



**ALLEVAMENTO LUMACHE
A CICLO BIOLOGICO COMPLETO**



L'ALLEVAMENTO

La “Casina della Chiocciola” è un allevamento elicicolo a ciclo biologico completo che si estende ai piedi delle colline novaresi, celebri per il buon vino, la buona cucina e il clima salubre.

L'allevamento è stato progettato con la consulenza e la supervisione dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco, punto di riferimento da oltre 40 anni per gli allevatori e si estende in un'area di oltre quattro ettari, nella Cascina Molinetto della famiglia Romerio a Proh, frazione del Comune di Briona.

L'allevamento di due ettari dedicati alla riproduzione e all'ingrasso, permette di migliorare nel tempo la qualità delle lumache con una precisa selezione dei soggetti migliori e più adatti alla riproduzione per le loro caratteristiche.

Gli animali sono allevati in campo aperto, senza l'utilizzo di serre o capannoni, e sono posizionati in 49 recinti costruiti con una speciale rete, all'interno dei quali ogni anno viene seminata la vegetazione necessaria alla loro sussistenza.

Siamo convinti che questa metodologia di allevamento rappresenti garanzia di una sempre miglior produzione sia qualitativa che quantitativa, grazie all'habitat in cui gli animali nascono, crescono e si riproducono.

Per questo la Casina della Chiocciola ha ricevuto dall'Istituto Internazionale di Elicicoltura il marchio d'origine, garanzia di costanti controlli di qualità e di provenienza da allevamento italiano a ciclo biologico completo.



La Casina della Chiocciola alleva lumache della famiglia Helix Aspersa, una specie particolarmente pregiata per la qualità della carne e diffusa in tutta l'area mediterranea, dove trova condizioni climatiche particolarmente favorevoli.

Le chioccioline del nostro allevamento si alimentano con i prodotti vegetali naturali seminati nei recinti di allevamento con la sola integrazione di girasoli coltivati nell'azienda secondo la filosofia del ciclo biologico completo.

- ❖ la lumaca italiana di allevamento è migliore di quella raccolta allo stato selvatico
- ❖ è allevata in ambienti controllati e alimentata con ortaggi naturali a garanzia di igiene
- ❖ è raccolta, preparata e confezionata secondo un calibro specifico per una qualità costante del prodotto anche nelle cotture
- ❖ ha carni tenere e fragranti, perché cresciute con verdure naturali e ricche di vitamine



I PREGI

DELLA LUMACA ITALIANA



VALORE NUTRIZIONALE

Lumaca: prodotto senza grassi
Confronto tra i vari alimenti

La Casina della Chiocciola ha affiancato all'allevamento anche una propria linea di prodotti alimentari a base di lumache che vende direttamente a ristoranti, negozi specializzati e privati. Tutti i nostri prodotti sono naturali, trasformati e preparati con l'obiettivo del massimo rispetto e della valorizzazione di una materia prima di grande pregio e qualità.

ALIMENTI	ACQUA (%)	PROTEINE (%)	GRASSI (%)	CALORE PER gr 100
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

Percentuale di grassi polinsaturi contenuti nella lumaca: circa il 60% del totale del mollusco in confronto al 5% del totale della carne di manzo. **Favorisce quindi l'eliminazione, attraverso le vie biliari, del colesterolo dall'organismo.**

L'ALIMENTAZIONE

Nel ciclo biologico completo le erbe necessarie per l'alimentazione sono alla base di un prodotto di altissima qualità e seminate direttamente nei recinti di allevamento. Il terreno viene preparato con cura ogni anno seguendo i ritmi delle stagioni per la semina di ravizzone, cavolo, bietola, insalata e girasole che favoriscono la crescita ideale delle lumache in un habitat protetto e controllato sotto ogni aspetto (sanitario, microclimatico, igienico).

RACCOLTA E SPURGAMENTO

Dopo il ciclo d'ingrasso le lumache vengono selezionate e raccolte manualmente senza l'utilizzo di nessun macchinario per essere poi deposte in un luogo fresco e ventilato per 15 giorni in speciali gabbie per l'importante fase di spurgo. Al termine di questa operazione gli esemplari vengono nuovamente controllati e selezionati manualmente prima del confezionamento in cassette di legno o sacchi di rafia per mantenere la freschezza del prodotto vivo per circa sei mesi.

L'UTILIZZO DELLA LUMACA

La lumaca è conosciuta prevalentemente come una prelibatezza gastronomica e utilizzata sia nella cucina povera della tradizione sia nella cucina Gourmet di molti ristoranti rinomati per le sue caratteristiche nutrizionali. La lumaca infatti è l'alimento con il più basso indice di calorie e grassi in rapporto al valore proteico, cosa che la rende adatta anche per diete a basso indice di colesterolo. Negli ultimi anni anche la cosmesi e la farmaceutica utilizzano la bava di lumaca come ingrediente nobile, base di molti prodotti grazie alle sue comprovate proprietà rigenerative, antiossidanti naturali, oltre che curative per alcune patologie della pelle come acne, smagliature, scottature e macchie cutanee, per citarne alcune.



LUMACHE HELIX ASPERSA

- pulite e spurgate
- sacchetto kg 1

LUMACHE AL NATURALE

- sgusciate, pulite e precotte, pronte da cucinare
- cartoni da 12 confezioni
- 1,5 dozzine grandi gr 200
- 5 dozzine extra grandi gr 900
- 6 dozzine grandi gr 900
- 8 dozzine medie gr 900



LUMACHE TRIFOLATE

- trifolate cucinate, solo da scaldare
- latta gr 900 6 porzioni
- vaso gr 420 3 porzioni
- cartoni da 12 confezioni

LUMACHE AL NATURALE 3 PORZIONI VASO VETRO

- sgusciate, pulite e precotte, pronte da cucinare
- gr 350 cartoni da 12 confezioni

CAVIALE DI LUMACA

- vasetto gr 50 - cartoni da 12 confezioni



PATÈ DI LUMACA

- lumache, panna, burro, tuorli d'uovo, verdure fresche e cognac
- prodotto da spalmare su pane abbrustolito e da utilizzare per antipasti e sughi per primi piatti
- gr 170 cartoni da 12 confezioni



RAGÙ ALLE LUMACHE

- lumache, ortaggi freschi, vino bianco, burro, olio di oliva, pomodoro, acqua, pepe, spezie, aromi naturali
- prodotto adatto a condire piatti di pasta
- gr 170 cartoni da 12 confezioni



PIATTO INOX

- 6 posti conf. da 12 pezzi
- 12 posti conf. da 12 pezzi

GUSCI STERILIZZATI

- lavati e sterilizzati, pronti ad essere utilizzati
- 50 pz calibro grande - cartoni da 12 confezioni
- 24 pz calibro medio - cartoni da 12 confezioni



PINZA INOX

- confezione singola
- cartoni da 12 confezioni



PIATTO IN CERAMICA CON MANICO

- 6 posti conf. da 12 pezzi

PIATTO POLEON MARRONE

- 12 posti conf. da 12 pezzi



FORCHETTA INOX

- confezione da 6 pezzi
- cartoni da 6 confezioni



Cascina Molinetto,9
28072 Briona (NO)
cell. 335 5314516
lacasinadellachiocciola@gmail.com

