

VareseNews

Terza edizione per Lumachiamo a Busto Arsizio e c'è anche il mercatino biologico

Pubblicato: Martedì 14 Settembre 2021



Un intero week end a contatto con la natura per imparare dalle lumache a riscoprire il piacere di calma e resilienza: dopo il successo delle passate edizioni, **sabato 18 e domenica 19** settembre 2021 torna a Busto Arsizio, con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale, l'appuntamento con **"Lumachiamo 2021"**, la terza attesissima edizione della **kermesse per grandi e piccini, che si svolgerà presso l'allevamento di lumache LumaPiù di via Canale**, nel rione Sacconago.

La novità di questo anno è la sinergia e **collaborazione con l'associazione "il Crivello"** per il lancio di **un mercato agricolo dove si potrà acquistare prodotti direttamente dal produttore al consumatore**, biologici e a Km0. L'evento si svolgerà nel pieno rispetto delle vigenti norme anti-covid.

Dopo il taglio del nastro, previsto per le 10.00 di sabato 18 settembre alla presenza delle Autorità Cittadine, via libera ai **tour guidati nei campi dove vengono allevate le chioccioline**, per conoscere il loro ciclo vitale dalla nascita all'età adulta, sapere cosa mangiano e come trascorrono le loro giornate e, infine, quanti e quali strabilianti usi gli esseri umani possono fare di loro.

Gli oltre **16 stand di espositori del territorio** e non solo, che costituiranno il villaggio agricolo, incorniceranno l'area dove si svolge la manifestazione, che anche quest'anno mira a far conoscere al pubblico l'affascinante mondo dell'elicicoltura, un'attività sempre più apprezzata che si propone anche come opportunità imprenditoriale e lavorativa del futuro: si potranno acquistare e degustare salumi e

vino, formaggi, riso, miele, nocciole, olio e birra artigianale.

Tra i prodotti che verranno proposti al pubblico vi saranno: formaggi di mucca, formaggi di capra, miele, riso, cereali, verdure biologiche, farro e frumenti, zafferano, cacao e derivati, prodotti con bergamotto, nocciole e derivati, vino astigiano, olio e conserve.

Alle ore 17.00 grazie a Onetv nbc, visibile sul canale 112 del Dtt, si terrà un **talk show che coinvolgerà ospiti e sponsor che approfondiranno il legame tra le loro attività e le tematiche green** moderato dalla Giornalista Sarah Zambon. Con la presenza straordinaria dello chef **Manuel Pullano** che presenterà le molteplici ricette e modalità per utilizzare le Lumache in ambito gastronomico.

Ulteriore novità di quest'anno dopo questi due anni di emergenza sanitaria, di limitazioni e chiusure che han coinvolto tutti, compresi i centri sportivi, Lumapiù ha deciso di avviare una collaborazione con Concept9 per promuovere lo sport all'aperto per gli adulti attrezzando un'area fitness. Sarà presente un'area dedicata anche agli adolescenti con delle attività pensate appositamente per la loro età.

Abbiamo inoltre allestito **uno spazio dedicato ai bambini**, che dal prossimo anno sarà agibile e pronto ad ospitare i figli dei nostri concittadini nelle settimane estive. Sarà un camp estivo multidisciplinare, con attività classiche alternate ad attività più coinvolgenti come ad esempio teatro, cinema, giardinaggio e orienteering.

Per tutto il weekend verrà realizzato un **presidio in piazza San Giovanni per richiamare l'attenzione sugli ideali Green**, sull'ambiente e al corretto utilizzo delle risorse naturali e per coinvolgere i Cittadini nell'evento. Le protagoniste assolute della manifestazione saranno le lumache allevate a ciclo biologico completo da LumaPiù, tutti esemplari della specie *Helix Aspersa*, considerata tra le migliori e più pregiate per l'estrazione della preziosa bava ad utilizzo cosmetico e omeopatico, oltre che per il consumo alimentare gourmet.

Per favorire un accrescimento ottimale delle chioccioline, nel totale rispetto delle loro esigenze fisiologiche, esse non vivono in serre o capannoni, bensì in campo aperto e vengono sempre nutrite con vegetali freschi come Cavolo Cavaliere, Ravizzone, Colza, Bietola da Taglio, Trifoglio Repens e un misto di varie insalate resistenti, seminati ogni anno in loco ad inizio primavera e poi integrati con girasoli selvatici, zucche, zucchine, mele e pere provenienti da rinomate aziende della zona.

L'allevamento è suddiviso in due zone, una per la riproduzione ed una per l'ingrasso: ciò consente di selezionare ogni anno i soggetti migliori da destinare all'utilizzo gastronomico o riproduttivo, a seconda delle caratteristiche morfologiche di ogni esemplare.

Nell'arco del lungo fine settimana, i visitatori di Lumachiamo 2021 potranno conoscere ogni aspetto dell'attività di allevamento, mentre per i più piccoli ci sarà la possibilità di partecipare a divertenti ed interessanti laboratori gratuiti e collaborare al progetto "adotta una lumaca": dopo aver osservato le caratteristiche e il comportamento delle chioccioline nel campo, i bambini saranno chiamati a seguire un vero e proprio "protocollo di adozione", che insegnerà loro il rispetto per la vita e l'attenzione per l'ambiente che li circonda.

Svariati i momenti conviviali di Lumachiamo 2021, durante i quali rilassarsi e divertirsi con tutta la famiglia:

Alle 11.30 di entrambe le giornate, **"Caffè lento"**, per prendersi tutto il tempo di gustare sfiziosità e bevande rinfrescanti, presso la rinnovata area Ristoro

Alle 18.00, **"Aperitivo al tramonto"**, una sferzata di energia al ritmo delle più belle hits con il Dj Simone Bienati. Durante le due giornate gli esperti di LumaPiù illustreranno tutti i benefici derivanti dall'uso di prodotti cosmetici biologici certificati derivanti dalla loro preziosissima bava per la salute dell'organismo e lo splendore della pelle, con l'ausilio di dimostrazioni pratiche: le secrezioni mucose

delle chioccioline sono conosciute fin dall'antichità per essere un vero e proprio concentrato di sostanze nutritive e rigeneranti, come acido glicolico, elastina, collagene, allantoina, oltre a contenere proteine, peptidi e importanti quote di vitamine A, C ed E.

Il patron di LumaPiù **Ivan Travaini** ha dichiarato: «anche quest'anno, si rinnova il piacere di portare a conoscenza di un pubblico il più variegato possibile i valori della terra, con un occhio di riguardo per le nuove generazioni: se la naturale curiosità e l'interesse dei più piccoli sarà adeguatamente stimolato, infatti, i bambini in futuro potranno preservare le tradizioni agroalimentari del territorio e impegnarsi attivamente nel rispetto dell'ambiente».

L'Assessore allo Sport e Verde Pubblico, Laura Rogora, ha dichiarato: «Siamo orgogliosi che questa manifestazione sia giunta alla terza edizione nonostante questi anni di pandemia. Le attività dedite al recupero della vitalità dei terreni agricoli della Città sono un importante risorsa sia economica che educativa per incentivare i Giovani a riprendere gli antichi mestieri coadiuvandoli con le nuove tecnologie per un'agricoltura smart, maggiormente rispettosa dell'ambiente e che utilizzi sempre meno energia proveniente da fonti rinnovabili».

Ingresso gratuito dalle ore 10.00 alle ore 20.00. In caso di maltempo l'evento sarà rinviato al week end successivo.

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it