

## Modalità d'iscrizione

Corso riservato a 99 Medici Veterinari.

L'iscrizione all'evento è obbligatoria, compilando e inviando il "Modulo di Iscrizione ai Corsi ECM" sulla pagina web:

[http://www.veterinaria.unito.it/documenti/allegati/ecm/Mod02bis\\_IscrizioneECM.pdf](http://www.veterinaria.unito.it/documenti/allegati/ecm/Mod02bis_IscrizioneECM.pdf)

Iscrizione: Euro 50. Per i soci Agripiemontevet in regola con la quota d'iscrizione 2018 l'evento è gratuito.

### MODALITA' DI PAGAMENTO:

Tramite bonifico bancario intestato a:  
Università degli Studi di Torino - Banca  
Intesa San Paolo - IBAN:

IT71G0306909217100000460198

causale: Dipartimento di Scienze Veterinarie - Iscrizione al corso "Elicicoltura 2.0: aspetti sanitari, qualità gastronomica, gestione della filiera e sostenibilità ambientale" del 28.09.2018

Per il corso sono previsti 8 crediti

### Assegnazione dei crediti ECM

I crediti verranno assegnati esclusivamente ai discenti che soddisferanno i seguenti requisiti:

- presenza al corso (90% del monte ore),
- verifica finale

## Corso

**Progettista del Corso:**  
Dr. Frine Eleonora SCAGLIONE

**Responsabile scientifico:**  
Prof. Enrico BOLLO

**Direttore del Corso:**  
Prof. Paola BADINO

**Segreteria Organizzativa:**  
Dipartimento di Scienze Veterinarie

Info:

[http://www.veterinaria.unito.it/home.pl/View?doc=D108\\_ECM.html](http://www.veterinaria.unito.it/home.pl/View?doc=D108_ECM.html)

Dr. Barbara LAUDARI  
Tel. 0116708949  
email: [ecm.veterinaria@unito.it](mailto:ecm.veterinaria@unito.it)



Attestato n° SGQ 1564/A

Evento ECM residenziale

in collaborazione con



**Elicicoltura 2.0:**  
aspetti sanitari,  
qualità gastronomica,  
gestione della filiera e  
sostenibilità ambientale

**28 settembre 2018**  
**09.00 - 17.30**

**Accademia Chiocciola**  
**Metodo Cherasco**  
Cherasco - Via S. Iffredo,8

**Ente organizzatore**  
Dipartimento di Scienze Veterinarie

## Destinatari

Medico Veterinario

## Area Tematica

**Obiettivo formativo di interesse nazionale:**

24 - Sanità veterinaria

**Obiettivo formativo regionale:**

Area Igiene Sanità Pubblica Veterinaria

**Piano Formativo:**

Il ruolo della Medicina Veterinaria nell'approccio *One Health*

## Finalità

Fornire un ripasso sulla biologia della lumaca, fare acquisire nuove conoscenze nel campo dell'elicicoltura, compresa la relativa legislazione, e sottolineare l'importanza di tale comparto in ambito ispettivo e gastronomico.

## Obiettivi

Aggiornare le conoscenze nel campo dell'elicicoltura e dell'ispezione delle carni di lumaca.

## Articolazione del Corso

Il Corso della durata di 5 ore sarà condotto attraverso lezioni frontali e confronto e dibattito delle tematiche trattate

## Programma mattino

Ore 09.00

Registrazione, presentazione del Corso e Patto d'Aula

Ore 09.30 - 12.45

- *Chiocciola: anatomia, biologia, legislazione di riferimento*

Dr. Giovanni ERCOLE (ASL CN2 Alba-Bra)

- *Tecniche di allevamento al naturale di chiocciole Helix, estrazione e utilizzo della bava, disciplinare di produzione Chiocciola Metodo Cherasco*

Dr. Simone SAMPÒ (Presidente A.N.E. e Direttore Istituto Internazionale di Elicicoltura)

- Coffee Break

- *Le carni di lumaca: aspetti sanitari*  
Prof. Valerio GIACCONE  
(Università di Padova)

- *Una chiocciola buona, pulita e giusta. Cherasco vista da Pollenzo*  
Prof. Silvio BARBERO (Vice Presidente Università di Scienze Gastronomiche)

- Pausa pranzo

## Programma pomeriggio

Ore 14.30 - 17.30

Tavola rotonda

- Monica Fissore

(Il giardino della lumaca - Cherasco),

- Guido Farina, Dr. Donato Mangino (Vice Presidente A.N.E. e Responsabile Comunicazione Istituto Internazionale di Elicicoltura),

- Chef Francesco Oberto (ristorante "Da Francesco" - Cherasco, 1 stella Michelin)

- Visita all'allevamento sperimentale dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura e alla rassegna elicicola, con particolare attenzione all'estrazione della bava

- Discussione e verifica di apprendimento

Con il patrocinio di



Comune di Cherasco