



HELIX²⁰₂₃
UOMO DIGITALE TERRA

HELIX 2023

IL DISEGNO DI LEGGE PER L'ALLEVAMENTO DI CHIOCCIOLE ASSUME CONCRETEZZA. PAROLA DEL VICE PRESIDENTE DEL SENATO GIAN MARCO CENTINAIO

Cherasco, 4 ottobre 2023 – L'elicicoltura - allevamento di chiocciole - avrà finalmente un Disegno di Legge dedicato. *"La partita sull'Elicicoltura è una di quelle sfide che la nostra agricoltura deve cogliere. Per questa ragione con il Senatore Giorgio Maria Bergesio abbiamo presentato una proposta di legge che, sebbene sia ancora ai primi passi visti i tempi della politica, assume di giorno in giorno grande concretezza. Oggi in Italia esiste un Disciplinare, esiste una corretta prassi, esiste grazie all'Istituto Internazionale di Elicicoltura la prima Filiera Certificata, ma ancora non esiste una legge e questo rappresenta un vuoto normativo che dobbiamo andare a colmare"* è l'annuncio che il Vicepresidente del Senato della Repubblica Senatore Gian Marco Centinaio ha fatto dal palco di HELIX 2023 - la principale manifestazione di settore - di fronte agli oltre 400 elicicoltori, in rappresentanza dei quasi 800 che, in Italia, aderiscono al Metodo Cherasco sviluppato dall'Istituto diretto da Simone Sampò in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

"È la notizia che gli tutti elicicoltori italiani aspettavano da anni" - esulta Sampò che continua *"Finalmente l'elicicoltura è riconosciuta come attività agricola vera e propria, che concorre quindi alla determinazione del PIL nazionale e che ha ampie prospettive di sviluppo grazie alle intrinseche proprietà e all'adattabilità della chiocciola al mutato contesto climatico che la rendono una delle principali fonti proteiche del futuro: sana, etica e sostenibile"*. Un grande risultato, frutto dell'intenso lavoro di Simone Sampò - in veste di Presidente dell'ANE (Associazione Nazionale Elicicoltori) e di Direttore dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco - nel portate all'attenzione delle Istituzioni nel corso di diverse audizioni alla Camera e al Senato lo stato dell'arte e le potenzialità del settore dell'allevamento delle chiocciole evidenziando la necessità, per poter continuare a crescere in maniera solida e competitiva, di dover agire nell'ambito di un quadro normativo di riferimento a garanzia degli elicicoltori, dei consumatori, degli animali e del Made in Italy.

Un palpabile entusiasmo ha così permeato HELIX 2023, la due giorni dedicata alla Chiocciola Metodo Cherasco che ha visto oltre 500 persone - elicicoltori, aspiranti tali, imprenditori di altri settori, appassionati del famoso gasteropodo di Cherasco e semplici curiosi - trascorrere due giornate di full immersion nel mondo delle chiocciole, tra Pollenzo con i talk istituzionali e teorici, e Cherasco con le visite sul campo al Polo dell'Elicicoltura.

CHIOCCIOLE D'ORO 2023

Il Convegno di apertura di HELIX 2023 è stato anche il palcoscenico per l'attribuzione delle **Chiocciole d'Oro**, il riconoscimento a chi, in diversi ambiti, ha contribuito con impegno e dedizione a diffondere l'economia elicoidale in Italia e nel mondo.

La "Chiocciola d'Oro 2023" è stata assegnata, nel settore food, a **Chef Gabriele Boffa** della Locanda Sant'Uffizio a Cioccaro di Penango - AT (due Stelle Michelin) per aver esaltato la Chiocciola Metodo Cherasco in alcune straordinari piatti della sua carta e, doveroso tributo, alla memoria di **Giorgio Gallina**, storico gestore e chef del Ristorante "La Capannina" ad Alba e, sin dall'inizio, fervente ed attivo sostenitore della Chiocciola Metodo Cherasco.

Nel settore elicicoltori sono state premiate la **Tenuta Agricola Il Nibbio**, uno dei più grandi impianti italiani e piemontesi a Ciclo Naturale Breve che sta sperimentando con successo, grazie a un impegnativo lavoro ingegneristico nell'impianto,



l'Elicicoltura 4.0 e la **Tenuta La Giotta** che, convertita recentemente al Ciclo Breve, ha seguito con fiducia e precisione le regole del Disciplinare Metodo Cherasco diventando, in brevissimo tempo, una case history di successo.

Nel settore accademico la Chiocciola d'Oro è stata assegnata alle dottoresse Alessia Ricci, Marialucia Gallorini, Amelia Cataldi e Susi Zara del **Dipartimento di Farmacia dell'Università "G. D'Annunzio" di Chieti-Pescara** per l'importante lavoro di ricerca svolto in collaborazione con l'Istituto Internazionale di Elicicoltura sulle straordinarie proprietà del siero di lumaca estratto tramite il processo cruelty free Muller.

Nel settore promozione, infine, premiate la **Sagra di Bellante** (Teramo) e la **Sagra di Casumaro** (FE) per saper divulgare ad un pubblico ampissimo - si pensi che vengono servite in 15 giorni più di 20.000 persone - l'amore per l'alta gastronomia a base di carne di lumaca.