

## CASA ZANUSSI

### Un itinerario sulle tracce delle chioccioline e dei loro "poteri"

È una meta curiosa e originale quella dell'itinerario che domenica chiuderà il ciclo "Percorsi ed esperienze nel territorio", promosso dal centro culturale Casa Zanussi di Pordenone in sinergia con Regione e Turismo Fvg: il mondo della lumaca, pianeta misterioso e tutto da esplorare, nelle sue potenzialità che spaziano dall'agroalimentare all'estetica.

Con "Chioccioline per gastronomia e cosmesi", tema dell'escursione che prevede la partenza alle 10 da Casa Zanussi (in via Concordia 7), la prima tappa sarà alle 10.30 a Castello d'Aviano, da Elicitaly, allevamento biologico certificato di lumache, nato nel 2016 e concepito all'aperto dentro spaziosi recinti, per allevare la lu-



maca in un ambiente energetico, fra insalata e verdura fresca, in simbiosi con la natura. Le lumache hanno infatti a disposizione un mix di cavoli, biette, piante aromatiche e ortaggi, tutti rigorosamente certificati biologici, assieme a un

mix di farine vegetali bio.

Il mercato alimentare legato alla lumaca è in forte espansione, così come quello legato alla cosmesi e ai nuovi principi a base di bava di lumaca con poteri cicatrizzanti, lenitivi e anti-age. Non è un caso

che la lumaca sia fra i rari animali rimasti incontaminati a Chernobyl grazie alla bava che ha costituito uno scudo contro le radiazioni radioattive. Dopo il ristoro al Bornass di Aviano, il gruppo raggiungerà Piancavallo e l'azienda agricola Armo 1191, dedicata alla coltivazione dell'arnica montana (insediamento di agricoltori pionieri avviato dalla famiglia Conzato negli anni Cinquanta), coltura poliennale senza diserbanti o concimi chimici. L'arnica ha particolari doti antinfiammatorie e analgesiche. Il rientro a Pordenone è previsto per le 17.

Informazioni e prenotazioni: telefono 0434-365387, indirizzo mail [info@centrocultura-pordenone.it](mailto:info@centrocultura-pordenone.it). (c.s.)

GRIPRODUZIONE RISERVATA