

Az. Agr. Lumache di Varese S.S.
Via per Lozza 22 – 21100 Varese
Tel. 0332-264611 / 335-6021708
malnati@lumachedivarese.it
www.lumachedivarese.it



Spett.le
Rete tra G.A.S. della provincia di Varese

Varese, 10 ottobre 2023

La ns. azienda si occupa dell'allevamento di lumache da gastronomia. Le chioccioline nascono e crescono seguendo il "ciclo naturale all'aperto", nutrendosi con vegetali da noi seminati direttamente nei recinti di stabulazione o coltivati a parte, ciò garantisce una qualità migliore delle carni rispetto a quelle raccolte in natura. L'alimentazione è finalizzata ad una produzione di qualità, nel rispetto delle esigenze nutrizionali degli animali, al fine di fornire ai consumatori garanzia che il prodotto sia allevato con metodi naturali, con un'alimentazione equilibrata e sana in un ambiente adeguato.

La carne di lumaca per le sue caratteristiche organolettiche, alto valore proteico con una percentuale minima di grassi, contiene una grande varietà di sali minerali ed è un alimento tra i meno calorici; si annovera pertanto tra le carni alternative e rappresenta un alimento di elevato interesse nutrizionale, leggero e facilmente digeribile.

Anni di esperienza nel settore ci hanno permesso di realizzare anche una linea di prodotti di altissima qualità a base di bava di lumaca. La secrezione di lumaca è l'antibatterico più potente che ci sia in natura. Recenti studi hanno dimostrato che le chioccioline grazie alla loro bava sono fra i pochi animali che non hanno sofferto mutazioni genetiche a Chernobyl. La bava di lumaca è un vero concentrato di principi attivi, dotata di forte potere rigenerante, è una sostanza naturale molto utile per il benessere della pelle. La sua struttura molecolare possiede qualità uniche per la formulazione di cosmetici in quanto contiene in forma naturale preziosi elementi (antiossidanti e vitamine) capaci di rallentare il processo di invecchiamento, migliorare idratazione ed elasticità, e ridurre visibilmente gli inestetismi della pelle (acne, rughe, macchie cutanee, cicatrici, smagliature, scottature...)

L'estrazione avviene mediante il metodo di stimolazione manuale che non compromette in nessun modo la salute delle chioccioline. Fondamentale la successiva **lavorazione a freddo** per la trasformazione in creme che non deteriora la struttura dei componenti mantenendone le proprietà nel prodotto realizzato.

Fortemente convinto che sia indispensabile raccontare le aziende del territorio, mantenendone vive storia, cultura e tradizioni, e vista la funzione che Vi è propria di preferire produttori piccoli e locali rispettosi dei criteri di sostenibilità ambientale per favorire l'economia a Km 0, mi permetto di formularVi la richiesta di vagliare la possibilità di una collaborazione, che oltretutto Vi consentirebbe di arricchire l'offerta di prodotti per soddisfare al meglio le esigenze e le preferenze dei Vs. associati.

Ringrazio anticipatamente per l'attenzione riservatami.

Malnati Giacinto