

43RD HELICICULTURE INTERNATIONAL MEETING

All meetings are translated in English in real-time

DAILY SCHEDULE

Friday 26th of September 2014

9.30 AM - 5.00 PM (COMMUNAL AUDITORIUM)
Meeting of the "Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta" about "La lumaca nel piatto: chi va sano va piano e va lontano" - reserved for veterinary

6.30 PM (COMMUNAL AUDITORIUM)
OPENING CEREMONY
43rd International Snail Farming Meeting
Demonstrations-conferences-markets
conferences-cooking

7.30 PM (EXHIBITION PAVILION)
APERITIF - Live music

8.00 PM
OPENING
Grand Gastronomic Celebration
presented by "The Golden Snails" chefs of Cherasco

Saturday 27th of September 2014

9.30 AM (OLD TOWN CENTRE)
Snail farming activities & Equipments Opening Show.
Live and preserved snail show
Exhibition: "Tutto Lumache" G. VERRA

10.00-12.30 AM (SALOMONE THEATRE)
**START OF TECHNICIANS MEETING
for snail farmers**

*The Italian method of open breeding
with a natural diet.* Discussion and debate

2.30 PM (SEGRETARY STAND)
START OF SNAIL BREEDING TOUR

2.30-5.30 PM (SALOMONE THEATRE)
TECHNICIANS MEETING for snail farmers

8.00-12.00 PM (EXHIBITION PAVILION - 500 places at disposal)
9th Edition of the Snails in the Kitchen Festival
Grand Musical Performance

Sunday 28th of September 2014

9.00 AM-6.00 PM (OLD TOWN CENTRE)
BIG MARKET FOR TYPICAL FOODSTUFFS
Continuation of farming equipment and activity demonstration
Demonstration of live and conserved snails

9,30-12,30 AM (SALOMONE THEATRE)
**INTERNATIONAL MEETING
concerning the breeding of snails**

- Presentation of the current national and international situation of the snail farming
- The farming methods: the need for clearness in communication
- Legislation
- The Snail slime: the extraction and marketing
- Award 'Snails gold 2014'

(Gift for all participants of the convention on Sunday 29th September)

3.00 PM (OLD TOWN CENTRE)
Grand folk performances with Bands, Majorettes,
Flag Flyers, Folk Groups, Orchestras

4.00 PM **SNAIL OMELETTES (typical dish served in the Langhe region) and red wine offered to all participants**

6.00-10.00 PM
Musical show

8.00-12.00 PM (EXHIBITION PAVILION - 500 places at disposal)
9th Edition of the Snails in the Kitchen Festival

Monday 29th of September 2014

9.30 AM (OLD TOWN CENTRE)
Continuation of the exhibition of the equipment concerning the breeding of snails

10,00-12,30 AM (SALOMONE THEATRE)
Meeting of foreign breeders European and overseas Delegations
Reports and discussions about the development of the Italian system of breeding in the world
International contract of cooperation, meetings and tours

8.00-12.00 PM (EXHIBITION PAVILION - 500 places at disposal)
9th Edition of the Snails in the Kitchen Festival



L'elicicoltura italiana si caratterizza per la produzione esclusivamente all'aperto, con alimentazione vegetale, seminata direttamente nei recinti. Non vi è uso quindi di alimentazione industriale e concentrata.

The Italian snail farming is the only open-air production, characterized with a vegetable feeding, directly cultivated in the place where snails live. No industrial or concentrated food are used.



L'estensione in metri quadrati degli allevamenti aumenta con il passare degli anni. Estensione media internazionale, anno 2012: 9.700 mq.

The extension of the farms is increasing over the years. The international average extension in year 2012 is 9.700 sq.m.



I RISTORANTI di CHERASCO
Cosa bolle in pentola - Zupperia - via Mantica, 8/A - tel. 0172.48.70.91
Duvert - Bistrot - via Moglia, 12 - tel. 0172.48.70.49
La Buca dei Rotondi - Bistrot - via Vitt. Emanuele, 60/62 - tel. 0172.48.84.10
La Lumaca - via San Pietro, 26A - tel. 0172.48.94.21
La Rosa Rossa - via San Pietro, 31 - tel. 0172.48.81.33
La Torre - via Ospedale, 22 - tel. 0172.48.84.58
Operti 1772 - via Vitt. Emanuele, 103 - tel. 0172.48.70.48
Osteria Umberto - via Vitt. Emanuele, 82 - tel. 0172.48.90.65
Pane e Vino - via Vitt. Emanuele, 18 - tel. 0172.48.91.08 - 328.863.4448
Ristorante Birreria Marcadri - via Garibaldi - tel. 393.281.55.97
Vecchia Italia - Pizzeria - via Cavour, 57 - tel. 0172.48.91.60
Vittorio Veneto - via San Pietro, 32 - tel. 0172.48.91.93
La Locanda del Prof. - via Bra, 33 - Roreto - tel. 0172.49.51.36
La Spiga - via La Morra, 55 B - San Michele di Cherasco - tel. 0172.48.90.46
Osto d'San Martin - via La Morra, 16 - tel. 0172.48.86.77
Del Peso - via Cuneo, 3 - Roreto - tel. 0172.49.54.17

Gli ALBERGHI di CHERASCO e TERRITORIO
Express by Holiday Inn - strada prov. 662 - Casello Autostrada - Cherasco - tel. 0172.47.62.01
I Somaschi - via Nostra Signora del Popolo, 9 - tel. 0172.48.84.82
Il Campanile - Fraz. Veglia - tel. 0172.49.00.00
La Spiga - via La Morra, 55b - San Michele di Cherasco - tel. 0172.48.90.46
Locanda Pane e Vino - reg. Moglia, 12 - tel. 0172.48.91.08
Napoleon - via Aldo Moro, 1 - tel. 0172.48.96.74
Oasis - via Verdi, 3 - Roreto di Cherasco - tel. 0172.49.92.44
Tenuta la Foresteria - Cappellazzo, 103 - tel. 0172.47.43.39
Hotel Victor - Loc. Chiabotti, 10 - Narzole - tel. 0173.77.63.45
Albergo Villa Due - strada Fondovalle, 16 - Narzole - tel. 0173.77.62.77
Albergo Borgo S. Martino - San Martino, 7 - Pocapaglia - tel. 0172.43.05.63
Albergo dell'Agenzia - via Fossano, 21 - Polenzo-BRA - tel. 0172.45.86.00

BED AND BREAKFAST
Agriturismo Buttieri - fraz. Veglia, 90 - tel. 0172.49.02.06
Agriturismo Isorella - via Isorella, 37 - tel. 0172.48.71.97 - 330.667.562
Ai Quattro Platani - Villa Petitti - via Strada Vecchia, 11 - Bricco - tel. 0172.49.51.60
Ai Tre Cavalli - via A. Moro, 5 - Cherasco - cell. 348.8255024
All'Imperatore - via S. Pietro, 29 - Cherasco - tel. 335.794.4264
Antica Magnolia - via vittorio Emanuele, 48 - Cherasco - tel. 0172.48.90.83 - 328.7232936
Casa Gonella - via Roma, 28 - Cherasco - tel. 0172.49.36.60 - 328.91.40.541
Ciabot Rosso - via Oltretanaro, 4 - Cherasco - tel. 328.22.33.044
Eco Lodge Langhe - via Pittamiglio, 14 - Cherasco - cell. 342.0021588
Fuori le mura - c.so Einaudi, 13 - Cherasco - tel. 347.055.3950
Il Lunario - via Vitt. Emanuele, 138 - Cherasco - tel. 0172.48.85.42 - 328.101.7247
La Belle Vue - via Corno, 7b - Cherasco - tel. 339.624.5188
La Felicina - fraz. San Bartolomeo, 27 - tel. 0172.48.89.42 - 335.668.5151
L'Agricola - via Pollenzo, 4 - tel. 0172.49.52.38
L'Arcobaleno - via S.M. delle Fontane, 5a - Roreto - tel. 333.771.7867
L'Ermo colle... - via La Morra, 43 - S. Michele - tel. 0172.48.70.07
La Terrazza - via Bra, 27/A - Roreto - tel. 0172.49.90.14
Locanda Antichi Sapori - via C. Petitti, 118 - Roreto - tel. 327.627.3283
Sul Bric - via La Morra, 56 - S. Michele - tel. 0172.48.89.15 - 333.53.27.928

Città di **CHERASCO**
(Cuneo) ITALIA

ISTITUTO
INTERNAZIONALE
di ELICOLTURA
CHERASCO

Associazione Nazionale
ELICOLTORI

**43[°] INCONTRO INTERNAZIONALE
di ELICOLTURA**
43RD HELICICULTURE INTERNATIONAL MEETING

26-27-28-29 settembre 2014

CHERASCO (CN) Italy

La Lumaca Helix

**PRODUZIONE A CICLO COMPLETO
prodotti derivati - mercato - cucina**



CHERASCO: Capitale Italiana della Lumaca

ALL THE EVENTS, CONFERENCES AND ACTIVITIES, EXCEPT THE GASTRONOMIC EXHIBITION ARE FREE ADMISSION (EVEN WITHOUT RESERVATION)

Nel lontano 1972, quarantadue anni fa, si teneva in Cherasco, cittadina del basso Piemonte, il primo incontro di persone che volevano dedicarsi alla produzione in cattività delle lumache di terra Helix.

Da allora ogni anno, senza interruzione, questo incontro si è svolto, crescendo nel numero dei partecipanti e allargando ogni anno nuovi orizzonti di interessi e di provenienza dei partecipanti.

Si troveranno a Cherasco allevatori italiani e soprattutto esteri provenienti da tante nazioni e si incontreranno per discutere i loro problemi e cercare le soluzioni per il migliore sviluppo di questa attività. Presenteranno le loro esperienze e le loro realtà, tutte collegate al sistema di produzione italiano, con utilizzo di sola alimentazione vegetale, senza mangimi industriali.

Con il passare del tempo l’Incontro di Elicicoltura di Cherasco è diventato la più importante manifestazione internazionale riguardante l’allevamento a ciclo completo, il mercato e la gastronomia di questo straordinario mollusco.

Cherasco Capitale italiana della Lumaca

Heliculture Meeting



Fortytwo years ago, in 1972, the first meeting of people interested in Helix snail breeding took place in Cherasco, little town of South Piedmont. Since that time the meeting has been taking place every year. The number of participants has been increasing and new horizons have been broadening: every year there are new interests and new countries are involved. Italian but in particular foreign snail breeders from many different countries meet in Cherasco in order to discuss their problems and to find solutions for the best development of their activity. They present their experiences about the Italian production system, which prescribes the only vegetal feeding, without industrial feed stuffs. In the last ten years the Snail Breeding Meeting in Cherasco has become the most important international event regarding the complete breeding cycle, the market and the gastronomy of this marvellous mollusc.

Cherasco, Snail National Hometown

Programma

VENERDÌ 26 SETTEMBRE 2014

ore 9,00 - 17,00 (AUDITORIUM COMUNALE)
Convegno dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta "La lumaca nel piatto: chi va sano va piano e va lontano" - riservato agli Operatori Sanitari e di Ispezione Alimentare

ore 18,30 (AUDITORIUM COMUNALE)
INAUGURAZIONE
43° Incontro Internazionale di Elicicoltura
Presentazione mostre - convegni - mercati - cucina tipica

ore 19,30 (PADIGLIONE FIERA)
APERITIVO in MUSICA

ore 20,00
APERTURA **9° Festival della Lumaca in Cucina**
Grande Kermesse gastronomica presentata dai cuochi "Lumaca d'oro"

SABATO 27 SETTEMBRE 2014

ore 9,30 (CENTRO STORICO) APERTURA
Mostra delle attrezzature e delle attività elicicole
Mostra della lumaca viva e conservata
Mostra di G. VERRA "Tutto Lumache"

ore 10,00 - 12,30 (TEATRO SALOMONE)
INIZIO **INCONTRI TECNICI per gli elicicoltori**
Il metodo italiano di allevamento all'aperto con alimentazione naturale

ore 14,30 (partenza STAND SEGRETERIA)
INIZIO **VISITE ad ALLEVAMENTI ELICICOLI** del territorio

ore 14,30 - 16,30 (TEATRO SALOMONE)
PROSEGUIMENTO **INCONTRI TECNICI per gli elicicoltori**
filmati e immagini, dibattito

ore 17,00 (TEATRO SALOMONE)
Assemblea degli elicicoltori iscritti all'ANE

ore 17,00 - 19,00
Visita ad allevamenti elicicoli del territorio
Incontri tra allevatori ed operatori

ore 20,00 - 24,00 (PADIGLIONE FIERA - 500 COPERTI A DISPOSIZIONE)
9° FESTIVAL DELLA LUMACA in cucina
Piatti tipici della cucina elicicola italiana

ore 21,00 (PADIGLIONE FIERA)
Grande spettacolo musicale



DOMENICA 28 SETTEMBRE 2014

ore 9,00 - 18,00 (CENTRO STORICO)
GRANDE MERCATO dei PRODOTTI ALIMENTARI di qualità
Proseguimento Mostra delle attrezzature e delle attività elicicole
Mostra della lumaca viva e conservata

ANNULLO FILATELICO (Poste Italiane)

ore 9,30 - 12,30 (TEATRO SALOMONE)
CONVEGNO INTERNAZIONALE di ELICICOLTURA
• Presentazione dell'attuale situazione nazionale e internazionale dell'elicicoltura a ciclo completo con metodo naturale
• I metodi di allevamento: necessità di chiarezza nelle comunicazioni
• La legislazione del settore
• La bava di Helix: l'estrazione e la commercializzazione
• Premiazione allevatori e conferimento "Lumache d'oro 2014"

Gadgets per tutti i partecipanti al Convegno

ore 11,00 - 13,00
APERITIVO sotto la torre civica con **Patè di lumache e vino bianco**

ore 12,30 - 16,00
Rassegna gastronomica nel padiglione

ore 14,30 - 18,00 (partenza STAND SEGRETERIA)
Visite ad allevamenti elicicoli

ore 15,00 - 17,00 (CENTRO STORICO)
Grande spettacolo folkloristico con Bande Musicali, Majorettes, Sbandieratori, Gruppi folk, Orchestre

ore 16,00
Frittata di Lumache (piatto tipico delle Langhe) e **vino rosso** offerti a tutti i partecipanti

ore 18,00 - 22,00 (CENTRO STORICO)
Concerti musicali

ore 20,00 - 24,00 (PADIGLIONE FIERA - 500 COPERTI A DISPOSIZIONE)
9° FESTIVAL DELLA LUMACA in cucina
Piatti tipici della cucina elicicola italiana

LUNEDÌ 29 SETTEMBRE 2014

ore 9,30
Proseguimento MOSTRE

ore 9,30 - 12,30 (TEATRO SALOMONE)
Elicicoltura in Italia e nel mondo
Incontro degli Elicicoltori esteri presenti al raduno
• Contratto internazionale di cooperazione
• Incontri e visite

ore 20,00 - 24,00 (PADIGLIONE FIERA - 500 COPERTI A DISPOSIZIONE)
SERATA di CHIUSURA del FESTIVAL DELLA LUMACA in cucina
Spettacolo musicale



Fondato nel 1973

Attività e Servizi

- Informazione agli operatori su sistemi di produzione in allevamento per tutte le specie di HELIX commerciali.
- Assistenza diretta nell'impostazione, costruzione e gestione degli impianti elicicoli a ciclo biologico completo, con stesura di progetto relativo, piano dei lavori, preventivo dei costi, ecc.
- Selezione e controllo delle chioccioline selezionate per la riproduzione delle specie commerciali Helix Aspersa ed Helix Pomatia.
- Analisi periodiche delle situazioni zootecniche e produttive degli allevamenti, con particolare riferimento all'alimentazione e al controllo sanitario.
- Assegnazione ai produttori del marchio d'origine "LUMACHE ITALIANE".
- Assistenza diretta negli impianti.
- Svolgimento dei corsi di formazione professionale sul marketing del settore (vivo, fresco, refrigerato, surgelato, trasformato).
- Gestione di un apposito servizio in grado di effettuare, durante tutto l'anno, l'acquisto della produzione degli elicicoltori collegati all'organizzazione, garantendo loro il prezzo del mercato internazionale.
- Per gli operatori esteri: stipula di contratto internazionale per l'attivazione di allevamenti a ciclo biologico completo e il ritiro assicurato della produzione.

Activities and Services in Italy and around the world

- Information on breeding systems for all the commercial HELIX species
- Direct assistance for building, starting up and managing a biological breeding cycle production with drawings up, work designs, budget, etc...
- Snail selection and control according to the reproduction of commercial species, especially Helix Aspersa and Helix Pomatia
- Periodical review of zootechnical and productive conditions of the breeding farms particularly focused on feeding and sanitary control
- Direct assistance on farms
- Professional trade marketing training on different sectors (live, fresh, refrigerated, transformed snails)
- Service structure managing: we grant during all year a production purchasing from the associated farmers, assuring the international market price.
- For foreigner agents: drawing up of international contracts for the opening of biological breeding cycle production farms and for the guaranteed withdrawal of the production.

43° INCONTRO INTERNAZIONALE di ELICICOLTURA

4 GIORNATE per

- migliorare la conoscenza del mondo dell'elicicoltura industriale: un nuovo modo di fare agricoltura da reddito
- incontrare gli allevatori, gli operatori, gli studiosi, gli appassionati della lumaca di oggi e di un tempo
- conoscere la ricca e unica gastronomia, la poesia e la cultura delle lumache Helix
- trascorrere in una terra di vini, di cibi e di ambienti eccellenti un piacevole momento di vacanza



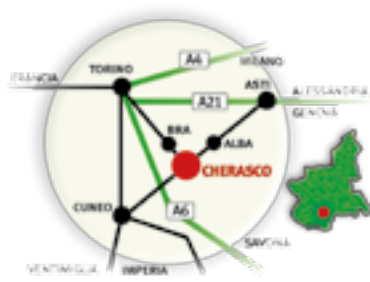
ORGANIZZAZIONE:
Istituto Internazionale di Elicicoltura - Cherasco
Con la collaborazione di:
Associazione Nazionale Elicicoltori - Cherasco
Associazione "Le Città delle Lumache"

INFO: ISTITUTO INTERNAZIONALE DI ELICICOLTURA
Via Voersio, 13 - 12062 Cherasco (CN) - Tel. +39 0172.48.93.82 • Fax +39 0172.48.92.18
www.lumache-elici.com - helixelici@tiscali.it - infoelicicoltura@lumache-elici.com

Tutti gli incontri in programma SONO LIBERI e GRATUITI e non è necessaria registrazione o prenotazione.

Prenotazione posti soltanto per la partecipazione al Festival della Lumaca in Cucina

Raggiungere Cherasco



Autostrada A6
Torino-Savona (Uscita Marene - Cherasco)
Autostrada A21
Torino-Piacenza (Uscita Asti Est, Statale Alba-Cuneo)
Ferrovia Linea Torino-Bra-Ceva-Savona
Aeroporti
Torino Caselle km 70; Levaldigi km. 20
Distanze
Alba km 20; Torino km 50; Milano km 185; Bologna km 295; Roma km 610.