

Cherasco è conosciuta in tutto il mondo anche perché è la sede centrale dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura, l'organismo che coordina le attività di assistenza e studio della produzione a ciclo biologico completo della lumaca da gastronomia Helix.

Nel mese di settembre, da 42 anni si svolge il raduno degli operatori del settore (allevatori, studiosi, commercianti, ristoratori e utilizzatori della lumaca Helix).

Con il raduno del 2014 ritorna il **Festival della Lumaca in cucina** con la gastronomia del mollusco. La manifestazione nei quattro giorni della rassegna offre ai visitatori e ai buongustai un vero e proprio momento di gastronomia tipica.

Oltre la gastronomia elicicola, il visitatore troverà a Cherasco arte, mostre, musiche, momenti di cultura e folklore.

9° Festival della Lumaca

26-27-28-29 Settembre 2014



Una grande occasione per il pubblico di avvicinarsi a questo straordinario prodotto della gastronomia mediterranea, in piena libertà, in una città d'arte e di forti tradizioni

La RASSEGNA GASTRONOMICA della Lumaca nei ristoranti di Cherasco

La Lumaca

Via San Pietro, 26/a - Cherasco - 0172.48.94.21 - Chiuso il lunedì

La Rosa Rossa

Via San Pietro, 31 - Cherasco - Tel. 0172.48.81.33 - Chiuso il martedì

La Torre

Via Ospedale, 22 - Cherasco - Tel. 0172.48.84.58 - Chiuso il lunedì

Osteria Umberto

Via Vitt. Emanuele, 82 - Cherasco - Tel. 0172.48.90.65 - Chiuso il martedì

Pane & Vino

Via Vitt. Emanuele, 18 - Cherasco - Tel. 0172.48.91.08 - 328.863.4448
Chiuso lunedì e martedì

Vecchia Italia - Pizzeria

Via Cavour, 55 - Cherasco - 0172.48.91.60 - Chiuso il lunedì

Vittorio Veneto

Via San Pietro, 32 - tel. 0172.48.91.93 - Chiuso il mercoledì

La Locanda del Prof.

Via Bra, 33 - Roreto di Cherasco - Tel. 0172.49.51.36 - Chiuso domenica sera e lunedì

La Lumaca Helix italiana:

un alimento naturale di straordinaria importanza alimentare
allevato senza l'utilizzo di mangimi concentrati

Un alimento leggero, facilmente digeribile
e adatto a tutte le preparazioni gastronomiche

su 100 grammi

Grassi	1,2	scarso
Proteine	13	buono
Sali minerali	1,9	eccellente
Calorie	95-100	basso

dal 27 settembre al 23 novembre 2014

un trionfo di fantasia, gusti e profumi in cucina!



Menù straripanti, ricchi e golosi a base di lumache per tanti, sempre più numerosi, palati che conoscono o vogliono conoscere questo straordinario alimento!

NECESSARIA e CONSIGLIABILE la PRENOTAZIONE TELEFONICA
direttamente ai ristoranti



INFORMAZIONI GENERALI
Tel. 0172.489.382 - www.lumache-elici.com - helixelici@tiscali.it

I. R. al "Giornale di Elicicoltura" n. 2 - luglio 2014

Città di CHERASCO
(Cuneo) ITALIA

ISTITUTO
INTERNAZIONALE
DI ELICOLTURA
CHERASCO

Associazione Nazionale
ELICOLTORI

9° Festival della Lumaca in cucina

26-27-28-29 settembre 2014
CHERASCO (CN) Italy

4 GIORNATE di:
GASTRONOMIA, FOLKLORE, SPETTACOLO, CULTURA
attorno alla LUMACA HELIX



NELL'AMBITO DEL:

43° INCONTRO INTERNAZIONALE
DI ELICOLTURA



CHERASCO: Capitale Italiana della Lumaca

Il programma ufficiale delle manifestazioni
del **43° INCONTRO INTERNAZIONALE DI ELICOLTURA**

VENERDÌ 26 SETTEMBRE 2014

- ore 9,00-17,00 (Auditorium)
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)
Inaugurazione della Rassegna
- ore 20,00 (Padiglione fiera)
Grande kermesse gastronomica presentata dai cuochi "Lumaca d'Oro" - Cherasco

SABATO 27 SETTEMBRE 2014

- ore 9,00 Mostra della lumaca viva e conservata
Mostra delle attrezzature e delle attività elicicole
- ore 10-12,30 e ore 14,30-17,00 (Teatro Salomone)
Sessione di interventi e di dimostrazioni destinati agli operatori che intendono avviare l'elicoltura
- ore 17,00-19,00 Visita ad allevamenti elicicoli della zona. Incontri tra allevatori ed operatori

DOMENICA 28 SETTEMBRE 2014

- ore 9-19 **GRANDE MERCATO dei PRODOTTI ALIMENTARI di qualità**
Mostra della lumaca viva e conservata
Mostra delle attrezzature e delle attività elicicole
- ANNULLO FILATELICO** (Poste Italiane)
- ore 9,30-12,30 (Teatro Salomone)

CONVEGNO INTERNAZIONALE di ELICOLTURA

- Presentazione dell'attuale situazione nazionale e internazionale dell'elicoltura a ciclo completo
- 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"

LUNEDÌ 29 SETTEMBRE 2014

- ore 9,30-12,30 (Teatro Salomone)
Elicoltura in Italia e nel mondo.
Incontro degli Elicoltori esteri

27 - 30 settembre 2014
Mostra di **G. VERRA**
"Tutto Lumache"



VENERDÌ 26 SETTEMBRE 2014 - ore 20,00 GRANDE KERMESSE GASTRONOMICA

dei cuochi "Lumaca d'Oro" - Cherasco



Osteria Umberto

Insalata sfiziosa di lumache



La Rosa Rossa

Lumache in salsa di verdure dell'orto



La Torre

Risotto alle lumache



Pane e Vino

Lumache gratinate al forno



La Lumaca

*Lumache Helix Aspersa
con peperoni di Carmagnola*



La Locanda del Prof

Lumache e porri



Vittorio Veneto

Lumache in umido con nocciole

MACEDONIA di FRUTTA FRESCA

PADIGLIONE FIERA - 500 posti a disposizione
Euro 22,00 VINO e ACQUA MINERALE compresi

INDISPENSABILE LA PRENOTAZIONE - **POSTI LIMITATI**
Tel. 0172 489382 • Cell. 347 2500408 • helixelici@tiscali.it



9° Festival della Lumaca

NEL PADIGLIONE PRESSO L'ARCO TRIONFALE

VENERDÌ 26 SETTEMBRE 2014

- ore 18,30 (Auditorium Comunale)
INAUGURAZIONE
43° Incontro Internazionale di Elicoltura
Presentazione mostre - convegni - mercati - cucina tipica
- ore 19,30 (PADIGLIONE FIERA)
APERITIVO IN MUSICA
- ore 20 APERTURA **9° Festival della Lumaca in Cucina**
Grande Kermesse gastronomica presentata dai cuochi
"Lumaca d'oro" - Cherasco

SABATO 27 SETTEMBRE 2014

- ore 9 Apertura **Mostra Lumache vive e conservate** (di tutte le specie)
Mostra di G. VERRA "Tutto Lumache"
- ore 20-24 (PADIGLIONE FIERA - 500 coperti a disposizione)
SERATA GASTRONOMICA con i piatti tipici della cucina elicicola italiana
Grande **SPETTACOLO MUSICALE**

DOMENICA 28 SETTEMBRE 2014

- ore 9 - 18 (Centro Storico)
GRANDE MERCATO dei PRODOTTI ALIMENTARI di qualità
Proseguimento Mostra delle attrezzature e delle attività elicicole
Mostra della lumaca viva e conservata
- ore 11-13 **APERITIVO sotto la torre civica con patè di lumache e vino bianco**
- ore 12 -16 (PADIGLIONE FIERA - 500 coperti a disposizione)
GIORNATA GASTRONOMICA con i piatti tipici della cucina elicicola italiana
- ore 15-18 (Centro Storico)
Grande **SPETTACOLO FOLKLORISTICO MUSICALE** con Bande Musicali,
Orchestre, Majorettes, Sbandieratori, Gruppi in costume
- ore 16 (Piazza Municipio)
Frittata di Lumache e vino rosso, offerti a tutti i partecipanti

ore 18-20 (Centro Storico) **Concerti musicali**

ore 20-24 (PADIGLIONE FIERA - 500 coperti a disposizione)
SERATA GASTRONOMICA con i piatti tipici della cucina elicicola italiana
Musica dal vivo

LUNEDÌ 29 SETTEMBRE 2014

ore 20-24 (PADIGLIONE FIERA - 500 coperti a disposizione)
**SERATA GASTRONOMICA DI CHIUSURA
DEL FESTIVAL DELLA LUMACA IN CUCINA**
Spettacolo musicale con i "PANAMA GROUP"

Il Menù del Festival

- **FRITTATINA** di **ERBETTE** e **LUMACHE**
- **SPIEDINO** ricco di **HELIX POMATIA**
- **LUMACHE RIGATELLE** alla romana
- **MALTAGLIATI** al RAGÙ bianco di **HELIX**
- **RAVIOLI** di **LUMACHE**, burro e salvia
- **LUMACHE HELIX ASPERSA MAXIMA** con i porri di **CERVERE**
- tradizionali **LUMACHE VIGNAIOLE HELIX ASPERSA**
alla maniera di **SEGNO** (Savona)
- **INSALATA** o **PATATINE**
- **MACEDONIA** di **FRUTTA FRESCA** con **GELATO**
- **PANE** e **COPERTO** - ¼ di **VINO** - **ACQUA MINERALE**

Oltre al menù "lumaca":
possibilità di scegliere piatti senza lumache

Orari del Festival della Lumaca

Venerdì 26: dalle ore 20 alle 24 (KERMESSE GASTRONOMICA)
Sabato 27: dalle ore 20 alle 24
Domenica 28: dalle ore 12 alle 16 e dalle 20 alle 24
Lunedì 29: dalle ore 20 alle 24
(Servizio continuato)

*Per una migliore e più sicura sistemazione
è consigliabile la prenotazione ai seguenti recapiti:*
helixelici@tiscali.it
Tel. 0172 489382 • Cell. 347 2500408

22,00 €
TUTTO COMPRESO!

NOVITÀ ASSOLUTA!

Chiesa di San Gregorio | Centro Storico
dal **13 al 28 SETTEMBRE 2014**

**MOSTRA del Concorso Nazionale
di Cake Design**
Dedicato alla **LUMACA**
Les Fabiens

Arte di zucchero

