



Le Tre Chiocciole, dall'azienda agricola di famiglia alla conversione in allevamento seguendo il Metodo Cherasco

5 Maggio 2025 

VICENZA – La chiocciola è il superfood pronto a conquistare la gastronomia italiana. Un prodotto sano, sostenibile e versatile che ben si presta all'utilizzo nelle ricette della tradizione e nella sperimentazione culinaria. Con il disciplinare del Metodo Cherasco queste caratteristiche si accentuano ancora di più e la chiocciola è decisa a vivere la sua seconda giovinezza.

Si tratta di un disciplinare di allevamento che si esprime nel Ciclo Naturale Breve, basato su pochi ma fondamentali principi: baby snails inserite recinti all'aperto, alimentazione esclusivamente vegetale, agricoltura simbiotica e la particolare rete protettiva Helitex, che ha ottenuto la certificazione Bureau Veritas come prima, e ad ora unica, filiera di elicicoltura al mondo.

Il risultato è la Chiocciola di Cherasco, un prodotto biologico, naturale e genuino di cui “non si butta via niente”: la carne viene utilizzata nell'alta gastronomia e nei prodotti pronti da gustare, la bava di lumaca nei prodotti medici e cosmetici, gli intestini per l'alimentazione di altri animali, il guscio – fonte di calcare – nei prodotti ortodontici, e per gli scrub nei massaggi.

Il Metodo Cherasco è stato sviluppato dall'Istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco (Cuneo) e dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ma non ha impiegato molto a uscire dai confini territoriali. La sua applicazione ha conquistato le più svariate realtà nazionali e internazionali, trovando nel Veneto alcuni tra i primi cultori.



Valentino, Chiara e Marta Rossetto

L'azienda Le Tre Chiocciole di Sossano, in provincia di Vicenza, ha trovato in questa tipologia di allevamento la propria strada. “Abbiamo scelto il metodo Cherasco dopo aver seguito diversi incontri anche con altri sistemi. Cherasco ci ha colpiti fin da subito per le grandi possibilità sul mercato e per le certezze che riesce a dare a noi allevatori, ma anche per il continuo studio e sviluppo del sistema di allevamento”, dice a *Virtù Quotidiane* **Valentino Rossetto** che con le due sorelle **Chiara** e **Marta** guida l'azienda veneta.



Un'azienda agricola di famiglia convertita in un allevamento di Chioccioline per mantenere una promessa fatta al nonno, quella di non abbandonare il lavoro in campagna. La scelta di seguire un'attività "lenta" è venuta proprio a Valentino che ha trovato nell'Istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco, la guida ideale per intraprendere questa nuova avventura.



"Il Metodo Cherasco ci permette con l'utilizzo di recinti e di un'alimentazione controllata e studiata di avere il pieno controllo di sviluppo dell'animale in tutto il periodo di allevamento".

"Quando abbiamo iniziato questa attività per noi è stata una sfida che ci ha coinvolto e stimolato fin da subito". Un percorso fatto di formazione e disciplinari da rispettare che giunge fino alle tecniche di vendita del prodotto finito.

"Non abbiamo una giornata tipo abbiamo, invece, diversi lavori in base alla stagione. Noi siamo coinvolti non solo nel l'allevamento della chiocciola ma abbiamo un negozio con una linea di prodotti cosmetici realizzati con bava di lumaca e una linea food. Abbiamo, inoltre, un laboratorio Ppl - Piccole Produzioni Locali - per la trasformazione del prodotto e per l'estrazione della bava di lumaca. Incastrando tutte queste attività le nostre giornate sono sempre piene".



Un mestiere che, nonostante la giovane età dei tre ragazzi, non li ha mai fermati. Una dedizione che li ha portati, nel 2020, a vincere la Chiocciola d'Oro, premio internazionale di elicicoltura.

Il risultato lo si vede anche nel successo della loro produzione. "I prodotti che vanno per la maggiore nel nostro negozio sono i cosmetici e siamo molto contenti perché abbiamo visto un continuo aumento della clientela grazie al passaparola e alla soddisfazione dei nostri clienti".

Quella dell'allevamento Le Tre Chioccioline è una storia che segna il ritorno alla terra visto in un'ottica contemporanea. Non ci sono decisioni scontate o lavorazioni raffazzonate, tutto è frutto di impegno, formazione e costante studio. L'unione della passione di questi ragazzi e del Metodo Cherasco ha fatto una differenza che merita di essere raccontata.

