastronomiche. Corte Albertina, via Amedeo di Savoia, 8, POLLENZO.

L'incontro annuale con i nostri elicicoltori. Momento fondamentale di scambio e confronto per fare il punto sui risultati ottenuti con i nuovi metodi di allevamento e superare insieme eventuali criticità.

In contemporanea, dalle ore 15 alle 18,

PORTE APERTE AL POLO DELL'ELICOLTURA DI CHERASCO

Corso Luigi Einaudi 40, CHERASCO (CN)

Il Polo dell'Elicoltura di Cherasco apre le sue porte per accogliere chiunque, **curiosi e futuri elicicoltori**, voglia toccare con mano la realtà di Chiocciola Metodo Cherasco.

Sarà possibile visitare:

- La **SALA PARTO DELL'ACCADEMIA DELLA CHIOCCIOLA**, dove ha inizio il Ciclo Naturale Breve. Nei moduli allestiti si potrà assistere alla riproduzione delle chioccioline e alla deposizione delle uova, fino al processo di incubazione che porta alla nascita delle baby snails.
- I **RECINTI DI ALLEVAMENTO** dove il nostro Istituto fa ricerca e sperimenta le tecniche che poi condivide con i suoi elicicoltori. Dall'alimentazione alla digitalizzazione degli impianti per il monitoraggio costante dell'allevamento
- L'area di **STOCCAGGIO** dove arrivano i conferimenti degli elicicoltori ANE ai quali viene garantito il ritiro della produzione nonché le chioccioline di raccolta provenienti da tutto il mondo. In quest'area sarà possibile assistere alle tecniche di selezione, spurgatura, confezionamento, controllo qualità e cernita manuale o meccanizzata grazie all'uso dei calibratori.
- Il **REPARTO DI PRODUZIONE GASTRONOMICA** dove la carne di lumaca viene preparata sia per i ristoranti che per i prodotti ricettati che fanno parte del canale GDO e commerciale italiano ed estero.
- Il **LABORATORIO DI ESTRAZIONE MULLER** dove si potrà assistere all'estrazione della bava con il processo estrattivo Muller per la preparazione della bava liposomiale ad uso cosmetico ed alimentare.
- I laboratori di produzione cosmetica della **SNAIL THERAPY COMPANY** dove le cosmetologhe e i chimici preparano le formule della linea LUMADEA COSMETICI e di tanti brand privati con i quali gli elicicoltori così come i centri SPA si immettono nel mercato.

Ma soprattutto sarà possibile interfacciarsi con i nostri professionisti per avere tutte le indicazioni utili in campo:

- **TECNICO** per conoscere i primi fondamenti dedicati alla costruzione e alla gestione degli impianti
- **COMMERCIALE E FISCALE** per avere dettagli legati alla fiscalità agricola, alle regole di fatturazione, visionare i listini e i facsimili di contratto
- **IMPRENDITORIALE CAMPO GASTRONOMICO** per approfondire tutte le possibilità commerciali del Settore Gastronomico sia in qualità di Distributore del marchio Lumacheria Italiana sia come promotore di una produzione privata in Private Label
- **IMPRENDITORIALE CAMPO COSMETICO** per approfondire tutte le possibilità commerciali del Settore Cosmetico sia in qualità di Distributore del marchio LUMADEA Cosmetici sia come promotore di una produzione privata in Private Label
- **ESTRAZIONE BAVA** per conoscere quale possa essere il macchinario di Estrazione Muller più adatto alla vostra impresa, come conferire bava a Lumacheria Italiana, quale possa essere il potenziale della doppia redditività di un impianto Chiocciola Metodo Cherasco

- **GRAFICO e TIPOGRAFICO** per sapere cosa il nostro Istituto può fornire in fatto di consulenza, assistenza e produzione

Durante la visita **sarà possibile sia acquistare che degustare gratuitamente** le ricette di Lumacheria Italiana nonché provare i prodotti cosmetici proposti dalla Snail Therapy Company.

Il Polo dell'Elicicoltura avrà le PORTE APERTE anche sabato 30 settembre dalle 14 alle 18.

SABATO 30 SETTEMBRE 2023

PRIMA PARTE DALLE 9 ALLE 12.30

CHIOCCIOLA METODO CHERASCO: DALLE LINEE TEORICHE ALLE VISITE IN CAMPO.

AULA MAGNA UNISG Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Corte Albertina, via Amedeo di Savoia, 8, POLLENZO.

L'incontro è particolarmente dedicato a chi per la prima volta si affaccia al mondo dell'elicicoltura nel segno di **Chiocciola Metodo Cherasco** e ha la necessità di trovare risposta alle domande che si hanno a inizio percorso. Guidati dal Direttore **Simone Sampò**, i partecipanti potranno conoscere direttamente dai nostri professionisti tutti i dettagli di un allevamento di chioccioline con il metodo messo a punto dal nostro Istituto.

- **Introduzione antologica sul mondo dell'Elicicoltura** nei suoi primi cinquanta anni con il **Direttore Simone SAMPÒ**, massimo esperto dell'elicicoltura italiana fin dai suoi esordi.
- **Avvicinamento alla tecnica di costruzione e gestione di un impianto** di elicicoltura nel segno di Chiocciola Metodo Cherasco: dal terreno all'approvvigionamento idrico, dai dettami del Disciplinare alla raccolta. Con **Cristiano Scarrone, responsabile Ufficio Tecnico**.
- Le potenzialità commerciali in **campo gastronomico**. Con **Paolo Baratti, Direttore Commerciale Lumacheria Italiana**.
- Le potenzialità commerciali in **campo cosmetico**. Con **Chiara Lovera, Responsabile SNAIL THERAPY COMPANY e LUMADEA Cosmetici**.
- **L'Analisi dei Costi**. Per conoscere in trasparenza la portata dell'investimento, i tempi di rientro, il reddito.

L'**UNISG Università di Scienze Gastronomiche**, oltre ad essere una location suggestiva nel cuore delle Langhe, offre gratuitamente ogni servizio utile per soddisfare le esigenze di chi partecipa ai nostri eventi.

Vi invitiamo a consultare il sito <https://www.unisg.it/>

SECONDA PARTE DALLE 9 ALLE 12.30

LE VISITE GUIDATE AL POLO DELL'ELICOLTURA DI CHERASCO.

Corso Luigi Einaudi, 40, Cherasco (CN)

Dopo aver affrontato le linee teoriche, l'incontro si sposta negli impianti con le **Visite Guidate sul campo**. Con i migliori professionisti del settore, si potranno visitare la **Sala Parto** dove le chioccioline si riproducono fino alla nascita delle **baby snails**, i **recinti** di allevamento **dell'Accademia della Chiocciola** e dell'**Helix Valley**, i **comparti di stoccaggio** e selezione delle chioccioline di Filiera, i **laboratori di estrazione della bava** tramite il processo **Muller**, gli **impianti** di produzione cosmetica.

Durante la visita **sarà possibile sia acquistare che degustare gratuitamente** le ricette di Lumacheria Italiana nonché provare i prodotti cosmetici proposti dalla Snail Therapy Company.

Il 52° Convegno Internazionale di Elicicoltura Chiocciola Metodo Cherasco sarà certamente un momento importante per celebrare il mondo della Chiocciola ma quello che riteniamo ancora più importante è il fatto che gli incontri del 29 e 30 settembre saranno l'occasione per conoscerci, creare nuove alleanze con lo scopo di portare nuova e vivifica linfa al settore agricolo ed imprenditoriale dell'Elicicoltura che dal 2016 ad oggi è entrato a pieno merito nel novero dei settori business maggiormente saldi e remunerativi.

COME PARTECIPARE.

Ogni appuntamento nel contesto di HELIX2023 è gratuito ma è FONDAMENTALE LA PRENOTAZIONE.

È sufficiente mandare una mail a info@istitutodielicoltura.com oppure chiamare lo **0172.489382** per prenotare la vostra partecipazione.

ANALISI DEL TERRENO

È importante informarvi che in occasione degli incontri nel panorama di HELIX2023 sarà possibile consegnare un campione di terreno per compiere quello che rappresenta essere un passo fondamentale al fine di valutare la possibilità di entrare nel mondo di Chiocciola Metodo Cherasco. Occorrono circa 200 grammi di terriccio prelevati a 20 cm di profondità che potrete confezionare in busta chiusa o barattolo. Il costo di ogni campione (di solito consigliamo un prelievo ogni 5.000 mq) è di 35 euro + iva che potrete pagare direttamente o successivamente tramite bonifico. I risultati verranno quindi consegnati via mail in una settimana circa, completi di relazione che potrete discutere coi nostri tecnici.

E ADESSO VI ACCOMPAGNAMO ALLA MIGLIORE ESPERIENZA ANCHE DAL PUNTO DI VISTA DELLA RICETTIVITÀ.

COME ARRIVARE.

Cherasco e Pollenzo si trovano in provincia di CN, facilmente raggiungibili in auto. Cherasco ha un'uscita autostradale dedicata sulla tratta Torino-Savona ed è considerata la porta della Langhe, molto vicina ad Alba città del Tartufo Bianco. Per raggiungerla in treno occorre viaggiare su Torino, stazione di riferimento Torino Porta Susa. Da qui si deve scegliere la tratta Torino/Alba, scendere a Bra che dista 5 km da Cherasco. Il sabato purtroppo non sono attivi i Bus ma dalla stazione è possibile spostarsi in taxi. Il costo del percorso Bra-Cherasco è di circa 10 euro. Per la Giornata Informativa non è indispensabile avere l'auto, l'Accademia è raggiungibile a piedi e per la visita al Polo è possibile essere accompagnati dai nostri relatori.

DOVE MANGIARE

Cherasco offre molte opportunità ma noi abbiamo i nostri "posti del cuore". Nei prossimi giorni sarà nostra cura comunicare sui nostri canali social e sul sito le proposte gastronomiche di ognuno di loro e i Menù della Chiocciola. Ogni palato sarà soddisfatto a prescindere dai vostri gusti personali: dai piatti della tradizione piemontese, alle proposte vegetariane.

- **Osteria La Torre** – via dell'Ospedale 22 - [0172 488458](tel:0172488458)
- **Madama Piola** – via San Pietro 26a - [0172 753157](tel:0172753157)
- **Gastronomia dell'Arco** - Via Vittorio Emanuele II, 37 - [370 349 2302](tel:3703492302)
- **Pane e Vino** - Via Vittorio Emanuele II, 18 - [0172 489108](tel:0172489108)
- **Osteria Umberto** - via Vittorio Emanuele II 82 - [0172 489065](tel:0172489065)

DOVE DORMIRE.

Cherasco offre molte soluzioni abitative per ogni fascia di prezzo che potete consultare qui <https://eventi.comune.cherasco.cn.it/index.php/ricettivita> e una comoda Area Camper in pieno centro città.

I B&B che vi consigliamo sono

- **ANTICA MAGNOLIA** Signora Renata 328.7232936 <https://www.anticamagnolia.com/>
- **AL LUNARIO** Signora Mariagrazia 328.1017247 <http://www.al-lunario.com/>
- **ALL'IMPERATORE** [Via S. Pietro, 29, 12062 Cherasco 335 794 4264](#)

HELIX2023 è organizzato grazie al contributo di Città di Cherasco, BCC Banca di Cherasco, EVISO.

