

Il nostro **allevamento** si estende per circa 12000 mq. su un fertile appezzamento di terreno, delimitato ad est dall'argine del fiume Taro, nella **food valley parmense**. Conta ben 47 recinti di varie misure divisi fra recinti da riproduzione e recinti da ingrasso.

Un adeguato **impianto di irrigazione** mantiene un'umidità adatta alla crescita delle colture ed un ambiente ideale per le **lumache** in crescita.

Ogni anno i recinti vengono lavorati e seminati con **verdure fresche** provenienti da sementi accuratamente selezionate.

Le **lumache** che crescono nel nostro allevamento si alimentano SOLO di queste colture.

Un meticoloso lavoro di selezione dei riproduttori garantisce la continuità e l'alta qualità del nostro prodotto a ciclo biologico.

Ad oggi tutto il percorso di nascita e crescita avviene nel nostro allevamento, dove a fine ciclo ed adeguato ingrasso la **chiocciola**, in determinati periodi dell'anno, viene raccolta senza l'ausilio di nessun macchinario e lasciata spurgare in gabbie apposite in luogo fresco e ventilato affinché avvenga la spurgatura e l'opercolatura.

Grazie a questi procedimenti possiamo garantire un **prodotto fresco** per buona parte dell'anno.

Confermiamo quindi che il nostro **allevamento** è a **ciclo biologico** e che la natura stessa ci detta le leggi dello sviluppo e crescita della **lumaca**, l'intervento dell'uomo è mirato solo a far sì che tutto avvenga nel migliore dei modi fornendo lavoro per la crescita delle colture selezionate e controllo dell'allevamento.

Il lavoro per la manutenzione dei recinti è molto impegnativo, ma fondamentale per creare e mantenere un **habitat ideale** per le fasi di crescita e riproduzione.

Questi fattori ci permettono di avere un prodotto a kilometro zero, allevato nel rispetto delle stagioni e del ciclo naturale di vita della **lumaca**.



## LUMACA ITALIANA

La nostra azienda ha ricevuto il **marchio d'origine** che è garanzia di qualità: **Lumache Italiane allevamento a ciclo biologico completo**, il marchio è distribuito dall'Istituto internazionale di **elicicoltura** di Cherasco in esclusiva ai propri soci, previ controlli sulla qualità e sulle quantità prodotte.

- La **lumaca italiana** di allevamento è di gran lunga migliore di quella raccolta allo stato libero sia in Italia che negli altri paesi del mondo
- La **lumaca italiana** è garanzia di sanità ed igiene in quanto si è nutrita esclusivamente di vegetali selezionati ed è stata mantenuta, nei recinti, in condizioni igienico-ambientali controllate
- La **lumaca italiana** è raccolta e confezionata secondo un calibro specifico e quindi la sua cottura è più omogenea e più facile
- Le carni della **lumaca italiana** sono tenere e fragranti, perché, a confronto del ciclo in natura, i tempi di crescita con verdure ricche di vitamine sono più veloci



**PARIZZI**  
ELICOLTURA  
San secondo - PARMA

### **FAGOTTINI FRITTI**

*con lumache Helix Aspersa trifolate e purea di pomodoro crudo*

**€ 13,00**

### **BRUSCHETTA**

*con paté di lumache e occhio di bue*

**€ 9,00**



### **CAPPELLACCI VERDI**

*con ragù di lumache Helix Aspersa su vellutata di asparago bianco*

**€ 18,00**

### **RISOTTO ALLO ZAFFERANO**

*con lumache Helix Aspersa trifolate*

**€ 16,00**



### **POLENTA GIALLA DI STORO**

*con lumache Helix Aspersa in umido*

**€ 14,50**

### **LUMACHE A LA BOURGUIGNONNE**

*(6 pezzi) € 18,00 - (12 pezzi) € 30,00*

OSTERIA  
del  
TEATRO  
Parma