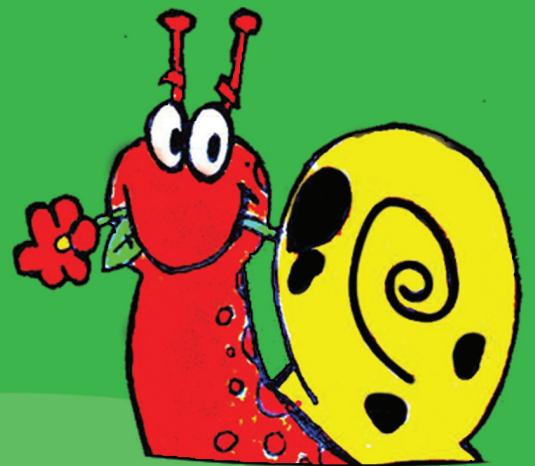


La Chiocciola

ELICICOLTURA di DORZANO



di
Cristian & Elisa

La Chiocciola

La Chiocciola nasce a Dorzano, in un piccolo paese di campagna del Biellese. L'idea che sta alla base di questa iniziativa imprenditoriale è la volontà di creare una produzione d'élite in una zona dove, sebbene non sia sviluppato questo tipo di allevamento, il prodotto finale è molto apprezzato. Si tratta di un alimento leggero, facilmente digeribile e adatto a tutte le preparazioni gastronomiche.

Le lumache de "La Chiocciola" provengono rigorosamente da allevamenti controllati a ciclo biologico completo.

Le lumache d'allevamento possono essere raccolte durante tutti i mesi dell'anno. Prima della fase di vendita, la lumaca subisce uno specifico trattamento di spurgatura che dura 15 giorni. Al termine di questo periodo le lumache vengono selezionate e confezionate, secondo un calibro specifico, in sacchi. La corretta spurgatura permette alla cottura di risultare più omogenea e facile.



Questo iter di trattamento è garanzia di sanità e di igiene. Durante il periodo di crescita, la lumaca si nutre esclusivamente di vegetali selezionati e vive in condizioni igienico-ambientali controllate.

Il prodotto che arriva sulle nostre tavole presenta la resa più alta in cucina. Le carni delle lumache sono tenere e fragranti, perchè, a confronto del ciclo in natura, i tempi di crescita in allevamento sono molto più veloci.



Tutti i prodotti, secondo la recente normativa, indicano il luogo di produzione e l'intera filiera seguita nella preparazione.

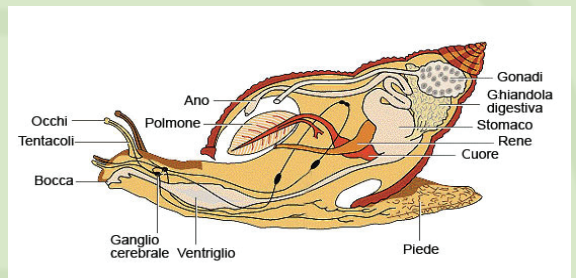


Chiocciola & Elicicoltura

La chiocciola è un animale invertebrato appartenente al phylum dei molluschi. È formata dal piede, ovvero la parte su cui striscia; dalla conchiglia che utilizza per proteggersi e per ridurre la perdita di acqua durante periodi climatici avversi.

Sul capo sono presenti quattro tentacoli: due antenne dove si trovano gli occhi e due tentacoli tattili che utilizza come organi di senso. Tra i suoi tentacoli si trova la bocca, nella quale si trovano dei microscopici denti. La lumaca è un animale dal carattere cauto e timido; si ritira al primo segnale di pericolo.

Utilizza la bava argentea per lubrificarsi ed evitare di ferirsi. Una curiosità riguardante la lumaca riguarda la sua fecondazione; essa è un'ermafrodita: possiede l'apparato riproduttivo maschile e femminile, ma per riprodursi necessita di un suo simile; così viene fecondata e feconda a sua volta.



L'elicicoltura, branca della zootecnia, è l'allevamento della chiocciola a scopo alimentare.

Vengono coltivate con un sistema di allevamento a ciclo biologico completo che si attua su libero terreno all'aperto; scelta motivata nel rispetto della natura.

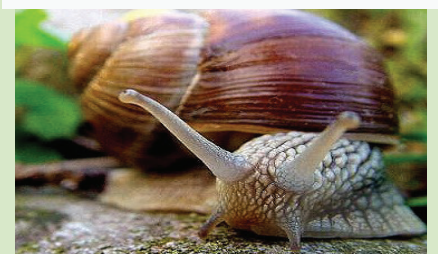
Questo metodo consiste nell'introdurre chiocciole destinate ad accoppiarsi e moltiplicarsi. Il sistema prevede una recinzione perimetrale esterna, atta a contenere l'intero impianto e ad evitare incursioni da parte di predatori dall'esterno. Lo spazio creato viene poi suddiviso in settori più piccoli. I diversi recinti sono suddivisi in due categorie: recinti destinati alla riproduzione e recinti destinati all'ingrasso dei nuovi nati. Il prodotto biologico creato è di alto livello.

In natura esistono molte specie di lumache; quella scelta dall'allevamento "La Chiocciola" è la *Helix Aspersa*.

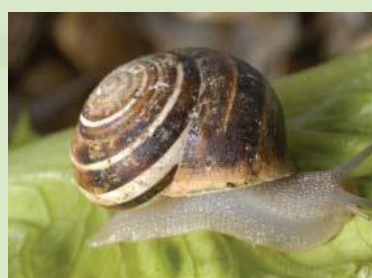
EOBANIA VERMICULATA



HELIX POMAZIA



HELIX ASPERSA



HELIX ASPERSA OPERCOLATE

Helix Aspersa

L' Helix Aspersa è la lumaca più diffusa nella fascia mediterranea, dove sente l'influenza marina. Rappresenta 80% della riproduzione Italiana.

E' infatti una delle chioccioline più ricercate in ambito culinario; viene utilizzata in qualsiasi tipo di alimentazione sana.

Viene preferita alle altre sia per la sua velocità di crescita, sviluppandosi in soli dodici mesi che per l'alta riproduttività, riuscendo a creare 120 uova l'anno in sole due covate. sia come antipasto che come primo nutriente.

Le carni contengono un elevato contenuto di proteine e un basso contenuto di grassi.

Viene inoltre conosciuta per le proprietà cicatrizzanti ed emollienti della bava prodotta dalle lumache stesse.



Confronto tra Helix Aspersa e Vari elementi

Alimenti	Acqua (%)	Proteine (%)	Grassi (%)	Calorie (%)
Carne di Manzo	62,8	18,8	15,4	214
Carne di Pollo	68,7	19,1	11	175
Uova	73,9	13	11,1	156
Sogliola	81,5	15,9	2,6	82
Helix Aspersa	84,9	13,4	1,7	67

I nostri prodotti

La massima qualità e garanzia delle splendide lumache Helix si ottiene con la conservazione in barattolo o in latta. La qualità, inoltre, è legata, nella preparazione, all'utilizzo esclusivo e dichiarato in etichetta di molluschi della famiglia Helix. La Chiocciola manda le proprie lumache pulite e spurgate ad un consorzio di qualità che le controlla, le lavora e le restituiscono pronte per essere gustate.



Lumache Vignaiole Helix Aspersa

Lumache pulite e spurgate, prodotte in allevamento italiano controllato a ciclo biologico completo.

Prodotto vivo ancora da bollire.

Sacchetto da 1000gr.



Lumache al naturale-Latta

Lumache sgusciate Helix, pulite e precotte in acqua sale e aromi naturali.

Prodotto da scolare e preparare secondo la ricetta preferita.

6 Dozzine Grandi 900gr.

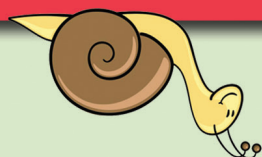


Lumache al naturale- Vaso vetro

Lumache sgusciate Helix, pulite e precotte in acqua sale e aromi naturali.

Prodotto solo da scolare e preparare secondo la ricetta preferita.

350gr.





Lumache Rigatelle in Salsa

Lumache Rigatelle con guscio, polpa di pomodoro, cipolle, olio di girasole, vino bianco, erbe aromatiche, sale.

Solo da scaldare e servire.

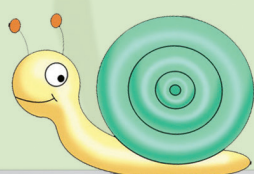
320gr.

Lumache al Sugo di Campagna

Lumache Helix sgusciate, polpa di pomodoro, olio d'oliva, cipolla, burro, aromi naturali.

Solo da scaldare e servire.

450gr.



Sugo di Lumache

Lumache intere Helix sgusciate, ortaggi freschi, vino bianco, burro, olio d'oliva, pomodoro, acqua, pepe, spezie, aromi naturali.

Sugo già pronto per condire la pasta.

200gr.

Ragù di Lumache

Lumache Helix tritate, pomodoro, cipolla, sedano, carote, olio d'oliva, sale, prezzemolo, pepe bianco.

Sugo già pronto per condire la pasta.

180gr.





Patè di Lumaca

Lumache, panna, burro, tuorlo d'uovo, verdure fresche, cognac.

Prodotto da spalmare su pane abbrustolito da utilizzare per antipasti.

210gr.



Lumache al Naturale Helix Pomazia

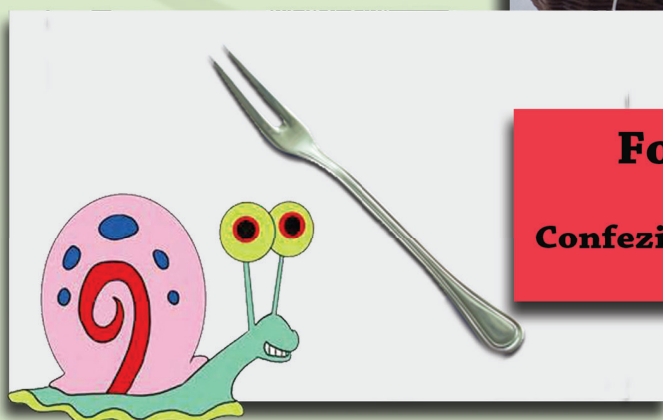
Lumaca Helix Pomazia, corta bollitura aromatizzata in acqua e sale ed esaltatore di sapidità. Spezie: curcuma e coriandolo.

Prodotto solo da scolare e preparare secondo la ricetta preferita.

400gr.

Gusci Sterilizzati Calibro Grande

Gusci di Helix, lavati, sterilizzati, pronti per essere utilizzati.



Forchetta inox lumache

Confezioni da 6

La Chiocciola

ELICICOLTURA di DORZANO



**ALLEVAMENTO
DORZANO (BI)
VIA ANNIBALE
BEDUGLIO, 13**

Viverone

Cavaglià

Santhià

Borgo d'ale

**Veniteci a
trovare**



339.7564454 - ELISA

333.6909419 - CRISTIAN

