

## QUARTO CORSO DI ELICICOLTURA MADONITA!!

**14 SETTEMBRE 2013**

Dopo le 3 fantastiche giornate passate in occasione dei precedenti incontri di Elicicoltura Modonita che abbiamo tenuto presso la nostra azienda, riproponiamo l'evento che si svolgerà il 14 settembre 2013!

L'incontro sarà di un'unica giornata durante la quale spiegheremo nel dettaglio tutte le varie fasi del ciclo d'allevamento.

### PROGRAMMA

- **ore 08:00: Incontro presso la nostra azienda ed inizio discussioni direttamente in allevamento su:**
  - La scelta del terreno
  - Sistema di costruzione dei recinti
  - l'impianto idrico
  - Semina, concimazione e disinfestazione
  - Immissione riproduttori
  - Accoppiamento
- **ore 11:00 Pausa e domande varie sugli argomenti trattati con degustazione di dolci tipici siciliani**
  - Deposizione
  - Alimentazione
  - Raccolta
  - Spurgatura
  - Conservazione
  - Legislatura
  - Contratto di collaborazione e acquisto della produzione

- ore 13:00 Pranzo presso ristorante di zona (ovviamente a base di lumache..)
- ore 15:00 Visita ai nostri magazzini di stoccaggio per capire la metodologia di conservazione e confezionamento.
- ore 18:30 Ritorno in allevamento per dimostrazione sistema d'irrigazione
- ore 21:30 Cena presso ristorante con cena a base di pesce (Non inclusa)

### COSTI DI PARTECIPAZIONE

Il costo di partecipazione è di **280,00 €** a persona e comprende :

- Attestato di partecipazione
- DVD illustrativo con descrizione del sistema di allevamento discusso durante l'incontro.
- Pranzo presso ristorante a base di lumache (possibilità di scelta alla carta)
- T-shirt e Cappellino " La Lumaca Madonita"

In caso di comitive di 3 o più persone, il costo scende a 250 € a persona.

Per chi avesse la necessità di pernottare, abbiamo a disposizione fino a 30 camere presso un B&b di zona al costo di 30 € a persona per ogni notte.

**Il Costo a persona della cena del 14 settembre è di 40 € a persona.**



ALLEVAMENTO E VENDITA DI LUMACHE DA GASTRONOMIA DELLE SPECIE:  
HELIX ASPERSA MULLER E MAXIMA, EOBANIA, HELIX APERTA, THEBA PISANA

PROGETTAZIONE, CONSULENZA E FORNITURA MATERIALI PER LA REALIZZAZIONE DI  
NUOVI ALLEVAMENTI. FORNITURA RETI, PALI, SEMI, E CHIOCCIOLDA RIPRODUZIONE

## COME RAGGIUNGERCI:

### Aeroporto Falcone Borsellino di Palermo:

**Treno:** Prendere la metropolitana in aeroporto ed arrivare alla stazione centrale di Palermo. Da lì prendere un treno regionale per Campofelice di Roccella. Arrivati verremo a prendervi.

**Auto:** Prendere la direzione per l'autostrada Palermo – Messina, attraversare la città di Palermo (attenzione! Limite 70 km/h, presenza di autovelox). Usciti da Palermo proseguire sulla Palermo – Catania ed uscire allo svincolo di Campofelice di Roccella – Buonfornello. All'uscita, subito sulla destra troverete il rifornimento ENI. Fermatevi e contattateci.

**Per eventuali situazioni particolari o richieste varie, contattateci il prima possibile!**

## SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_

Via: \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_ Cap: \_\_\_\_\_

Indirizzo email: \_\_\_\_\_

P.iva o CF: \_\_\_\_\_

N° partecipanti: \_\_\_\_\_ N° notti in B&b: \_\_\_\_\_

Prenotazione cena del 14 settembre: SI      NO

[www.lalumacamadonita.it](http://www.lalumacamadonita.it)



ALLEVAMENTO E VENDITA DI LUMACHE DA GASTRONOMIA DELLE SPECIE:  
HELIX ASPERSA MULLER E MAXIMA, EOBANIA, HELIX APERTA, THEBA PISANA

PROGETTAZIONE, CONSULENZA E FORNITURA MATERIALI PER LA REALIZZAZIONE DI  
NUOVI ALLEVAMENTI. FORNITURA RETI, PALI, SEMI, E CHIOCCIOLDA RIPRODUZIONE

**IN CASO DI PIU' PARTECIPANTI INSERIRE SOTTO I DATI DI OGNI PERSONA AGGIUNTIVA**

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_

Via: \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_ Cap: \_\_\_\_\_

Indirizzo email: \_\_\_\_\_

P.iva o CF: \_\_\_\_\_

N° notti in B&b: \_\_\_\_\_ Prenotazione cena del 14 settembre: SI NO

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_

Via: \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_ Cap: \_\_\_\_\_

Indirizzo email: \_\_\_\_\_

P.iva o CF: \_\_\_\_\_

N° notti in B&b: \_\_\_\_\_ Prenotazione cena del 14 settembre: SI NO

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_

Via: \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_ Cap: \_\_\_\_\_

Indirizzo email: \_\_\_\_\_

P.iva o CF: \_\_\_\_\_

N° notti in B&b: \_\_\_\_\_ Prenotazione cena del 14 settembre: SI NO

[www.lalumacamadonita.it](http://www.lalumacamadonita.it)

La Lumaca Madonita di Sansone Michelangelo e Merlino Davide

Via Tolmino, 2 - 90010 - Campofelice di Roccella, Palermo, Sicilia, Italia.

P.iva: 05806190822 - Email: [info@lalumacamadonita.it](mailto:info@lalumacamadonita.it) - Tel: +39 3452936530 / +39 3286565682



ALLEVAMENTO E VENDITA DI LUMACHE DA GASTRONOMIA DELLE SPECIE:  
HELIX ASPERSA MULLER E MAXIMA, EOBANIA, HELIX APERTA, THEBA PISANA

PROGETTAZIONE, CONSULENZA E FORNITURA MATERIALI PER LA REALIZZAZIONE DI  
NUOVI ALLEVAMENTI. FORNITURA RETI, PALI, SEMI, E CHIOCCIOLDA RIPRODUZIONE

Per poter confermare la vostra presenza, è necessario versare l'intero importo calcolato secondo il numero dei partecipanti, e dopo aver compilato la scheda in tutte le sue parti ed averla firmata per accettazione, inviarla insieme alla ricevuta di pagamento ai seguenti recapiti:

Email: [info@lalumacamadonita.it](mailto:info@lalumacamadonita.it) – [davide.merlino@lalumacamadonita.it](mailto:davide.merlino@lalumacamadonita.it)

#### DATI PAGAMENTO:

##### - BONIFICO BANCARIO:

INTESTAZIONE:

LA LUMACA MADONITA DI SANSONE MICHELANGELO E MERLINO DAVIDE

INDIRIZZO: VIA TOLMINO, 2 - CAMPOFELICE DI ROCCELLA 90010 PALERMO

IBAN: IT61G0301943170000008003107 - Bic Swift: RSANIT3P

FILIALE DI CAMPOFELICE DI ROCCELLA

##### - POSTEPAY:

INTESTAZIONE: DAVIDE MERLINO - CODICE FISCALE: MRLDVD81R20C421V

NUMERO CARTA: 4023 6005 9493 8989

- PAYPAL: [info@lalumacamadonita.it](mailto:info@lalumacamadonita.it)

LUOGO E DATA

FIRMA PER ACCETTAZIONE

[www.lalumacamadonita.it](http://www.lalumacamadonita.it)

La Lumaca Madonita di Sansone Michelangelo e Merlino Davide

Via Tolmino, 2 - 90010 - Campofelice di Roccella, Palermo, Sicilia, Italia.

P.iva: 05806190822 - Email: [info@lalumacamadonita.it](mailto:info@lalumacamadonita.it) - Tel: +39 3452936530 / +39 3286565682