

Cesare Castellini

Università degli Studi di Perugia

Massimiliano Petracci

Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Agro-Alimentari, Alma Mater
Studiorum, Università di Bologna

Frédéric Leroy

Faculty of Sciences and Bioengineering
Sciences, Vrije Universiteit Brussel,
Belgio

Stefania Crovato

Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Venezie, Legnaro, Padova

Massimiliano Lazzari

Direzione Commerciale Food,
Coop Italia

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

Il Webinar sarà tenuto su piattaforma
Zoom.

Per la partecipazione è obbligatoria
l'iscrizione al link sotto indicato cui seguirà
l'invio del link Zoom (personale e non
cedibile a terzi)

Link per la registrazione:

https://unipd.zoom.us/webinar/register/WN_k00QB2V2RFWcFRQ_uwUojg

Con la sponsorizzazione di



WEBINAR SU PIATTAFORMA ZOOM

Segreteria scientifica e organizzativa:

Angela Trocino, BCA, Università di Padova
segreteria@asic-wrsa.it

Comitato scientifico:

Consiglio Direttivo ASIC
<https://www.asic-wrsa.it/consigliodirettivo1921.php>



13 maggio 2021, 17:00

Convegno Annuale ASIC
(Associazione Scientifica Italiana di Coniglicoltura)

Webinar

Il consumo della carne di coniglio: tradizione e attualità

*Trends in
Rabbit Meat Consumption*

Con il patrocinio di:

DAFNAE



A livello europeo e mondiale, gli scenari relativi alle politiche di indirizzo per la produzione e il consumo dei prodotti agro-alimentari si muovono tra estremi che vedono contrapposti i modelli tradizionali, che hanno posto la dieta mediterranea al centro del benessere e dell'alimentazione umana, e quelli alternativi, identificati come "impossible food" e prodotti in laboratorio, identificati come gli unici sostenibili e in grado di salvare il pianeta.

A livello mondiale, la FAO sostiene i prodotti di origine animale rivendicandone il ruolo sulla sostenibilità sociale, economica e ambientale oltre che la necessità per sopperire alla diffusa mal nutrizione, infantile e non.

In Europa, il *Green deal* e la *Farm2Fork Strategy* (F2F) promuovono il ripensamento di tutti i sistemi di produzione per il benessere animale e la sostenibilità ambientale, mentre attori come *Livestock Voice* e Carni sostenibili comunicano e discutono sui paradossi della *F2F Strategy*.

E il coniglio? Prodotto in grandi quantità in Cina e a livelli minori nei paesi dell'area mediterranea, al centro della campagna delle ONG per la messa al bando dell'allevamento in gabbia (*End the cage age*) assieme alle galline ovaiole, animale da compagnia in vari paesi europei, il coniglio è una produzione di elevata qualità nutrizionale, che contribuisce alla biodiversità delle produzioni e dei consumi ed è parte della tradizione culinaria (e quindi della cultura e della storia) del territorio.

Inoltre, la sua produzione si è rinnovata negli ultimi anni, soprattutto in Italia, adottando sistemi di stabulazione più rispettosi del benessere animale.

Per approfondire i riflessi dei cambiamenti epocali in atto nella produzione agro-alimentare e in particolare della carne di coniglio, ASIC organizza questo webinar con l'obiettivo generale di valutare i possibili futuri scenari per la conigliocultura italiana anche nel contesto europeo, con i seguenti interventi:

Evoluzione dei consumi di carne di coniglio a livello nazionale nel contesto europeo

Massimiliano Petracchi

Rabbit meat: valuable nutrition or too-cute-to-eat? (Coniglio: fonte alimentare preziosa o troppo grazioso per essere mangiato?)

Frédéric Leroy

Coniglio, allevamento e benessere animale: percezioni e scelte di acquisto dei consumatori italiani

Stefania Crovato

Andamento delle vendite e spunti di riflessione sulla carne di coniglio

Massimiliano Lazzari