

## L'Ostensorio rubato dalla Chiesa del Carmine

L'Ostensorio rubato dalla Sagrestia della chiesa del Carmine proveniva dalla Chiesa Madre ed era proprietà della Confraternita dei Rosati. Il trasferimento del pezzo di argenteria sacra era avvenuto durante l'arcipretura di don Giuseppe Bellino.

Era un'opera in argento dorato (la doratura era quasi del tutto scomparsa), alta cm. 73, e recante il marchio di Palermo con la sigla SCA 9.

La lettura stilistica lo collocava nel periodo neoclassico di cui presentava tutti i caratteri. Il piede era ornato da rosette e festoni collocati con frequenza ritmica e andamento piano. Da esso si dipartiva il fusto culminante con una figura assisa di Angelo ad ali spiegate reggente la raggiata sottolineata da una corona di rosette

identiche a quelle ornanti il piede. Pur non essendo un lavoro di finissima fattura presentava il pregio di unitarietà e una certa apprezzabilità nella figurata dell'angelo.

Che si vada disperdendo con tale preoccupante escalation il nostro patrimonio, contraddicendo e contrapponendosi ai così detti benpensanti che hanno a noia « tanta cultura », induce a rivolgere una pressante richiesta a chi amministra il paese perché si provveda al più presto a sistemare degnamente Palazzo Panitteri per destinarlo a qualcosa di più qualificante.

Anche il patrimonio delle Chiese, quando vagante, con le debite garanzie, potrebbe esservi esposto.

Anna Maria Schmidt Ciaccio



L'Ostensorio della Compagnia dei Rosati, recentemente rubato. (Foto della Soprintendenza alle Gallerie della Sicilia)

## Vendemmia e Medivini 1983

(continua da pag. 1)

motrice, pilotando Cantine Sociali e Ditte private che volontariamente vogliono associarsi, per la creazione di una Agenzia di Esportazione, che abbia la finalità di prelevare i vini siciliani e di venderli direttamente nei paesi esteri.

I risultati sarebbero diversi: si venderebbero diverse qualità di vino; e se ne venderebbero in grande quantità, perché il costo di vendita al pubblico non com-

prenderebbe l'utile dell'importatore, ma solo il costo all'originale, e quello del trasporto e spese di distribuzione. Quindi vini concorrenziali sotto ogni aspetto.

Altra strada è quella di tentare la istituzione di Cantine Sociali di secondo grado e della concentrazione delle etichette in pochi nomi di vini, al fine di consentire la riduzione dei costi, di creare una immagine precisa, più facilmente pubblicizzabile, per una più capillare e potente commercializzazione.

Sono tutti problemi aperti, da affrontare e risolvere prima di arrivare al nuovo appuntamento colla Medivini 1984, a conferma del nuovo ruolo che la Sicilia va sempre più rivestendo nell'ambito vinicolo europeo e mediterraneo, un ruolo che la pone come punto di incontro fra viticole di tipo diverso.

## ELICICOLTURA: come allevare (babbaluci)

### Premessa

Il crescente interesse per l'utilizzazione della chiocciola come alimento, pone ed esige aggiornate conoscenze da parte di produttori, commercianti ed evidentemente anche consumatori.

Lasciando da parte, per ora, gli argomenti relativi alle tecniche di allevamento e ai diversi tipi di consumo delle chioccioline, si considerano sinteticamente quegli aspetti pratici ai quali è rivolta l'attenzione delle predette categorie di persone.

La trasformazione dell'agricoltura e l'evoluzione dei commerci e dei trasporti contribuiscono a modificare i metodi di commercializzazione della chiocciola assimilandola a quelli di altri settori della zootecnia. Mentre in passato era prevalentemente il ceto rurale il maggior consumatore, oggi è il ceto medio ed alto ad aver creato una sapiente valorizzazione gastronomica.

Si può affermare, infatti, che l'allevamento elicicolo è un fatto economicamente rilevante e l'esperienza dimostra che una buona condotta ed un affinamento delle tecniche di produzione e commercializzazione, sono condizioni favorevoli all'allargamento del mercato e all'aumento dei prezzi.

Nell'attuale situazione e secondo i pareri di esperti si può dire che l'allevamento possa offrire un reddito netto di circa 500.000 lire per 100 kg. di chioccioline portate al mercato.

Vi è, infine, una importante considerazione che la carne della chiocciola ha caratteristiche alimentari di notevole interesse; basta guardare la composizione chimica, la genuinità e lo stato di conservazione delle sostanze alimentari in essa contenute, per rendersi conto che risulta anche particolarmente indicata nelle diete alimentari, ritrovando in essa altre importanti sostanze quali il calcio, il rame, il magnesio e lo zinco:

	chiocciola	manzo
calorie	67	164
acqua	82	71
proteine	13	17
grassi	1	10
zuccheri	2	—

Sotto il nome generico di chiocciola si comprendono parecchi animali appartenenti al tipo Molluschi, classe Gasteropodi, ordine Polmonati, genere Helix.

Ha conchiglia univalve, ritorta a spirale, la bocca fornita di una specie di lingua munita di denti coriacei. La cavità interna presenta pareti irrorate di sangue e la possibilità di contrarsi ed espandersi, precisamente come un polmone. L'ossigenazione del sangue avviene, infatti, in questa sede.

Anatomicamente e fisiologicamente presenta:

— il capo munito di tentacoli (cornette) retrattili e sulla sommità di quelli più lunghi sono collocati gli occhi; fra i tentacoli di sotto si nota la bocca;

— il piede fornito di una robusta muscolatura che, attraverso contrazioni e distensioni, è in grado di realizzare la locomozione;

— la conchiglia con funzione prevalentemente protettiva e difensiva, costituita da materiale calcareo.

Di tutti gli altri organi fisiologici interni, dal tubo digerente, al fegato, all'apertura anale, alla respirazione, al sistema nervoso ecc. si omette la descrizione particolare essendo marginale ai fini del presente studio. Basta dire soltanto che l'apparato riproduttore è provvisto di organi sessuali maschili e femminili: la chiocciola è, pertanto, ermafrodita. In particolare per la chiocciola si ha che nel corso dell'accoppiamento essi si fecondano reciprocamente. Pertanto sono tutte in grado di deporre uova e generare nuova vita, contribuendo al rapido incremento numerico nell'allevamento. Gli accoppiamenti avvengono in maggio e in agosto e, dopo una gestazione di circa 15 giorni, vengono deposte le uova in numero variabile dalle 50 alle 100 e forse più; la durata della incubazione varia dai 15 ai 30 giorni. Dopo la schiusura delle uova le chioccioline, avendo bisogno di calcio per ingrandire la propria conchiglia, cominciano a mangiare il guscio dell'uovo schiuso nonché elementi provenienti dall'ambiente di allevamento.

In autunno, al sopravvenire dei primi freddi, si rifugia in luoghi protetti costruendosi il cosiddetto « opercolo » ottenuto dalla secrezione calcarea di ghiandole. Trascorso l'in-

verno la chiocciola rimuove l'opercolo ed incomincia a riprendere le funzioni vitali per lo sviluppo. L'epoca più favorevole sia per dimensioni, che per consistenza della carne, è il terzo anno di vita.

### Allevamento

Come si è detto sotto il nome generico di Helix vi sono comprese oltre 4000 specie. Una notevole particolare attenzione, ai fini dell'allevamento, mostra la *Helix pomatia* molto diffusa ed apprezzata per il ragguardevole accrescimento e per il gusto della carne.

Infatti questa varietà presenta la conchiglia lunga da 35 a 50 mm, colore rossastro; la gestazione dura circa 20 giorni, l'incubazione circa un mese e depone uova in numero variabile da 60 a 100.

Ai climi del sud, tuttavia, si adatta meglio un'altra varietà *Helix adspersa* che ha anche il vantaggio di deporre uova fino a 110 e di avere una gestazione più breve, circa 15 giorni.

L'allevamento può essere a ciclo biologico parziale o a ciclo biologico completo. Nel primo caso l'allevamento è limitato soltanto ad un breve periodo della vita (si tratta di raccogliere in primavera quelle più grosse, metterle in recinti, alimentarle abbondantemente e poi all'inizio dell'inverno predisporre per il consumo), mentre nel secondo caso l'allevamento è autosufficiente nel senso che per la riproduzione vengono utilizzate chioccioline disponibili nell'allevamento stesso.

Per l'impianto dell'allevamento è opportuno prima scegliere il terreno che deve essere calcareo, fresco, ombreggiato, non troppo umido e non compatto per facilitare la deposizione delle uova. E' necessario che la temperatura non scenda al di sotto di 8-10 gradi allo scopo di non fare interrompere le funzioni della fase di vita attiva dell'animale.

La carenza di calcare si può correggere spargendo circa 200 grammi di calcare idrato per ogni metro quadrato di allevamento, mentre quella di umidità e ombreggiamento si ovvia mediante acqua per effettuare irrigazioni con il metodo a scorrimento e mantenendo l'ambiente circostante umido e disporre cespuglianti vari oppure delimitare la zona con alberi in modo da utilizzare le chiome.

I recinti nei quali allevare le chioccioline saranno costituiti da paletti (anche in ferro) e rete possibilmente in plastica a maglie fitte (da 2 a 3 mm per le chioccioline, da 15 a 20 mm per quelle adulte); i paletti, e quindi l'altezza della rete, sarà di circa 80-90 cm dei quali circa 20 interrati. E' opportuno evitare angoli retti e ripiegare il bordo superiore della rete verso l'interno del recinto per evitare la dispersione delle chioccioline. A seconda del tipo di coltura che si intende intraprendere, possono crearsi dei vivai nei quali selezionare le chioccioline nei vari momenti di allevamento.

Per l'alimentazione possono utilizzarsi foglie di verdure varie, di cavoli, di radicchio, lattuga, ravizzone ecc. Per consentire, poi, una pregiata sapidità della carne è opportuno che almeno 20 giorni prima del consumo, vengano somministrate piante aromatiche quali salvia, rosmarino, menta, prezzemolo, basilico, origano ecc.

Per l'impianto e l'avvio dell'allevamento ci si può rivolgere ai raccoglitori della zona selezionando i vari tipi ed immettendoli nei recinti già preparati.

Il numero di chioccioline da disporre per ogni recinto varia da 60 a 100 per metro quadrato; si può considerare una media del 20-30% ed una produzione di kg. 1 per ogni 50-60 chioccioline delle specie grosse e 70-100 delle specie più piccole.

Le chioccioline destinate al consumo alimentare vengono deposte in confezioni realizzate con rete di plastica e messe in ceste che ne possano favorire la commercializzazione in mercato.

In questi ultimi tempi si cerca di trovare la possibilità di abbreviare il periodo di letargo per ottenere un accrescimento più rapido e di conoscere, altresì, eventuali malattie che possono colpire.

E' sorto in Italia un centro di elicicoltura in provincia di Cuneo che svolge studi sulla vita della chiocciola specie se allevate in cattività e soprattutto in allevamento intensivo.

E' auspicabile che sorgano in Italia altri centri che promuovano un migliore sviluppo della elicicoltura attraverso anche un'assistenza tecnica e la tutela della produzione.

Vincenzo Santoro

(da « Sviluppo agricolo », maggio 1983)