

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 41 anni si svolge il raduno degli operatori del settore (allevatori, studiosi, commercianti, ristoratori e utilizzatori della lumaca Helix).

Con il raduno del 2013 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.

## 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

### Operti 1772 da Fausto

Via Vitt. Emanuele, 103 - tel. 0172.48.70.48 - Chiuso il martedì

### Osteria Umberto

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

### Pane & Vino

Via Moglia, 12 - Cherasco - Tel. 0172.48.91.08 - 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

dal 28 settembre al 24 novembre 2013

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



### La Lumaca:

un alimento straordinario

allevato con un'alimentazione esclusivamente vegetale

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

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

INFORMAZIONI GENERALI

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

I. R. al "Giornale di Elicicoltura" n. 2 - Luglio 2013

Città di CHERASCO (Cuneo) ITALIA



# 8° Festival della Lumaca in cucina

27-28-29-30 settembre 2013  
CHERASCO (CN) Italy

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



Nell'ambito del:

42° INCONTRO INTERNAZIONALE DI ELICOLTURA

CHERASCO: Capitale Italiana della Lumaca

## 8° Festival della Lumaca 27-28-29-30 Settembre 2013



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





Il programma delle manifestazioni  
del **42° INCONTRO INTERNAZIONALE DI ELICOLTURA**

### VENERDÌ 27 SETTEMBRE 2013

ore 18,30 (Auditorium)  
Inaugurazione della Rassegna

ore 20,00 (Padiglione fiera)  
Grande kermesse gastronomica presentata dai cuochi "Lumaca d'Oro" - Cherasco

### SABATO 28 SETTEMBRE 2013

ore 9,30 Apertura Mostra delle attrezzature e delle attività elicicole  
Mostra della lumaca viva e conservata

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 29 SETTEMBRE 2013

ore 9-19 **GRANDE MERCATO dei PRODOTTI ALIMENTARI di qualità**  
Proseguimento Mostra delle attrezzature e delle attività elicicole  
Mostra della lumaca viva e conservata

**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 bava di Helix: l'estrazione e la commercializzazione
- Premiazione allevatori e conferimento "Lumache d'oro 2013"

### LUNEDÌ 30 SETTEMBRE 2013

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



27 - 30 settembre 2013

Mostra di **G. VERRA**  
**"venditori di lumache"**

## VENERDÌ 27 SETTEMBRE 2013 - ore 20,00 GRANDE KERMESSA GASTRONOMICA

dei cuochi "Lumaca d'Oro" - Cherasco



**Osteria Umberto**  
*Insalata sfiziosa di lumache*



**La Rosa Rossa**  
*Insalatina di orzo, lumache e verdure dell'orto*



**La Torre**  
*Risotto alle lumache*



**Pane e Vino**  
*Le "parigine" di Emi*



**La Lumaca**  
*Zuppetta di Helix Aspersa con cipolla e salamino piccante*



**La Locanda del Prof**  
*Lumache in casseruola*

**Straordinaria partecipazione della Pro Loco di Borgio Verezzi - Savona con il piatto "La vera LUMACA VEREZZINA"**

*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



## 8° Festival della Lumaca

NEL PADIGLIONE PRESSO L'ARCO TRIONFALE

### VENERDÌ 27 SETTEMBRE 2013

ore 18,30 (Auditorium Comunale)  
INAUGURAZIONE  
**42° Incontro Internazionale di Elicoltura**  
*Presentazione mostre - convegni - mercati - cucina tipica*

ore 19,30 (PADIGLIONE FIERA)  
APERITIVO IN MUSICA - Orchestra Stabile Città di Cherasco

ore 20 APERTURA **8° Festival della Lumaca in Cucina**  
**Grande Kermesse gastronomica** presentata dai cuochi "Lumaca d'oro" - Cherasco, con la partecipazione straordinaria della Pro Loco di Borgio Verezzi, antico borgo ligure

### SABATO 28 SETTEMBRE 2013

ore 9 Apertura **Mostra Lumache vive e conservate** (di tutte le specie)  
**Mostra di G. VERRA "Venditori di lumache"**

ore 20-24 (PADIGLIONE FIERA - 500 coperti a disposizione)  
**SERATA GASTRONOMICA con i piatti tipici della cucina elicicola italiana**  
Grande **SPETTACOLO MUSICALE** con il gruppo "LOST IN BLUES"

### DOMENICA 29 SETTEMBRE 2013

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  
*Eccezionale partecipazione del gruppo "I Pistonieri dell'Abbazia" di Badia Calavena - Verona*

ore 16 (Piazza Municipio)  
**Frittata di Lumache e vino rosso**, offerti a tutti i partecipanti

Palazzo Salmatoris - Cherasco  
Grande mostra antologica  
di **G. VIGNANI**

Oltre 60 opere di grandi dimensioni  
INGRESSO LIBERO



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 30 SETTEMBRE 2013

ore 20-24 (PADIGLIONE FIERA - 500 coperti a disposizione)  
**SERATA GASTRONOMICA DI CHIUSURA DEL FESTIVAL DELLA LUMACA IN CUCINA**  
Musica dal vivo con "I PANAMA"

### Il Menù del Festival

- **FRITTURA** di LUMACHE con insalatina
- **SPIEDINO** ricco di HELIX POMATIA
- **HELIX RIGATELLE** al sugo mediterraneo
- **TAGLIATELLE** al RAGÙ bianco di HELIX ASPERSA
- **LUMACHE HELIX** sgusciate in salsa, con polenta
- tradizionali **LUMACHE VIGNAIOLE HELIX ASPERSA** alla maniera di **SEGNO** (Savona)
- INSALATA o PATATINE
- MACEDONIA di FRUTTA FRESCA
- PANE e COPERTO - ¼ di VINO - ACQUA MINERALE

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

**Orari del Festival della Lumaca**  
**Venerdì 27:** dalle ore 20 alle 24 (KERMESSA GASTRONOMICA)  
**Sabato 28:** dalle ore 20 alle 24  
**Domenica 29:** dalle ore 12 alle 16 e dalle 20 alle 24  
**Lunedì 30:** dalle ore 20 alle 24 (Servizio continuato)

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

**22,00 €**  
TUTTO COMPRESO!

