

La Preparazione

Per cucinare esattamente le chioccioline italiane fresche, nella fattispecie la **Helix Aspersa**, bisogna differenziare le tre sottoclassi.

HELIX ASPERSA MULLER:

da gr. 6 a gr. 10
Bollitura di 45 minuti, dopodichè adattare alla ricetta scelta e servire con il guscio.

HELIX ASPERSA ASPERSA:

da gr. 12 a gr. 15
Bollitura di 70 minuti, scegliere se sgusciarle o meno e adattare alla preparazione scelta.

HELIX ASPERSA MAXIMA:

da gr. 16 a gr. 20
Bollitura di 10 minuti, sgusciarle, eliminare il tortiglione e fare bollire la polpa per 90 minuti. Dopodichè adattare alla ricetta scelta.

Operazioni per una buona preparazione:

- Lavaggio accurato con acqua acidula (5% di aceto bianco in acqua);
- Dopo qualche minuto, ulteriore lavaggio finale;
- Bollitura in acqua, spezie e verdure secondo il tempo indicato;
- Terminata la bollitura le lumache possono essere cucinate (10 - 20 minuti) secondo la ricetta scelta, con le verdure e gli ingredienti preferiti (una volta lessate si possono anche mettere in congelatore e utilizzarle al momento necessario. Il freddo, a -18°C, è il miglior metodo di conservazione del mollusco).
- **Helix Aspersa:** normalmente questa varietà viene cucinata, dopo la bollitura, con il relativo guscio oppure sgusciato.

Proprietà Alimentari

La chiocciola Italiana, grazie alla selezione delle razze attuata dagli allevatori e dalla loro organizzazione di categoria (A.N.E.) è oggi un prodotto dietetico.

Si tratta infatti di un mollusco ricco di proteine (13,4%), con una percentuale minima di grassi (1,2%).

Per questo la chiocciola si può rapportare al pesce magro. Inoltre la sua carne contiene una grande varietà di sali minerali.

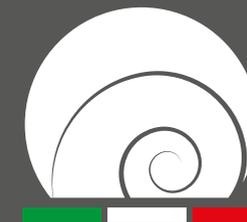
Gli amminoacidi che costituiscono le proteine della sua carne sono rappresentati in grande misura e in particolare vi compaiono tutti quelli essenziali.

Per quanto riguarda l'apporto calorico una porzione di lumache senza condimento (es.: una dozzina) fornisce poco più di **80** calorie. **Si tratta quindi di un alimento tra i meno calorici.**

Dal punto di vista dietetico, possiamo dunque vedere come la lumaca, per tutte queste proprietà, è un alimento che può venire assunto nel trattamento di alcune malattie, nei casi di iper - trigliceridemia e iper - colesterolemia, nelle diete dimagranti e così via.

CONFRONTO TRA I VARI ELEMENTI PER 100 G.

Alimenti	Acqua (%)	Proteine (%)	Grassi (%)	Calorie
Carne di manzo	62,8	18,8	15,4	214
Carne di pollo	68,7	19,1	11,0	175
Uovo	73,9	13,0	11,1	156
Sogliola	81,5	15,9	2,6	82
Lumaca	84,9	13,4	1,2	67



Chiocciola Metodo Cherasco

PRODOTTO ITALIANO
allevato esclusivamente
con alimenti vegetali freschi



Chiocciola Metodo Cherasco

LUMACHERIA ITALIANA SRL
C.so Luigi Einaudi, 40
12062 Cherasco CN
Tel. +39 0172 489382
www.lumacheriailiana.com



La Filosofia
La Chiocciola Italiana di Allevamento
La Preparazione
Proprietà Alimentari

La nostra Filosofia

Cherasco, borgo ricco di storia alle porte delle Langhe, orgogliosa **“Città delle Paci”**, ha legato la sua **tradizione** recente al **mondo della chiocciola**.

Questa terra di vigneti antichi, nocioleti unici e preziosi tartufi ha iniziato i suoi abitanti alla bellezza ed alla perpetua sfida con la perfezione, ma anche alla consapevolezza che questo dono è il frutto della fatica e della disciplina del lavoro.

L'uomo qui ha imparato a rispettare i tempi della natura ritagliandosi il giusto ruolo, intervenendo con rispetto nella circolarità del suo perpetuo rito, con l'ambizione di contribuire attraverso la **propria dedizione** assoluta ad un disegno così alto.

Le mani dei contadini hanno solchi profondi e unghie spesse, che raccontano senza parole la rinuncia a qualsiasi concessione agli agi ed alle comodità.

Il lavoro non conosce pausa, né sotto il sole né sotto la neve.

Ma la **ricompensa**, sempre, è la consapevolezza di essere capaci a fare **prodotti eccezionali** e raccogliere sapientemente i migliori frutti della terra.

In questo humus è nata l'**idea di allevare le lumache**, piccoli ma straordinari animali, con la volontà di raggiungere le vette dell'**eccellenza da offrire alla gastronomia**.

Il sistema Chiocciola Metodo Cherasco affonda le sue radici nel patrimonio della sua terra, che non conosce mediazione rispetto all'ambizioso obiettivo di offrire ai consumatori le **carni migliori da cucinare e gustare**.

Il disciplinare che conferisce alle chiocciole da allevamento il prestigioso titolo di **Chiocciola Metodo Cherasco** è **semplice ma impegnativo** da rispettare.

Il metodo si ispira in maniera ortodossa alle **leggi della natura** e, per questo, **non sono concesse alternative ad un modello all'aperto**, senza intervento umano che crei il riparo dalle condizioni del tempo: sole, pioggia, neve e vento fanno la selezione degli animali che arriveranno sulle cucine degli chef più prestigiosi e delle preziose casalinghe a cui è affidato il compito di preservare le ricette della tradizione culinaria regionale.



Il nostro intento è quindi quello di scommettere senza esitazioni sulla **qualità**, operando una scelta ortodossa, ma consapevole, che non tiene in considerazione il valore della quantità a discapito del pregio.

Chiocciola Metodo Cherasco non si pone quindi l'obiettivo di identificare la città con una specie di chiocciola, semplicemente perché non esiste una specie autoctona, ma vuole sicuramente omaggiare la tradizione che questa comunità ha protetto e valorizzato, **vuole esaltare i valori della sua tradizione**.

Il nostro sforzo è proteso verso l'**affermazione e la diffusione**, consapevole, di un'**elicicoltura di qualità**, che rispetti la natura accettando i limiti che questa impone, orientata esclusivamente al raggiungimento di uno standard qualitativo elevato.

La nostra scelta ricade su un'**alimentazione esclusivamente vegetale**, definita attraverso una selezione accurata di quelle materie prime capaci di garantire **sviluppo, gusto e fragranza**.

Il nostro impegno è quello di **investire** con assiduità **in ricerca**, coinvolgendo i soggetti privati e istituzionali più accreditati, capaci di contribuire allo sviluppo del prodotto ed alla **tutela della salute**.

Il disciplinare scolpisce la filosofia del **mangiare bene**, con alimenti che provengono da allevamenti che hanno sposato l'idea che il rispetto della natura offre la migliore opportunità per godere di **sapori genuini ed autentici**.

Nella nostra visione la tavola, ovvero il momento di condivisione ed unione, deve essere celebrata vivendo l'**esperienza** e la gioia di **assaporare** cose buone, di sorridere nell'essere sorpresi da **gusti unici e coinvolgenti**.

Chiocciola Metodo Cherasco è ricca di contenuti, storia e passione, ingredienti al servizio dei consumatori a cui desideriamo **offrire il meglio**.

Chiocciola Metodo Cherasco

L'Italia è il primo paese al mondo per la produzione in allevamento della chiocciola da gastronomia **Helix**. L'elicicoltura (allevamento a ciclo naturale completo) è un'attività ormai diffusa in tutte le regioni ed è in grado di offrire ai consumatori, durante tutto l'anno più specie di chiocciole **Helix**, calibrate, selezionate e perfettamente spurgate.

La chiocciola Metodo Cherasco è in gran lunga migliore di quella raccolta in natura sia in Italia che negli altri paesi del mondo (lumache vive importate).

La chiocciola Metodo Cherasco durante i trattamenti specifici di stabulazione e spurgatura ha perduto l'umidità: di conseguenza **presenta la resa in cucina più alta**.

La chiocciola Metodo Cherasco è garanzia di sanità ed igiene, in quanto si è nutrita esclusivamente di vegetali selezionati ed è stata mantenuta, nei recinti, in condizioni igienico-ambientali controllate.

La chiocciola Metodo Cherasco è raccolta e confezionata secondo un calibro specifico: la sua cottura è quindi più omogenea e più facile.

Le carni della chiocciola Metodo Cherasco sono tenere e fragranti, perché, a confronto del ciclo in natura, i tempi di crescita sono più veloci.

Il **Marchio d'origine** per le **chiocciole Metodo Cherasco** certifica la produzione degli elicicoltori che allevano con **sistema a ciclo naturale completo, con alimentazione esclusivamente vegetale**.

Viene assegnato soltanto alle produzioni controllate direttamente dall'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco e gestite secondo la filiera controllata.

