



Lumache sì ma da corsa

Un gruppo di amici breganzesi, in tempo di Expo dedicato all'alimentazione, ha dato vita ad una singolare attività: un **allevamento di lumache**. Doveva trattarsi di un'occupazione secondaria, invece è diventato un lavoro vero e proprio. Una economia a chilometri zero, ma che viaggia a grande velocità

di ALESSIA ZORZAN ph. LUCIANO COVOLO

Sono in cinque, tutti poco più che trentenni, e il loro tempo libero lo passano ad allevare lumache. Non è un esercizio zen, ma un vero e proprio business, decisamente "a chilometro zero", per il quale ci stanno investendo soldi, tempo libero ed energie.

Un'esperienza che mette assieme passione per il cibo, visto che le chioccioline sono tutte destinate a finire in qualche piatto gourmet, amore per il Made in Italy e rispetto per l'ambiente, grazie alla realizzazione di un impianto a ciclo biologico completo.

Sintesi perfetta dei temi tanto cari all'Expo di Milano "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", che trovano applicazione concreta in una piccola azienda qui dietro l'angolo, in un'area agricola dell'Altovicentino, al confine tra Breganze e Fara Vicentino.

Alla prima occhiata lanciata all'impianto, sem-

bra di trovarsi davanti ad un grande orto. Ma la differenza la fa, come spesso accade, il dettaglio: sono sì ortaggi quelli che vengono coltivati nei recinti installati, ma sono tutti destinati a diventare cibo per le migliaia di lumache che vi crescono in mezzo. La produzione agricola diventa quindi strumento per l'allevamento dei molluschi.

I protagonisti di questa avventura imprenditoriale, che si è concretizzata nella società agricola "Elicicoltura Astico" con impianto a Breganze, sono i thienesi Stefano Biasiutti, 35 anni, elettricista; Manuel Calgaro, 31 anni, agente immobiliare; Bruno Balasso, 33 anni, studente universitario e agricoltore; Marco Sambugaro, 32 anni, libero professionista, e Moreno Gallio, 33 anni, elettricista. Sono amici, prima che soci, tanto che tutto è partito dopo una cena e tra di loro i patti sono chiari: «Siamo tutti d'accordo: se vediamo che si mette male e che iniziamo a





litigare per qualche ragione legata all'azienda, ci si ferma. Siamo amici da una vita, il nostro legame viene prima di tutto», spiegano Stefano e Manuel.

L'avventura è partita nel 2013, dopo anni passati a condividere il sogno di aprire un agriturismo («Rimane il nostro obiettivo, ma per adesso sarebbe un investimento troppo grande e non è il momento di affrontarlo», spiegano) o comunque avviare un'attività insieme.

Galeotta fu una cena, quasi superfluo dirlo, a base di lumache. «È iniziato tutto quasi per scherzo - spiega Stefano Biasiutti - ci siamo

trovati una sera perché volevamo mangiare le chioccioline, solo che ne abbiamo prese troppe e quelle in più le ho tenute io nell'orto, per provare ad allevarle. Ho fatto un recinto, ma la cosa ha iniziato a "sfuggirmi di mano" perché hanno cominciato a riprodursi e non sapevo più dove metterle. A quel punto, visto che Bruno Balasso ha terreni di proprietà a Fara, abbiamo pensato di trasferirle là, costruendo i primi recinti. Come si dice, da cosa nasce cosa e alla fine abbiamo deciso di allargarci, prendendo in affitto quasi due ettari di terreno a Breganze e provandoci seriamente».

Nella foto
Bruno Balasso, Stefano Biasiutti,
Manuel Calgaro, Moreno Gallio
e Marco Sambugaro



Così, a gennaio dello scorso anno è nata la società "Elicicoltura Astico" dedicata all'allevamento e alla vendita di chioccioline per uso alimentare. In realtà, il loro utilizzo potrebbe andare oltre, visti i numerosi prodotti cosmetici e farmaceutici che vengono realizzati sfruttando le proprietà della bava di alcune lumache, ma per ora l'Elicicoltura Astico è focalizzata sull'impiego culinario.

L'attività sta crescendo, anche se non è ancora in grado di garantire un reddito sicuro ai giovani soci. Tutti, dunque, hanno mantenuto la loro occupazione principale, dedicando all'allevamento delle lumache il proprio tempo libero. «È molto impegnativo - dice Manuel - ci dedichiamo il sabato e la domenica e, a turno, almeno un paio di ore al giorno. Nei festivi magari cerchiamo di concentrare tutti gli interventi in mezza giornata. Le nostre famiglie? Credo che debbano ancora rendersi conto davvero delle potenzialità effettive di questa attività. Però sono tranquille, anche vedono che ci stiamo muovendo in modo intelligente, con investimenti graduali e ponderati. Prima di metterci in attività ci siamo informati, siamo consorziati con l'associazione nazionale Elicicoltura e stiamo allestendo l'impianto un po' alla volta, reinvestendo i primi guadagni. Tra l'altro per i recinti non abbiamo acquistato i kit che vengono proposti già pronti, ma siamo andati a sentire i produttori dei singoli componenti. In questo modo

ci è voluto più tempo, ma abbiamo risparmiato circa il 40 per cento». Per il momento dunque si parla di 20 mila euro spesi per l'allestimento delle strutture, cui va aggiunta la spesa per l'acquisto dei riproduttori, ossia le chioccioline adulte pronte alla riproduzione.

I numeri del settore comunque sono dalla parte di questa "start up". «Solo il 28-30 per cento delle chioccioline consumate in Italia vengono prodotte nel nostro Paese - spiega Stefano - le altre sono importate, in particolare da Francia, Grecia e Spagna. Nel 2013, solo in Sardegna, la regione italiana che ne ha consumate di più, ne sono state utilizzate circa novanta tonnellate».

Tra i loro acquirenti ci sono soprattutto privati. «Ma speriamo di coinvolgere anche qualche chef»

Per partire, il gruppo nel 2013 ha acquistato circa 7 mila riproduttori. Se si pensa che ogni chiocciolina arriva a deporre dalle 50 alle 80 uova per volta e può fare fino a quattro deposizioni in un anno, si capisce come la crescita sia esponenziale. «E si capisce anche perché non avrei mai potuto continuare a tenerle nel mio orto», scherza Stefano.

Il tasso di mortalità è del 70-75 per cento, a causa soprattutto dell'attacco dei predatori. «Nella primavera del 2014 abbiamo introdotto altri 250 mila riproduttori, acquistati tutti dal consorzio di Cherasco, a garanzia dell'origine italiana» - dice Stefano -. Ci teniamo molto, come siamo convinti di continuare con l'impianto a ciclo biologico completo, che assicura che la chiocciolina, a parte il riproduttore che viene in-

Nella foto

L'avventura è partita nel 2013, dopo anni passati a condividere il sogno di aprire un agriturismo



IL MITO SFATATO

NON AMANO L'ACQUA

Troppa pioggia è dannosa

Tutti convinti che le lumache amino l'acqua? Sbagliato. Per le chioccioline, contrariamente a quello che si crede, troppa pioggia è dannosa. «Quando piove le vediamo uscire allo scoperto e arrampicarsi sui muretti: non si stanno godendo il maltempo, sono praticamente in fuga».



L'ALLEVAMENTO



ALLEVATE NELL'ORTO

In spazi coltivati lunghi 45 metri

Gli ambienti dove vivono le chioccioline sono dei recinti lunghi 45 metri per 4, dove vengono coltivati anche cavoli, ravizzone, bietola da coste, tutti ortaggi che piacciono molto alle chioccioline. «Questo permette poi di avere una carne dal sapore e dalla consistenza gradevoli», spiegano.



serito inizialmente, nasce e cresce all'interno dei recinti per loro seminati. Tutta l'alimentazione è coltivata nell'allevamento, quindi non usiamo mangimi o farine animali, come invece può accadere in certi allevamenti dell'Europa dell'est per ingrassare più velocemente le chioccioline. Abbiamo fatto una scelta di qualità, piuttosto che di quantità di prodotto, e vediamo dove ci porterà, speriamo anche di ottenere le certificazioni che attestino la serietà del nostro lavoro. Penso che comunque l'Italia sia il Paese che più si distingue nel mondo per la ricerca della qualità dei prodotti e noi vogliamo continuare su questa strada». «Quella di lavorare secondo i principi dell'ecosostenibilità - aggiunge Stefano - è anche e

«Quella di lavorare secondo i principi dell'ecosostenibilità è anche e soprattutto una scelta etica»

soprattutto una scelta etica. Altrimenti cosa lasciamo ai nostri figli, che futuro avranno le prossime generazioni? Purtroppo siamo già in ritardo, ma si può comunque iniziare ad invertire la rotta».

Tra i loro acquirenti ci sono soprattutto privati. «Ma speriamo di coinvolgere anche qualche chef nel nostro progetto, in modo da allargare la rete ad alcuni ristoranti. Nelle nostre zone i piatti a base di lumache non sono molto presenti ancora». L'impianto si trova in una zona di vigneti, ma i rapporti di buon vicinato sembrano reggere. «I vicini sono tutti molto sorpresi - spiega Manuel - c'è tanta curiosità, ma non l'hanno presa male, anzi. Anche perché con il nostro lavoro non intacchiamo certo il loro mercato. E poi il recinto è ben strutturato e non sono molte le chioccioline che riescono a scappare». Anche perché, vien da obiettare, non andrebbero poi molto lontano visto che non hanno certo fama di essere esemplari atletici. «Non crediate - mette in guardia ancora Manuel - le chioccioline vanno piano, è vero, ma non si fermano mai». Che sia la chiave del successo?

