



“Elicicoltura”. Quando si pronuncia questa parola si nota quasi sempre negli interlocutori una certa perplessità, e si percepisce il loro sforzo di arrivare ad individuarne il significato attraverso varie etimologie.

Elicicoltura significa allevamento delle chioccioline.

Le chioccioline, (lumache con conchiglia) attualmente conosciute nel mondo, sono più di 4.000 specie; molto meno sono quelle acclimatate nel nostro paese e solo tre o quattro sono veramente interessanti da un punto di vista economico.

L'allevamento della chiocciolina pregiata da gastronomia, sta diventando una vera e propria branca della zootecnia minore e suscita l'interesse di agricoltori, allevatori e quanti hanno a disposizione terreni semi-abbandonati o coltivati in maniera non economicamente conveniente.

L'aumento della richiesta da parte del mercato, che ha portato, come conseguenza, un forte aumento dell'importazione dall'estero ed una notevole lievitazione dei prezzi (per le qualità pregiate si parla di 8/10.000 lire al Kg. con punte di L. 12.000) ha indotto molte persone a tentare questa nuova attività.

Ci sono state entusiastiche iniziative da parte di alcuni che, pensando soprattutto alla possibilità di un rapido e facile guadagno e non essendo preparati alle varie difficoltà che questo, come qualunque altro genere di allevamento

# Elicicoltura che cos'è? LA LUMACA

di Luigi Calcagni

comporta, hanno avuto delle grosse delusioni.

E' necessario rendersi conto che l'elicicoltura non è un passatempo, ma è un'attività zootecnica legata in maniera determinante all'ambiente, alla vegetazione, all'umidità, al terreno, e soprattutto all'impegno e alla costanza dell'allevatore.

Chi legge sarà sicuramente curioso di conoscere qualche particolare aspetto di questo singolare allevamento, ma prima di descriverlo vorremmo riportare qualche

dato significativo che spieghi l'interesse nato intorno alle chioccioline.

La richiesta del mercato italiano per il consumo interno è di circa 60.000 q.li l'anno, (nella sola Sardegna si consumano circa 6.000 q.li); l'offerta interna invece è di circa 20.000 q.li, di cui 9.000 q.li presumibilmente sono frutto della raccolta naturale in campagna. Inoltre, dal novembre 1980 le chioccioline sono periodicamente quotate nella Borsa delle carni di Milano.

Le chioccioline, attualmente più interessanti per allevamento sono: la “*Helix Pomatia*” acclimatata nell'Italia settentrionale ed in alcune zone montane dell'Appennino, che è la più richiesta dal mercato per la taglia notevole e per la carne chiarissima e tenera; la “*Helix Adspersa*” diffusa nell'Italia Centro-Sud, la cui carne è tendente allo scuro; la “*Helix Lucorum*” diffusa in tutta Italia, di taglia grossa e carne molto scura.

Il sistema di allevamento oggi in uso è a ciclo biologico completo e consiste nel far riprodurre in cattività le chioccioline, sfruttandone la grande fecondità, per poi ingrassare i soggetti fino ad un peso di 18-20 gr. corrispondente alla pezzatura minima commerciabile di 22-28 mm.

Naturalmente questo allevamento è possibile e conveniente solo se ci sono i fattori fondamentali di ambiente, quali: la temperatura, la cui esigenza è diversa per i vari tipi di chioccioline; l'umidità (le lumache generalmente vi-