

La Sagra delle lumache di Bellante premiata in Piemonte

4 Ottobre 2023

di Giancarlo Pierannunzi



BELLANTE – Nel corso del weekend, il presidente della Pro Loco di Bellante (Teramo) **Aldo Valentini** insieme ai componenti **Dino Iachini** e **Marco Colucci**, hanno preso parte dell'evento di punta nel mondo dell'elicoltura, il 52esimo convegno Internazionale di Elicoltura tenutosi a Cherasco (Cuneo).

Questo incontro rappresenta la massima espressione del settore, un momento di condivisione e apprendimento dedicato a esplorare lo stato dell'arte dell'elicoltura non solo in Italia, ma a livello globale.

Aldo racconta con grande orgoglio a *Virtù Quotidiane* della nascita della Sagra delle Lumache, un evento straordinario che è diventato il simbolo della loro comunità e che

rappresenta l'essenza stessa di Bellante, partiti con 30 Kg di lumache nella prima edizione ed arrivati quest'anno a ben 12 quintali.

L'ambientazione del convegno è stata davvero significativa, presso la sede dell'Università di Scienze Gastronomiche, in collaborazione con l'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco, che ha contribuito a sviluppare il Disciplinare di Chiocciola Metodo Cherasco.

Durante questo evento accademico, sono stati presentati gli ultimi progressi e le ricerche condotte in collaborazione con alcune delle figure più autorevoli del settore, tra cui università, accademie e fondazioni.

Tra i relatori presenti personalità di spicco come **Silvio Barbero**, direttore di Unisg Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, **Gian Marco Centinaio**, vice presidente del Senato, l'assessore **Marco Protopapa**, responsabile dell'Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca della Regione Piemonte, **Susi Zara**, professore Associato del Dipartimento di Farmacia dell'Università "Gabriele Annunzio" di Chieti-Pescara, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Xfarm per la digitalizzazione e il monitoraggio in tempo reale degli allevamenti, Casumaro e Bellante con le loro testimonianze preziose.

Al termine di questo convegno, sono state assegnate le Chioccioline D'Oro a riconoscimento delle categorie più rappresentative del mondo della Chiocciola. In questa occasione, è stato conferito il prestigioso premio Chiocciola D'oro 2023 al team di Bellante per aver organizzato la Sagra delle Lumache con il maggior consumo di Polpa di Chiocciola Nazionale Metodo Cherasco extra Maxima d'Italia.

Le chioccioline sono animali straordinari che dimostrano una notevole resilienza alle sfide del cambiamento climatico. La loro produzione richiede un quantitativo minimo di acqua e non produce rifiuti inquinanti. Grazie al Metodo Cherasco, sviluppato in collaborazione tra l'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il ciclo di allevamento si riduce drasticamente, il suolo viene rigenerato, e tutto il processo è certificato da Bureau Veritas. Questo metodo rappresenta la prima filiera di elicicoltura al mondo.

Centinaio ha annunciato l'intenzione di presentare un disegno di legge per regolamentare e sostenere il settore dell'elicicoltura, riconoscendo ufficialmente l'allevamento delle chioccioline come un'attività agricola e promuovendo il benessere degli animali, il rispetto dell'ambiente e la qualità dei prodotti italiani.

Questa iniziativa potrebbe rappresentare un importante passo avanti per valorizzare

l'elicoltura italiana, legata alla tradizione culinaria del Paese ma con un notevole potenziale economico e di innovazione, soprattutto nei settori cosmetico e farmaceutico.

Questo settore si è dimostrato estremamente redditizio, a tal punto da essere considerato un vero e proprio "affare mondiale".

L'Italia, in particolare, ha raggiunto un primato eccezionale in questo campo. Non è un caso che anche i francesi, noti per essere i maggiori consumatori di escargot al mondo, stiano seguendo con grande interesse l'evoluzione dell'elicoltura italiana basata sul Metodo Cherasco.

Grazie alla ricerca continua, alla collaborazione tra istituzioni, e alla dedizione di figure come **Simone Sampò**, l'elicoltura italiana sta conquistando sempre più riconoscimento e rispetto a livello internazionale.

I risultati economici positivi testimoniano l'efficacia di questo metodo e la sua capacità di soddisfare la crescente domanda di prodotti di alta qualità e sostenibili nel settore dell'alimentazione.

LE FOTO

















