



l'Incontro della Catalogna dedicato alle Lumache *the Catalan meeting dedicated to snails*

speciale lavori
l'Alimentazione in campo
special works - feeding in the field

Adempimenti Sanitari
in Elicicoltura senza stress
stress-free health requirements in snail farming

La Città di Gesico
Ricca di Storia, Tradizione, Cultura
city of Gesico - history, tradition and culture



L'Aplec del Caragol di Lleida (Spagna)

L'evento più importante della Catalogna, dedicato alle lumache. Forse il rito gastronomico più grande del mondo.



Pubblichiamo con piacere un articolo di Giuliana Del Latte sulla festa del Caragol di Lleida (forma catalana) che, nel 2025 ha toccato le 200.000 presenze. Llérida (nella forma spagnola, castellano) in Spagna è il punto d'incontro più grande al mondo a riguardo gli estimatori della lumaca *Helix Aspersa*; l'articolo è apparso su "L'Arte della Terra" rivista on-line pubblicata in Italia. L'evento ha fatto a Novembre tappa a Milano; CIE e Coclè sono stati ospiti. Durante l'evento i presenti hanno potuto immergersi nell'atmosfera autentica dell'Aplec: colori, musica, convivialità e, naturalmente, la grande protagonista della festa: la lumaca. Il celebre caragol catalano è stato servito in una degustazione speciale che ha fatto viaggiare i partecipanti nel paesaggio rurale di Lleida, terra fertile di frutteti e orti, dove la gastronomia identitaria, tradizionale e ricca di passione fanno da padroni di casa.

L'Aplec del Caragol di Llérida

La grande festa dell'Aplec del Caragol a Llérida è un raduno socio-culturale e gastronomico, orgoglio della città per la promozione della regione di Llérida. I devoti, sebbene non esenti da peccati, si abbandonano alla gola per tutto il fine settimana della festa: è un banchetto incessante di piatti diversi, birra e bevande di ogni tipo.

Dal 1980, la Festa del Caragol di Llérida è un rito che si ripete ogni anno. I 16.000 "fedeli" membri dei 121 gruppi si riuniscono per un fine settimana di maggio sulle rive del fiume Segre e nel parco dei Campos Eliseos di Lerida, in una grande festa in cui la lumaca è la vera protagonista.

Le lumache (per lo più della varietà *Helix Aspersa*) vengono cucinate proprio lì. È impressionante vedere la quantità che passa nelle pentole dei gruppi: 13.000 kg di lumache, con un consumo medio di un chilo a persona. Si tratta di lumache tracciabili, allevate in fattoria, e in quest'occasione i fornitori abituali le cercano ovunque, poiché tale quantità, sommata al consumo proveniente da fuori città, raggi-

ungerebbe le 16 tonnellate durante l'intera settimana della Festa.

All'inizio, c'era l'Aplec de la Horta, alla fine del raccolto nei campi e nei frutteti di Lerida. Le famiglie delle fattorie si riunivano e andavano alla cappella, celebravano una messa e poi festeggiavano con cibo nei campi, musica e un'atmosfera giovanile, mangiando lumache e altre cose. Tutte le celebrazioni cessarono durante il regime franchista, poiché la libertà di riunione e associazione non fu consentita fino al 1980, quando molte feste e celebrazioni furono riprese, tra cui l'Aplec. Sette o otto gruppi iniziarono con una "caracolada" (una festa delle lumache) sulle rive del fiume Segre come ritrovo tra amici, e ora ci sono 121 gruppi di tre o quattro generazioni, più alcuni nuovi, ognuno con i propri abiti e colori.

La gente si diverte tantissimo, dai bambini agli anziani; tutti sono travolti dall'entusiasmo, dalla musica, dai canti e dai balli, alcuni tradizionali come le sardanas e le garrotones degli zingari di Lerida. Ci sono anche i "castellers" (costruttori di torri umane, chiamate castells), la corsa delle lumache per bambini e l'offerta floreale in memoria dei parenti defunti.

I "Trabucaires dels Trons" (in spagnolo, "i tiratori di tuono"), un gruppo di tiratori storici diventati popolari a Lerida, sono incaricati di sparare alcuni colpi a salve durante la cerimonia. **"Quest'anno, 200.000 persone hanno visitato il quartiere fieristico", afferma Ferran Perdris Sapiña, presidente di Fecoll.** "Anno dopo anno, e questa è già la 47ª edizione, molti tornano alla Festa dell'Aplec del Caragol per divertirsi e gustare tante lumache."

Durante tutto l'anno, Fecoll (l'organizzazione che riunisce i gruppi partecipanti ad Aplec) organizza numerose attività di bene-



fidenza e quest'anno il festival Aplec del Caragol è stato dichiarato di pubblica utilità e di interesse turistico nazionale.

Attraverso la cultura popolare e la gastronomia, l'obiettivo è quello di entrare in contatto con i visitatori e presentarsi agli stranieri, e per questo motivo hanno organizzato un "Caracol Tour" che toccherà le città di Monaco, Parigi e Milano, come promozione internazionale di Aplec.

Un po' di storia: Lerida e i Romani

In epoca romana, durante il regno dell'imperatore Augusto, Ilerda (Lerida) era un importante punto della Via Augusta, che collegava diverse città della Penisola Iberica. **La Via Augusta passava sotto la Paeria, oggi sede del Municipio** (con facciata neoclassica, l'interno è diverso; ha una struttura peculiare perché si tratta di una casa medievale che una famiglia ha donato al paes (il termine paer deriva dal latino paciari ("colui che rende giustizia") e patiarium ("uomo di pace"))).

Ebbene, gli antichi romani mangiavano le lumache e le consideravano persino una prelibatezza. Si credeva che mangiarle allontanasse le avversità, poiché le corna della lumaca rappresentavano preoccupazioni e discordia. **A Lerida, l'allevamento di lumache è un'attività importante** e, poiché la scienza le ha ampiamente studiate, gli allevamenti elicoidali della zona hanno molto successo nel riprodurle.

Cucina a base di lumache

Le lumache sono uno degli alimenti più antichi della storia e rimangono particolarmente presenti nelle tradizioni locali e rurali, che sopravvivono grazie a feste, fiere ed eventi che valorizzano luoghi e paesaggi e preservano il senso di identità locale.

Nella cultura catalana, le lumache sono presenti in molti luoghi e piatti. A Lerida, sono state combinate con successo con i prodotti locali, frutta e verdura, "butifarras" (speciali

salsicce di maiale), pancetta e carne di manzo, permettendo di abbinarle a tutti questi prodotti. La "llauna", la griglia e la casseruola sono i tre strumenti della cucina di Lerida utilizzati per preparare le sue deliziose ricette tradizionali: alla gourmanda, alla llauna, marinate con peperoncino e chiodi di garofano, con vinaigrette, salsa alioli, salsa romesco, con erbe aromatiche, della casa, ecc. Allo stesso tempo, **l'evoluzione della cucina a base di lumache è riuscita a fondere le ricette tradizionali con la cucina creativa moderna**. Nuovi chef, combinando tecniche di cottura contemporanee con la qualità dei prodotti locali, hanno creato piatti sorprendenti e appetitosi come le frittate di lumache, i panini di lumache e il paté di lumache, tra gli altri.

La Strada del Vino di Lleida

Se desiderate concedervi una fuga per scoprire la cultura e la gastronomia della zona, non rimarrete delusi. Non solo troverete ristoranti di prima classe (alcuni con stelle Michelin) per deliziare il vostro palato, ma anche **vini pregiati prodotti in affascinanti cantine in stile modernista, note come "le cattedrali del vino"**. Un giro in bicicletta attraverso il **Parco Raimat Natura** vi permetterà di ammirare i dintorni; i panorami su quella che un tempo era una zona arida sono spettacolari.

Il parco è un progetto pionieristico in Catalogna, si estende su 700 ettari e si trova all'interno della tenuta vinicola **Bodegas Raimat**.

È il più grande vigneto singolo d'Europa e anche il più grande del mondo, con oltre 2.000 ettari di vigneti con metodo biologico.



La **Locandina** della Manifestazione di **Lleida**

ENGLISH SUMMARY OF THE MOST IMPORTANT NEWS

Never Stop: improvement is always possible



The Italian Snail Breeders' Confederation and the Cocle Snail Breeding Center are open to innovations that will boost production, but only if the data is truthful and honest. Natural harvesting, due to a myriad of climatic, political, and social issues, is in deep crisis.

Meat prices are representative, and available quantities are increasingly scarce. So, we must all work together to produce more and better. There's no reason to worry about a market that can be approached with confidence and, above all, with significant, strong quantities.

The naturalness of a product that comes from the earth has always had the typicality of a product that comes from the earth and feeds on it with the haste that one wants to give to the snail, gaining kilos in a short time and with force-feeding.

Communication: tool to enhance the value of snail farmers



The distinction isn't between large and small, nor between experts and novices. It's between those who have grasped the transformation underway and those who persist in exclusively perfecting technical strategies that, while essential, are no longer sufficient to ensure competitiveness. The market confirms this, albeit silently: while some struggle to justify increasingly heavy investments for shrinking margins, others are building positions that seem almost impervious to traditional competitive pressures.

The problem isn't just technical. It's perceptual. In most cases, breeders' attention remains focused on the "finished product": kilos of product, liters of slime, number of breeding stock. Those who have developed a broader vision instead think in terms

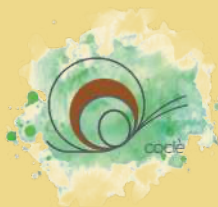
of the "total experience": from brand perception to after-sales service, from local storytelling to channel loyalty. Every day I see the difference between those who undergo controls and those who turn them into positioning opportunities. Advanced operators don't view healthcare regulations as a constraint, but as a competitive differentiator.

Aplec del Caragol The most important event in Catalonia, dedicated to snails.



The great Aplec del Caragol festival in Llérida is a socio-cultural and gastro-nomic gathering, a source of pride for the city and a symbol of the Llérida region.

The devotees, though not free from sin, indulge in gluttony throughout the festival weekend: it's a constant feast of diverse dishes, beer, and drinks of all kinds.



coclestore
LA BOUTIQUE DELLA LUMACA

Il nuovissimo negozio dedicato alla lumaca

a Piana di Monte Verna - dove la lumaca è di casa
da dicembre 2025 www.coclestore.it

non si vuole più ricevere la rivista Helix - Elicicoltura Oggi?

per annullare l'iscrizione inquadrare il qr code
oppure su www.cocle.it/iscrizione.html

