

KC Novara Monterosa - Serata dedicata alla imprenditoria giovanile con Filippo Zampagni, rinomato produttore nel settore agricolo

Federica, 30 gennaio 2019, 14:09

Nella conviviale del 25 Gennaio 2019, la Presidente del Kiwanis Club Monterosa di Novara, Adriana GUAGLIO, dopo aver ricordato come un socio del Club, Francesco Martelli, fosse stato insignito dell'importante onorificenza di Novarese dell'anno 2018 per essersi particolarmente distinto nell'attività imprenditoriale, ha presentato un altro giovane imprenditore, Filippo Zampagni, che si sta invece affermando nel settore agricolo. Zampagni ha presentato una relazione dal titolo: **La tenuta dei Tigli: viaggio attraverso le chioccioline e i tigli**, un interessantissimo spaccato di quella che è la sua attuale attività. Dopo gli studi di Economia e l'impiego presso una Ditta novarese produttrice di ascensori, Zampagni, non pienamente convinto che quella avrebbe necessariamente dovuto essere la sua attività definitiva, rileva la Tenuta dei Tigli nel Monferrato, proprio ai piedi di Moncalvo, un'azienda dedicata alla coltura cerealicola, e la trasforma in un'azienda dedicata a prodotti di nicchia quali le tigli biologiche e soprattutto l'allevamento di lumache.

Dopo aver presentato al numeroso pubblico presente in sala una ripresa dall'alto sulla sua tenuta, effettuata mediante un drone, apparecchiatura utilissima nella conduzione della propria attività, Filippo Zampagni ha parlato a lungo della produzione di tigli che cominciano a produrre i frutti dopo circa 5 anni, e che vengono utilizzate in svariati settori alimentari e, in particolare, nella produzione della nutella, e soprattutto delle chioccioline, molluschi gasteropodi che vengono allevate in particolari vasche costituite da speciali recinti pieni di vegetazione selezionata, che impediscono alle lumache di allontanarsi e ai parassiti e animaletti predatori di potervi entrare. Il relatore, dopo aver intrattenuto il pubblico, sul ciclo vitale e sulle abitudini delle chioccioline, ha sottolineato come la sua attività richieda non solo competenza in quello che si sta facendo, ma soprattutto l'amore nei confronti degli animaletti, da qui la difficoltà nel trovare personale adatto, e ha rilevato come l'utilizzo delle lumache sia anche in Italia in costante aumento e non solo nel settore alimentare, innumerevoli sono ormai le ricette che vedono le lumache come protagoniste, ma anche nel settore cosmetico e sanitario. La bava delle chioccioline, opportunamente trattata, ha rivelato importantissime qualità idratanti, antirughe, antiossidanti e antiacne e, in ambito sanitario, viene ormai abitualmente utilizzata per la produzione di sciroppi ad attività mucolitica.



