

CARTELLA STAMPA ISTITUZIONALE

Dalle chioccioline un nuovo modello economico in agricoltura che, rispettando la natura, crea profitto dalla sostenibilità

L'ONDA ELICOIDALE CHE INNOVA L'ECONOMIA PARTE DALLA "CHIOCCIOLA METODO CHERASCO"

L'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco, guidato dal 2016 dall'imprenditore Simone Sampò, sta rinnovando in chiave green ed etica il settore dell'elicicoltura: in 5 anni gli allevamenti elicicoli italiani che seguono il "Metodo Cherasco" sono passati da 200 a 715, impiegando un indotto di oltre 9000 persone e generando un significativo aumento di fatturato, cresciuto da 32 a oltre 350 milioni di euro.

La spirale virtuosa dell'economia elicoidale è avviata.

Cherasco, 2021 - Devono essere speciali la terra, l'aria e le genti delle Langhe. Patria di slow food, del Barolo, di eccellenze gastronomiche come il pregiato tartufo e i formaggi, questo territorio Patrimonio Unesco, ha un "humus" fertile nel quale si sta sviluppando una nuova economia agricola in grado di estendersi a diversi altri settori economici.

È l'**economia elicoidale** - green, etica e vivibile - **basata sull'allevamento delle chioccioline** sviluppato dall'**Istituto Internazionale di Elicicoltura** della cittadina piemontese, già conosciuta storicamente come "Città delle paci" e che ora è la capitale incontrastata delle chioccioline allevate **secondo il "Metodo Cherasco"**. Metodo che assicura una "**doppia redditività**" diretta - oltre che dalla coltivazione e vendita delle chioccioline si ricava reddito anche dalla vendita della bava di lumaca - e opportunità di redditività indiretta.

Neologismo coniato da Simone Sampò - Presidente dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco - **l'economia elicoidale, si sviluppa "a spirale"** creando valore in termini di lavoro, reddito e benessere sociale ed ambientale oltre che nel **settore gastronomico** - la carne di chiocciola è ricchissima di proteine con appena l'1,2% di grassi (meno della sogliola) e l'allevamento richiede un dispendio minimo di acqua ed energia - anche in altri settori produttivi. Sono coinvolti il segmento **prodotti di benessere, bellezza e farmaceutica** - la bava delle lumache ha eccezionali proprietà cicatrizzanti, nutrienti e antiossidanti e funge da gastroprotettore naturale; **il commercio di frutta e verdura** - la bava è un antimicrobico naturale in grado di allungare lo shelf-life dei prodotti confezionati; lo sviluppo di **applicazioni tecnologiche avanzate** negli impianti come sensoristica e blockchain; **il sociale** con progetti **riabilitativi** dove i pazienti traggono giovamento nel prendersi cura della chiocciola con tempi lunghi e scanditi, proprio come quelli del piccolo mollusco, e il progetto **F-Helicicoltura** dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura, ovvero insegnare a bambini e ragazzi il rispetto della natura attraverso l'osservazione e la cura delle chioccioline.

Alla base di tutto c'è la **chiocciola**, piccolo mollusco invertebrato collocato al fondo della catena alimentare, e la **terra** nella quale vive, cresce e si riproduce.

L'attenzione alla sostenibilità ambientale, al rispetto per la natura e per il consumatore - alla base delle chioccioline metodo Cherasco - dà origine a un **prodotto biologico, naturale e genuino, la chiocciola di Cherasco, di cui "non si butta via niente"**: la carne nell'alta gastronomia, 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.

Dalla chiocciola si origina un nuovo format economico, etico e sociale tridimensionale dove **la materia prima - la chiocciola appunto - si autorigenera** e apre reali e **concrete opportunità di mercato in tutti e tre (da qui la tridimensionalità) i settori dell'economia**: primario, secondario e terziario. Un elicicoltore virtuoso, che sfrutta tutte le potenzialità offerte dal Metodo Cherasco, non solo alleva per vendere il prodotto e la bava ma fin da subito, ad esempio, può diventare commerciante vendendo Food e Cosmetica a proprio marchio. Può realizzare e curare laboratori didattici con le scuole di ogni ordine e grado, può partecipare ad eventi e manifestazioni. **Non è un cerchio che si chiude, ma una spirale che apre nuove prospettive.**

L'ECONOMIA ELICOIDALE È IN CRESCITA.

Sostenibile, costa poco, rende tanto e fa felici.

Nell'economia elicoidale basata sulla "Chiocciola Metodo Cherasco" **c'è spazio per nuovi agricoltori che abbiano la voglia e il desiderio di diventare imprenditori.** Il potenziale di crescita è altissimo considerando che, a fronte di una richiesta in Italia di 4.500 tonnellate annue, i 1150 ha di impianti attuali in Italia provvedono solo al 20% della domanda interna. L'80% del prodotto arriva da paesi esteri - Romania, Turchia, Indonesia in primis - dove la produzione è però di scarsa qualità perché proviene da filiere lunghe e non soggette ai dovuti controlli sanitari. L'Istituto Internazionale di Elicicoltura ha stretto accordi per lo sviluppo di una elicicoltura verde, sostenibile e rispettosa anche in altri paesi - notizia recente sono gli accordi con il Marocco e la Georgia - dove le condizioni atmosferiche consentono di ottenere un prodotto di eccellente qualità da allevare secondo il disciplinare "Chiocciola Metodo Cherasco".

Ma per il colmare il gap **c'è spazio anche in Italia, per oltre altri 3400 ha di impianti.**

La "Chiocciola Metodo Cherasco", riconosciuta e ricercata per la sua qualità ottenuta grazie all'applicazione del rigido disciplinare, nel 2019 ha visto aumentare il suo valore dell'83%, da €3 al chilo a €5,50 al chilo (nel 2020, causa pandemia, l'assemblea annuale degli Elicicoltori ANE ha deciso di lasciare le quote invariate). Insomma, i numeri parlano chiaro: **investire nelle chioccioline conviene** anche perché l'Istituto Internazionale di Elicicoltura assicura una **"doppia redditività"**: oltre che dalla coltivazione e vendita delle chioccioline, si ricava reddito anche dalla bava di lumaca che viene estratta attraverso il MullerOne, macchinario innovativo brevettato dall'Istituto di Cherasco, che utilizza l'ozono e quindi un metodo cruelty-free che non dà sofferenza all'animale. Nel 2019, inoltre, altra possibilità di generazione di reddito, è stata brevettata la pratica dello Snail Therapy, attraverso cui le chioccioline vive vengono poggiate su determinati punti del corpo umano dove rilasciano la bava di lumaca, dando così beneficio sia alla pelle che al sistema nervoso dell'organismo.

L'economia elicoidale è vincente: un sistema completo, senza alcuno spreco dove **tutto si trasforma** e nulla si butta e quindi **rigenera reddito**; dove **l'impresa è consapevole del proprio ruolo sociale** anche nel ridare dignità alla persona; dove **la terra è il valore in assoluto più grande** e quindi va rispettata e dove la Coltura dialoga profondamente con il concetto di Cultura.

LA FIRMA DI SIMONE SAMPO'

Simone Sampò, in carica da 5 anni, ha dato una decisa svolta al mercato della lumaca accompagnando gli allevatori nelle diverse fasi di sviluppo della loro attività: dalle analisi preliminari sul terreno che si vuole destinare ad allevamento, alla consulenza per la preparazione del business plan e per la partecipazione ai bandi, fino all'assistenza per la gestione dell'impianto, della vegetazione e delle chioccioline.

"Oltre a creare consapevolezza, come e con slow food, l'economia elicoidale va oltre creando un sistema economico che ha come finalità la redistribuzione di reddito, di network, di benessere riportando la dignità alle persone - afferma Simone Sampò. Oggi questo sistema lo rappresenta la chiocciola, ma un domani lo potranno rappresentare la nocciola, il miele; con tanta ricerca e sviluppo si sviluppano i settori economici da coinvolgere".

L'Istituto Internazionale di Elicicoltura, attraverso la sua Accademia e il suo reparto Ricerca e Sviluppo, è costantemente a fianco degli elicicoltori affiliati al disciplinare e garantisce sia l'accesso al credito - attraverso una partnership con la Banca di Credito Cooperativo di Cherasco, del Gruppo Cassa Centrale Banca, istituto di credito del cuneese che conosce a fondo il settore delle chiocciole - sia il ritiro della produzione (sia chioccioline, sia bava) da lavorare in Lumacheria Italiana e in S'Agapò, rispettivamente il brand di prodotti alimentari e quello di prodotti cosmetici e farmaceutici sviluppati dall'Istituto Internazionale di Elicicoltura, oltre a dare consulenza su come produrre in proprio, allargando così le spire dell'economia elicoidale.

I NUMERI DELL'ELICOLTURA "CHIOCCIOLA METODO CHERASCO"

- 1.020 gli allevamenti elicicoli sul territorio italiano
- 715 quelli che seguono il Disciplinare "Chiocciola Metodo Cherasco"
- 350 milioni di euro il volume d'affari
- 9.700 le persone che lavorano nell'indotto (ristorazione, somministrazione, conservatoria, produzione di bava, cosmetica, farmaceutica, settore alimentare)
- 80% la percentuale di chioccioline di raccolta che vengono importate dal mercato estero
- 3.400 gli ettari ulteriori che servirebbero per colmare il gap di produzione
- il 54% del prodotto consumato arriva da lumache di raccolta, il 46% da lumache provenienti da allevamenti intensivo

IL DECALOGO DELL'ECONOMIA ELICOIDALE

- **Sostenibilità ambientale** e green economy - per lavorare tutti assieme nell'unica direzione concepibile oggi: la salvaguardia dell'ambiente
- **Biodiversità** - la grande sconosciuta del nostro pianeta, da studiare, riscoprire e tutelare
- **Applicazione digitali** - per condividere in tempo reale skills, risposte e informazioni
- **Educazione alimentare** - la filiera alimentare nasce e finisce nel piatto e nel cestino della spesa, tocca a tutti noi essere consapevoli e attenti
- **Attenzione sociale** - per crescere assieme, senza lasciare nessuno indietro
- **Ricerca e Sviluppo** - la ricerca e i fondi legati ad essa sono il midollo della crescita
- **Internazionalizzazione** - per raggiungere tutti
- **Promozione culturale** - perché senza la cultura non esiste creatività né trasmissione delle tradizioni
- **Valorizzazione delle eccellenze territoriali** - è essenziale farsi ambasciatore della propria terra

IL DISCIPLINARE "CHIOCCIOLA METODO CHERASCO"

Le regole per un impianto dal potenziale di reddito altissimo e un prodotto 100% naturale e biologico.

Il successo della "Chiocciola Metodo Cherasco" è frutto del relativo Disciplinare, rivoluzionato dal sistema di **allevamento a ciclo naturale completo**. Il significato di questo sistema sta nell'auto sostentamento degli impianti elicicoli: la chiocciola deve mangiare ciò che viene appositamente prodotto e che cresce direttamente dalla terra. Solo così si può ottenere un prodotto super naturale con le caratteristiche della Chiocciola Metodo Cherasco.

I 6 fondamentali

- allevamento all'aperto
- alimentazione vegetale
- riproduttori certificati
- migrazione naturale
- rete helitex
- agricoltura simbiotica

Le regole fondamentali sono rigide ma dall'efficacia immediata: prima su tutti, gli impianti devono essere **all'aperto**, proprio per ricreare le condizioni di vita naturali e mantenere libero l'ecosistema del mollusco. Vietati anche i ripari dagli agenti atmosferici, l'unico materiale che separa i recinti deve essere la **Rete Helitex**, brevettato e resistente ai raggi UV e alle proprietà corrosive della bava, volto alla tutela della salute e della protezione della lumaca. Altra regola fondamentale è l'**alimentazione esclusivamente vegetale**, in due diversi momenti e luoghi: ogni recinto è suddiviso in due distinte zone – non fisicamente, quella di riproduzione e quella di ingrasso. La chiocciola si muove da uno all'altro in modo spontaneo, ecco perché la si chiama "**migrazione naturale**", caratteristica innovativa introdotta dall'Istituto, ancora una volta per preservare il ciclo di vita naturale della lumaca. Alla base dell'allevamento a ciclo naturale completo ci sono anche i **riproduttori certificati della specie**, che deve essere l'allevamento stesso a produrre da sé in modo da garantirsi un numero adeguato di soggetti con le corrette caratteristiche per fini riproduttivi. Infine, l'**agricoltura simbiotica**: un metodo di allevamento che si fonda sulla valorizzazione della catena alimentare e i suoi attori: terra, animali e uomo che sono legati in modo imprescindibile.

Ecco perché l'Istituto presta attenzione alla sostenibilità ambientale e il rispetto per la natura, e al rispetto per il consumatore con un prodotto biologico, naturale e genuino.

Questo vale per tutta la filiera che l'Istituto ha creato intorno a sé, dimostrazione dell'obiettivo dell'economia elicoidale, innovativa, redditizia ed entusiasmante: dalla gastronomia tradizionale all'alta cucina, poi i prodotti benessere e bellezza a base di bava di lumaca, la didattica ai bambini per insegnare valori quali il rispetto per la natura.

IL DISEGNO DI LEGGE

È attualmente in itinere in Senato la proposta di un Disegno di Legge dedicato al settore elicicolo. Sollecitato dall'Istituto Internazionale di Elicicoltura, che ha evidenziato un vuoto di regolamentazione nel settore, l'obiettivo è il miglioramento degli allevamenti a ciclo naturale con lo

scopo di regolamentare non solo il sistema di allevamento, ma anche di normare l'elicicoltura italiana al fine di implementare gli aspetti occupazionali nazionali e avere sempre meno necessità di importazioni dall'estero.

Nel maggio 2021 L'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco, rappresentato da Simone Sampò, è stato ascoltato in Senato nel corso dell'Audizione per finalizzare il testo di legge.

L'elicicoltura Chiocciola Metodo Cherasco è un importante movimento sinergico fra zootecnia e agronomia: il rispetto dell'ambiente, del tipo di allevamento e alimentazione, dei cicli naturali dell'animale, non possono prescindere dallo sviluppo di un sistema di regole rivolto all'ottenimento di una materia prima, sia la carne che i derivati come la bava, di altissima qualità.

L'ISTITUTO DI ELICOLTURA DI CHERASCO NEL MONDO

Lo sviluppo internazionale del brand Metodo Cherasco rappresenta un grande obiettivo strategico di medio e lungo periodo dell'Istituto di Elicicoltura. Gli ultimi paesi a aderire al modello per uno sviluppo ampio dell'elicicoltura, in termini di integrazione ed alternativa ai sistemi di allevamento tradizionale, sono stati la Georgia ed il Marocco.

L'Istituto oggi è quindi presente in 18 paesi nel mondo: Libano, Spagna, Grecia, Marocco, Tunisia, Malta, Giordania, Georgia, Ungheria, Bulgaria, Francia, Croazia, Serbia, Australia, Irlanda, Iran, Bahamas, Senegal.

Recentemente i Ministeri dell'Agricoltura dell'Algeria, del Sud Africa e della Croazia hanno inviato richiesta di adesione.

L'ISTITUTO INTERNAZIONALE DI ELICOLTURA: LA STORIA

Fin dal momento della sua fondazione nel **1973**, l'Istituto Internazionale di Elicicoltura si caratterizza per un solido approccio tecnico-scientifico finalizzato al miglioramento delle efficienze degli allevamenti a ciclo naturale, con l'obiettivo di sviluppare un metodo che garantisca la massima capacità produttiva coniugata al valore di una filiera naturale.

Ed è così che anche l'allevamento della chiocciola è passato, in questi 40 anni, da attività marginale, poco conosciuta, rischiosa anche sotto certi aspetti per le limitate conoscenze delle necessità biologiche e zootecniche del mollusco, ad una vera e propria attività agricola, sempre più diffusa e praticata.

Nel **1978** il gruppo più attivo di coloro che partecipavano allo scambio di informazioni, dati e di tecniche di allevamento in seno all'Istituto diede vita all'Associazione Nazionale Elicicoltori (ANE), che venne subito associata all'A.I.A. (Associazione Italiana Allevatori), con la finalità di creare una rete tra i produttori di lumache a ciclo naturale completo per garantirne la giusta tutela e promuovere le iniziative di valorizzazione del prodotto.

Il lavoro in forte sinergia dell'Istituto e dell'Associazione Nazionale Elicicoltori ha prodotto risultati concreti ed avvalorati da numeri importanti, che sottolineano la crescita esponenziale del settore: nel **1980** in Italia sono presenti impianti di allevamento pari a 5.000.000 di Mq che, negli anni successivi, grazie ad un incremento annuale consolidato pari al 10 – 15 % di superficie, diventano 40.000.000 Mq nel **1990** e ben 115.000.000 Mq nel **2016**.

In questo arco temporale l'Istituto, unitamente all'ANE, ha garantito a tutti coloro che si sono avvicinati al mondo dell'allevamento un costante supporto commerciale perché, la struttura garantisce la condizione del ritiro e del piazzamento sul mercato del prodotto proveniente dagli allevamenti italiani.

Nel mese di novembre **2016** si concretizza un ulteriore passaggio, forse il più prestigioso nell'ambito dell'universo del food in Italia: L'Istituto Internazionale di Elicicoltura diventa Partner dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN) e, così, consolida un rapporto tra due soggetti che sposano la medesima filosofia nell'ambito della produzione naturale e orientata alla sostenibilità. L'Istituto collabora in maniera attiva con gli atenei italiani nell'ambito di progetti di ricerca e, in ambito internazionale, supporta molte iniziative culturali mettendo a disposizione le proprie analisi e competenze.

Oggi l'Istituto continua l'incremento della sua filiera produttiva con progetti legati oltre che al mondo dell'imprenditoria d'allevamento anche alla didattica con il progetto F-Helicicoltura dedicato ai bambini dell'asilo e della Scuola Primaria, progetti riabilitativi con la costruzione di allevamenti a ciclo naturale presso Istituti di cura e di degenza dove i degenti traggono giovamento dal prendersi cura delle chioccioline con i tempi lenti e scanditi della chiocciola che ben si adattano ai tempi imposti dalle cure, la linea farmaceutica e cosmetica a cura di S'Agapò Cosmetici con cui propone prodotti di altissimo livello grazie alla qualità della bava di lumaca Chiocciola Metodo Cherasco e Lumacheria Italiana, il brand di prodotti alimentari a base di Chiocciola Metodo Cherasco.