

La Sicilia che funziona



“

Questa idea ci è venuta otto anni fa - raccontano i tre soci - e siamo riusciti a metter su un'attività che oggi è la più estesa d'Italia e ci consente di lavorare molto anche con l'estero



I NUMERI

2 ETTARI
ESTENSIONE

77 RECINTI DI
ALLEVAMENTO

15 TONNELLATE
PRODOTTE

28 IMPRESE
COLLEGATE
APERTE NEL
2012

ANDREA LODATO
NOSTRO INVIATO

CAMPOFELICE DI ROCCELLA (PA). Siamo quasi a metà strada tra un sogno e una suggestione per l'economia siciliana. Il sogno è quello di far girare il turismo e appena quindici chilometri più indietro ecco Cefalù, con la sua storia, la sua bellezza, le sue contraddizioni. La suggestione è quella di un'Isola industriale e appena una ventina di chilometri più avanti c'è Termini Imerese, c'è il fantasma della Fiat, c'è una grande scommessa perduta per sempre, probabilmente.

In mezzo la realtà, nelle campagne di Campofelice un'azienda agricola sperimentale, avveniristica, coraggiosa, messa su da tre ragazzi che oggi possono vantare un primato nazionale. Allevano lumache e hanno l'impresa nel settore più estesa d'Italia. Una bellissima storia, nata quasi per caso. Ce la racconta Davide Merlino, che nella prima vita si occupava di impianti di energia alternativa, mentre i suoi due soci, Michele Sansone e Giuseppe Sansone, lavoravano nell'azienda agricola di famiglia.

«L'idea è venuta a Michele che, dopo svariate ricerche, ha scoperto il settore dell'elicicoltura e, avendo capito subito le sue potenzialità, ci ha convinti ad intraprendere questa esperienza. Dopo qualche mese abbiamo iniziato, con l'aiuto di persone esperte nel settore e sopralluoghi in allevamenti già esistenti, a realizzare il nostro sogno».

Così è nata la lumaca Madonita, un incrocio, spiega Davide, tra la tradizionale lumaca francese usata per la riproduzione («buonissima, ma fragile») e quella delle campagne siciliane, sicuramente più resistente. E oggi la lumaca madonita nasce in questa impresa made in Sicily che, con i suoi 2 ettari di impianto e i 77 recinti, è il più grande allevamento a campo aperto d'Italia.

«Grazie all'esperienza diretta - spiegano i tre artefici di questo exploit - abbiamo sviluppato un nostro metodo di allevamento che ci permette di produrre circa 15 tonnellate di lumache all'anno, garantendo sempre l'alta qualità delle carni e le caratteristiche estetiche delle chiocchie».

Il bello è che queste quindici tonnellate prodotte sono davvero poche rispetto alla richiesta del mercato e rispetto a quel che si potrebbe, dunque, commercializzare. Il fatto è che, tecnicamente, l'allevamento ha un ciclo lento che va da marzo a settembre, durante il quale si va avanti soltanto con la

Dalle Madonie record di lumache esportate

Allevate a Campofelice finiscono anche in Francia e Spagna

Il know how

Per incrementare la produzione, vista la richiesta crescente, adesso l'azienda madonita progetta e realizza impianti per imprese analoghe e garantisce l'acquisto del prodotto—

somministrazione di acqua e mangime. Poi il vero lavoro da settembre a novembre. Ma i campi hanno anche bisogno di tempi di rigenerazione e, così, c'è anche il tempo della sospensione della produzione. Ma avendo avviato questo meccanismo, con tonnellate di lumache destinate per il 90% al mercato gastronomico e un 10% a quello farmaceutico, ecco che Davide, Michele e Giuseppe ne hanno studiata un'altra di soluzione. Geniale, davvero ulteriore intuizione che li promuove al ruolo di cervelli e volano per la nostra economia.

«Abbiamo deciso - dice Davide Merlino - di dedicarci alla progettazione di nuovi allevamenti per altri soggetti interessati, vista la nostra esperienza e la grande richiesta di chiocchie in tutta Europa».

Così l'azienda madonita si occupa anche della progettazione e la fornitura di tutti i materiali necessari per l'avvio di nuovi allevamenti. «Scelti dopo un'accurata selezione tra i migliori produttori e dopo averli testati personalmente», sottolineano ancora i tre soci - perché vogliamo dare la possibilità, a chi vuole avventurarsi in questo fantastico mondo, di poter far nascere una nuova attività senza dover affrontare spese proibitive, pur operando con prodotti di alta qualità e molto funzionali.

«Il mondo dell'elicicoltura, nonostante la crisi dei mercati europei, è tra i pochi che non conosce declino ed anzi, è sempre in grande espansione. Per questo motivo, la nostra azienda, essendo già mol-

to grande, non riesce a produrre più di quanto attualmente fa».

Così a progettare ci pensano loro, ma il segreto sta anche nel fatto che avendo ormai canali di distribuzione e commercializzazione aperti con tutta l'Italia e con Francia e Spagna in particolare in Europa, sono Davide, Michele e Giuseppe a proporre ai nuovi produttori un contratto di collaborazione, con il quale si impegnano ad acquistare tutta o parte della produzione, pagandola a prezzi che variano tra 3,5 e 4,5 euro al chilo.

«Questa collaborazione è la base per un'ottima riuscita dell'attività perché diamo una sicurezza maggiore al nuovo elicoltore e abbiamo la possibilità entrambi di poter lavorare e soddisfare la sempre più alta richiesta di prodotto».

Insomma il mercato delle lumache tira, genera profitto, garantisce lavoro. Nell'azienda di Campofelice lavorano i tre soci e nel periodo di maggiore impegno almeno altre cinque persone, ma la stessa cosa sta avvenendo nelle aziende che aprono a ruota e sono già un centinaio.

«Soltanto nel 2012 - conferma Davide Merlino - abbiamo contribuito a far partire 28 nuove aziende in Italia e alcune anche in Bulgaria e Grecia».

Insomma non esportiamo solo lumache, ma anche know how. Insomma, chi lo doveva dire che, alla fine, una bella «pignata di babbaluci» poteva rendere i siciliani, tradizionalmente ostili verso le lumache per le loro corna e relative allusioni, così orgogliosi?

LE FASI DELLA LAVORAZIONE



NEI CAMPI. Alcune delle fasi dell'allevamento delle lumache nel terreno dell'impresa di Campofelice



L'EXPORT. In Francia e Spagna finiscono circa cinque delle quindici tonnellate delle lumache prodotte

CRESCE L'UTILIZZO IN CAMPO GASTRONOMICO E NEL SETTORE DERMOESTETICO

Piatti più buoni e pelle più liscia grazie ai babbaluci

NOSTRO INVIATO

CAMPOFELICE DI ROCCELLA (PA). Ma dove finiscono quindici tonnellate di lumache allevate da queste parti? E tutte le altre che nascono in aziende collegate a quella di Davide Merlino e di Michele e Giuseppe Sansone? Insomma a che servono tanti babbaluci? Nel 90% dei casi finiscono in tavola, cioè l'utilizzazione è quella gastronomica. Si tratta di merce prelibata, tra l'altro, utilizzata spesso dai migliori chef del mondo.

Tanto prelibata che, raccontano i soci dell'impresa madonita, si produce anche il caviale di lumaca. Naturalmente la trasformazione avviene in laboratori specializzati e si tratta di una lavorazione complessa, che porta, però, a risultati straordinari, anche dal punto di vista economico. Un chilo di caviale di lumaca, infatti, arriva a costare 1600 euro al chilo.

Tantissime le ricette che utilizzano o che hanno le lumache come elemento essenziale. Si va dalla lumaca alla Borgogna che ha varianti col gorgonzola, quella piemontese e quella siciliana, al-

LA RICETTA ALLA SICILIANA

BABBALUCI ALLA PALERMITANA

Ecco una ricetta siciliana basata sulle lumache. Lessare un chilogrammo di lumache in acqua bollente per 5 minuti (a partire dal bollore). Lavarle in acqua corrente, e farle



sgocciolare. In un tegame mettere 6 cucchiaini d'olio, 4 spicchi d'aglio tritati, un mazzetto di prezzemolo trito, sale, pepe, e le lumache. Accendere il fuoco (fiamma bassa) e far cuocere, rimestando spesso, per 15 minuti. Qualcuno aggiunge anche un po' di pomodoro a pezzetti.

la lumaca alla marocchina, alla romana, al burro d'erbe, i babbaluci alla palermitana, quelle con la fregola e quelle impastate fatte in Sardegna, per arrivare, tra molte altre, agli spiedini di lumaca, ai tortellini con il ripieno di lumaca. Adesso l'azienda di Davide, Giuseppe e Michele sta lavorando per mettere in commercio anche le conserve in barattolo di lumache.

Il 10% della produzione di lumache madonite, invece, è destinata al settore farmaceutico. Ad essere utilizzata, attraverso complessi meccanismi di estrazione, è la bava delle lumache, che ha una utilizzazione soprattutto nel settore dell'estetica. Curiosa

il modo in cui sono state scoperte le proprietà curative della bava di lumaca. Risalirebbero ad esperienze vissute negli allevamenti cileni tanti anni fa, quando operai che rimanevano feriti durante il lavoro riportando tagli o escoriazioni, si accorgevano di guarire molto rapidamente quando le parti offese entravano in contatto con la bava delle lumache.

Da lì, dunque, la scienza ha cominciato a lavorare ed elaborare studi che hanno portato oggi alla promozione degli estratti della lumaca che sono entrati a tutti gli effetti nella medicina ufficiale.

Che effetti produce, dunque, la bava della lumaca, utilizzata soprattutto come crema dermocosmetica (elicina)? Gli esperti non hanno dubbi: producono effetti positivi se impiegata nei trattamenti topici per le ulcere e svolgono una funzione cicatrizzante. Hanno un'azione lenitiva e inducono una produzione cutanea di procollagene. E gli esperti insistono molto anche sul fatto che la crema di bava di lumaca ha proprietà eccezionali sotto l'aspetto nutritivo, rigenerante ed esfoliante della pelle.

Così l'allevamento delle lumache, che a prima vista e tradizionalmente non suscitavano tutta questa simpatia, soprattutto se ti strisciavano addosso, per paradosso oggi cresce, così come la richiesta delle bave delle lumache, legata al moltiplicarsi dell'interesse per il settore della medicina estetica.

A. LOD.

Avvisi Professionali dal Mondo Medico

ANDROLOGIA

Dott. Carmelo Battista - Ecografia testicolare, Varicocele, Prostatica, Disfunzione erettiva, Eiaculazione precoce, Infertilità
Catania - Via Morosoli, 17 - Tel. 338 7288966 - Visita € 50,00
Enna - Via Roma, 289 - Caltanissetta - Via Trieste, 294
www.andrologiacatania.it

RADIOLOGIA

Nuova Diagnostica - Direttore Sanitario Dott. Emanuele Rapisardi
Radiologia digitale, Ortopantomografia, Risonanza magnetica, Ecografia multidisciplinare, Mammografia.
Catania - V.le XX Settembre, 66 - Tel. 095 317488
Acicastello (CT) - Via Re Martino, 199 - Tel. 095 272614
www.nuovadiagnostica.com

ODONTOIATRIA

Dott. Giuseppe Magri
Odontoiatria e Protesi Dentaria, Implantoprotesi, Ortodonzia, Trattamenti Anti Age viso e collo, Radiofrequenza.
Catania - Via Oliveto Scammacca, 23/c - Tel. 095 506355

PK
pubblikompany

Per informazioni e pubblicazioni su questa rubrica
Tel. 095 7306336 - 368 3032936