Allevamento della Chiocciola

written by Rivista di Agraria.org | 5 agosto 2010

Allevamento La Lumaca Madonita (foto *www.lalumacamadonita.it)*

Elicicoltura in Italia: alcune considerazioni

L' allevamento della Chiocciola (noto con il nome di elicicoltura) è un settore non molto sviluppato in Italia, nonostante sia stato introdotto da decenni e crei intorno a sé interesse e curiosità da parte di molti giovani imprenditori. In Italia, infatti, il mercato delle chiocciole è soddisfatto in gran parte da prodotto proveniente dall'estero. Vi sono quindi i presupposti perché l'elicicoltura si sviluppi adeguatamente, diventando un'attività in grado di fornire redditi adeguati agli allevatori, e non solo una estemporanea attività svolta a livello amatoriale. Nel nostro Paese esistono da più di 30 anni due importanti realtà del settore, operanti anche in altri paesi europei, che contribuiscono molto alla promozione del settore ma che allo stesso tempo, a mio parere, lo hanno condizionato eccessivamente in senso monopolistico. Ciò accade perché la maggior parte di coloro che, non avendo alcuna esperienza, vogliono intraprendere tale attività, devono ovviamente appoggiarsi a qualcuno che li possa indirizzare su come, dove e quando fare il tutto; per il nuovo elicicoltore inizia una rapporto di stretta dipendenza, essendogli fornito tutto il materiale necessario per la realizzazione dell'impianto, compresi i riproduttori da utilizzare per l'avvio dell'allevamento, con la proposta di un contratto che impegna l'azienda fornitrice ad acquistare tutta la tua produzione al prezzo di mercato del momento. Tutto bellissimo e incredibile per il nuovo giovane imprenditore agricolo!
Ovviamente, per tali materiali e per l'iscrizione all'associazione una somma considerevole che, stando alle previsioni, dovrebbe essere ripresa dall'allevatore in un paio di anni. Il problema è che spesso, al momento del ritiro del prodotto il prezzo di mercato è molto inferiore a quello del preventivo (3 €/kg anziché 4-5 €/Kg). Questo comporta un grave danno per l'imprenditore, che vede allungarsi notevolmente il tempo di ritorno del capitale investito, a volte preso in prestito.
Per non parlare di molte spese non preventivate, ma che sono a carico del povero allevatore!
In Italia esistono anche altre aziende che hanno maturato grande esperienza nel settore e che, grazie alla lunga esperienza fatta sul campo, hanno messo a punto una tipologia di allevamento diversa da quella tradizionale promossa dagli istituti nazionali che prevedono la divisione in due zone: una destinata alla riproduzione e una all'ingrasso. Questa diversa metodologia di allevamento prevede, invece, che le chiocciole vengano allevate tutto l'anno nello stesso recinto evitando il dispendioso lavoro di spostamento da un recinto all'altro e favorendo la rapida crescita, con riproduzione e ingrasso a ciclo continuo. Le caratteristiche che deve avere un terreno per poter ospitare un allevamento non sono particolari in quanto la chiocciola è un animale privo di particolari esigenze e in grado di adattarsi alla maggior parte dei terreni, purché ben drenanti e non argillosi, in quanto il ristagno idrico dopo una pioggia abbondante potrebbe portare alla morte per annegamento di molti esemplari. Un terreno calcareo è da preferire, in quanto apporta alle chiocciole un aggiunta di calcio, necessario sia per l'opercolatura (creazione di un velo calcareo nella fase di letargo) che per dare durezza al guscio.

Allevamento La Lumaca Madonita (foto *www.lalumacamadonita.it)*

Allevamento della chiocciola

Esistono due tipologie di allevamento: all'aperto a ciclo naturale e in serra.
La prima tipologia comporta spese iniziali abbastanza contenute, la riproduzione e l'alimentazione avviene a ciclo naturale ma di contro ci sono molti pericoli esterni che possono danneggiare l'allevatore come uccelli, insetti e maltempo. Invece nell'allevamento in serra non si corrono questi rischi ma ci sono altri problemi dovuti alle alte temperatura che si creano all'interno, le spese sono molto elevate e le lumache vengono alimentate con sfarinati e

colture vegetali. Il sistema di allevamento sviluppato dalle aziende che non seguono il metodo tradizionale all'aperto, viene realizzato in recinti con dimensioni medie di circa 45 x 4 m realizzati con pali in legno alti 1 metro circa e con una particolare rete interrata per diversi cm, mentre nella parte superiore viene lasciata un balza di circa 20 cm per ostacolare la fuoriuscita delle chiocciole. All'interno di ogni recinto vengono coltivate bietole e graminacee che servono sia per l'alimentazione, sia per il riparo nei periodi più caldi estivi. Ogni recinto viene distanziato dall'altro da un corridoio utilizzato per la raccolta e il trasporto delle lumache. Molto importante per la realizzazione dell' impianto è la presenza di acqua costante durante tutto l'anno; a tale scopo vengono posizionati dei vaporizzatori che mantengono costante l'umidità del terreno e della vegetazione spingendo le lumache ad uscire dalla terra e a mangiare.
Il ciclo completo avviene in un anno in quanto, almeno nel sud Italia, a febbraio si comincia con la preparazione del terreno (aratura e fresatura), nei primi quindici giorni di marzo si prosegue con la semina delle colture all'interno dei recinti portando le bietole, all'altezza di circa 20-30 cm, dopodiché verranno immessi i riproduttori, che con l'arrivo della bella stagione e delle temperature miti, cominceranno ad accoppiarsi e a deporre le uova. Tale periodo è compreso da metà aprile a metà giugno. Le piccole lumache verranno tenute nei recinti fino ai primi di settembre per dargli la possibilità di ingrassare e raggiungere la dimensione ottimale per poi poter iniziare la vera e propria raccolta che si protrarrà fino ai primi di dicembre. Raccolte, a questo punto, tutte le lumache si passa alla lavorazione del terreno lasciandolo pronto per l'anno successivo. Ovviamente tutti questi passaggi dipendono essenzialmente dalle condizioni climatiche che favoriscono o sfavoriscono le varie fasi facendo ritardare o posticipare la raccolta e quindi la vendita.

Allevamento La Lumaca Madonita (foto *www.lalumacamadonita.it)*

Specie allevate

Sono diverse le specie di lumache utilizzate per la gastronomia.

Helix aspersa Maxima e Muller

La Maxima e la Muller si differenziano per dimensioni, colore e qualità della carne (nella Muller è più delicata e chiara).
L'adulto porta un duro, sottile guscio calcareo di 25-40 mm di diametro per la Maxima e 20-30 mm per la Muller, composto da quattro o cinque vortici. Il guscio è un po' variabile a colori e ombre, ma è generalmente di castagno o marrone scuro con strisce di colore marrone.
Il corpo è molle e viscido, grigio-marrone, ed è ritratto in tutto il guscio, quando l'animale è inattivo o minacciato. Nel periodo secco e freddo, l'apertura del serbatoio è sigillata con una sottile membrana di muco secco che è conosciuto come un epigramma o "opercolo", che aiuta a trattenere l'umidità interna della lumaca. Quando in letargo, l'Helix aspersa evita la formazione di ghiaccio alterando le componenti del suo sangue e può sopravvivere a temperature fino ad un livello più basso da -5°C. Durante i periodi di caldo, il guscio ha la capacità unica di modificare la sua permeabilità all'acqua. In combinazione con un meccanismo termoregolatore, simile a quello osservato durante l'ibernazione, gli permette di sopravvivere diversi mesi di caldo.
Nei periodi di attività, emergere la testa e piedi. La testa porta quattro tentacoli, nella parte superiore due che sono gli occhi, usati come sensori di luce, e nella parte inferiore dove altri due di dimensioni inferiori, hanno i sensori tattili e olfattivi. La bocca è situata sotto i tentacoli, e contiene una particolare "bocca" che usa per raschiare e manipolare le particelle di cibo.

Helix pomatia Linnaeus, 1758

Molto apprezzata in Francia, ha le stesse caratteristiche della precedente ma si differisce per le dimensioni maggiori, per il colore uniforme del guscio e per la lenta e bassa riproduzione durante il ciclo annuale.

Eobania vermiculata Muller, 1774 (sin. *Helix vermiculata*)

Meglio conosciuta come Rigatella (la comune lumaca), presente ovunque in natura e venduta tutto l'anno ma difficile e costosa da allevare; per questo motivo, quelle che si trovano sul mercato sono in genere raccolte "in natura".

Helix aperta Born, 1778

Meno conosciuta e commercializzata, ma molto richiesta in diverse regioni Italiane e in particolari periodi dell'anno, è riconoscibile dal suo caratteristico opercolo di colore bianco vivo e dal guscio di colore verde molto scuro. Anche questa specie non viene allevata a causa del suo particolare ciclo di vita.

Di tutte queste specie, l'Helix aspersa è quella più facile da allevare. E' un mollusco ermafrodita insufficiente, in quanto ha entrambi i sessi ma per poter fecondare e deporre le uova ha bisogno di accoppiarsi con un altro individuo. Le uova vengono deposte (un centinaio per ogni esemplare) in un buco dove si schiudono dopo circa 20 giorni. Impiegano circa 4-5 mesi per raggiungere la maturità, anche se in natura, a causa del periodo di riposo invernale, ci vuole almeno un anno.
Le varie specie di chiocciole si differenziano per le dimensioni, le abitudini e le caratteristiche alimentari. La più commercializzata e allevata in Italia è l'Helix aspersa Muller, molto prolifica, diffusa in natura in tutte le regioni e pertanto presente in molti piatti tradizionali; meno diffusa è l'Helix pomatia, presente solo in alcune regioni del Nord Italia ma molto apprezzata in Francia (la famosa "Escargot de Bourgogne"), caratterizzata dalle grandi dimensioni e dall'ottima qualità della carne, ma poco allevata perché molto lenta nella crescita e nella riproduzione. In commercio si trova anche l'Helix vermiculata.

Conclusioni

Si stima che il consumo mondiale di chiocciole si aggiri intorno al mezzo milione di tonnellate.
Il consumo di chiocciole in Italia, come nel resto del Mondo, è in costante ascesa e la crescita della produzione nazionale non riesce a coprire il fabbisogno interno (365.000 q.li consumo in Italia, 125.000 prodotti in allevamento e 240.000 provenienti dall'estero – anno 2007).
Nonostante l'apparente semplicità, l'elicicoltura è un settore dove sono necessarie conoscenza ed esperienza adeguata, sia nel settore agricolo (conoscenza del terreno, pesticidi, concimi, diserbanti, periodi di coltivazione, ecc.) sia nel settore dell' allevamento.
Un consiglio per chi volesse intraprendere questa strada è quello di non affidarsi al primo che si spaccia come esperto, perché purtroppo il mercato delle lumache fa gola a molti e si incontra gente che si propone come esperto allevatore quando invece è solo un commerciante che ha come unico scopo fare soldi sul lavoro degli altri. La cosa migliore è informarsi prima adeguatamente, visitare gli allevamenti e parlare con gli allevatori.

*Davide Merlino, Michelangelo Sansone e Giuseppe Sansone, dopo un'esperienza ventennale nel settore agricolo, hanno realizzato il più grande allevamento di lumache d' Italia. (*http://www.lalumacamadonita.it/*).*

Introduzione alla Permacultura

Bill Mollison, Reny Mia Slay – Aam Terra Nuova ed. – marzo 2007

Il libro che ha fatto conoscere in tutto il mondo la Permacultura: l'arte di coniugare i saperi di discipline diverse (agricoltura naturale, bioarchitettura, climatologia, botanica, ecologia) per progettare in armonia con la natura. L'autore è Bill Mollison, ideatore della Permacultura e premio Nobel Alternativo.

Acquista online >>>