

## La rassegna gastronomica della

dal **18 settembre** al **14 novembre 2010**

### Al Cardinal Mazzarino

Via San Pietro, 48 - tel. 0172.48.83.64  
Chiuso il mercoledì.

### La Lumaca

Via San Pietro - 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 Garibaldi, 13 - Cherasco - Tel. 0172.48.84.58  
Chiuso il lunedì.

### Operti 1772 da Fausto

Via Vitt. Emanuele, 103 - Cherasco - Tel. 0172.48.70.48  
Chiuso il martedì.

### Osteria Caffè 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.

### La Locanda del Prof.

Via Bra, 33 - Roreto di Cherasco - Tel. 0172.49.51.36  
Chiuso domenica sera e lunedì.

### Vittorio Veneto

Via San Pietro, 32 - Cherasco - Tel. 0172.48.91.93  
Chiuso mercoledì e giovedì.

### Eremo

Fraz. Sant'Antonino Ghidone - Cherasco - Tel. 0172.49.71.01  
Chiuso lunedì e martedì.

## Lumaca nei ristoranti di Cherasco

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



**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

• Un momento di gastronomia popolare nel padiglione Festival dove verrà servito un ricco menù di lumache in collaborazione con le "Città delle Lumache" italiane.

• La rassegna nei tanti e rinomati ristoranti della città che da anni presentano fantasiosi "menù lumache".



Opera dell'artista **Rocco Forgiione** dipinta per l'Incontro Internazionale di Elicicoltura del 18-20 Settembre 2010

Quinto **Festival**  
della *Lumaca*

**18-19-20**  
**SETTEMBRE 2010**

**3 GIORNI DI**  
**GASTRONOMIA,**  
**FOLKLORE SPETTACOLO,**  
**CULTURA ATTORNO**  
**ALLA LUMACA HELIX**

Informazioni generali e prenotazioni Festival:  
Tel. 0172.489.382 - Cell. 335.36.19.84 - helixelici@tiscali.it

Supplemento al "Giornale di Elicicoltura" n. 2 - Luglio 2010

Città  
di Cherasco  
(CN) Italia

ISTITUTO  
INTERNAZIONALE  
DE ELICICOLTURA  
CHERASCO

REGIONE  
PIEMONTE

Quinto **Festival**

della

*Lumaca*  
in **cucina**

CHERASCO: CAPITALE ITALIANA DELLA LUMACA

**18-19-20 settembre 2010**  
**CHERASCO (CN) ITALIA**

3 GIORNI di:  
**GASTRONOMIA,**  
**FOLKLORE**  
**SPETTACOLO,**  
**CULTURA ATTORNO**  
**ALLA LUMACA HELIX**



nell'ambito del **39°**  
**INCONTRO**  
**INTERNAZIONALE**  
**DE ELICICOLTURA**  
**18 - 19 - 20 settembre 2010**

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 più di 30 anni si svolge il raduno degli operatori del settore (allevatori, studiosi, commercianti, ristoratori e utilizzatori della lumaca Helix).

Con il raduno del 2010 ritorna il **Festival della Lumaca in cucina** con la gastronomia del mollusco. La manifestazione nei tre giorni della rassegna offre ai visitatori e ai buongustai un vero e proprio momento di gastronomia tipica.

## Quinto **Festival della Lumaca** 18-19-20 Settembre 2010



**L'occasione per il grande pubblico di avvicinarsi a questo straordinario prodotto della gastronomia mediterranea, in piena libertà, in una città d'arte e di tradizioni**

### Il programma delle manifestazioni

39° Incontro Internazionale di Elicicoltura

#### SABATO 18 SETTEMBRE 2010

ore 10,00 Apertura Mostra delle attrezzature e delle attività elicicole  
Mostra della lumaca viva e conservata

ore 10,30-12,30 e ore 14,30 - 17,00  
(Teatro Salomone - Cherasco)  
**Sessione di interventi e di dimostrazioni destinati agli operatori che intendono avviare l'elicicoltura**

ore 17,00-19,00 Visita ad allevamenti elicicoli della zona

ore 17,30 (Teatro Salomone - Cherasco)  
*Assemblea annuale dei soci dell'Associazione Nazionale Elicoltori*

#### DOMENICA 19 SETTEMBRE 2010

ore 9 - 18 **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 - Cherasco)  
**CONVEGNO INTERNAZIONALE di ELICOLTURA**



Studi e relazioni di settore  
Premiazioni "Lumaca d'oro 2010" - Incontro con le Delegazioni Estere

#### LUNEDÌ 20 SETTEMBRE 2010

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

ore 10-12,30 (Teatro Salomone)  
**Elicicoltura in Italia e nel mondo**  
Incontro degli Elicoltori esteri

## Quinto **Festival della Lumaca** NEL PADIGLIONE PRESSO L'ARCO TRIONFALE

#### SABATO 18 SETTEMBRE 2010

ore 20-24 (PADIGLIONE FIERA - 500 coperti a disposizione)  
**SERATA GASTRONOMICA con i piatti tipici della cucina elicicola italiana**  
Grande spettacolo musicale

#### DOMENICA 19 SETTEMBRE 2010

ore 11-13 **APERITIVO** sotto la torre civica con  
**patè di lumache e vino "Bianco Lumaca"**

ore 12 -16 (PADIGLIONE FIERA - 500 coperti a disposizione)  
**GIORNATA GASTRONOMICA con i piatti tipici della cucina elicicola italiana**

ore 15-19 (Centro Storico)  
Grande **SPETTACOLO FOLKLORISTICO MUSICALE**  
con *Bande Musicali, Orchestre, Gruppi di Majorettes, Sbandieratori, Gruppi in costume*

ore 16 (Piazza Municipio)  
**Frittata di Lumache e vino "Rosso Lumaca"**  
offerti a tutti i partecipanti

ore 20-24 (PADIGLIONE FIERA - 500 coperti a disposizione)  
**SERATA GASTRONOMICA con i piatti tipici della cucina elicicola italiana**  
Spettacolo musicale

#### LUNEDÌ 20 SETTEMBRE 2010

ore 20-24 (PADIGLIONE FIERA - 500 coperti a disposizione)  
**SERATA GASTRONOMICA DI CHIUSURA DEL FESTIVAL DELLA LUMACA IN CUCINA**  
Spettacolo musicale

### Il Menù del Festival

- **ANTIPASTO** di **RIGATELLE al naturale**
- **FRITTATINA ROGNOSA** di **HELIX** e pomodorini dolci
- **CONCHIGLIE** al sugo chiaro di **HELIX POMATIA**
- **SPIEDINO** di **HELIX** con **POLENTA**
- **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

20,00 €  
TUTTO COMPRESO!

#### Orari del Festival della Lumaca:

**Sabato 18:** dalle ore 20 alle 24  
**Domenica 19:** dalle ore 12 alle 16 e dalle 20 alle 24  
**Lunedì 20:** dalle ore 20 alle 24  
(Servizio continuato)

Per una migliore e più sicura sistemazione  
è consigliabile la prenotazione ai seguenti recapiti:  
Tel. 0172 489382 • 489218 • Cell. 335 361984  
helixelici@tiscali.it

