



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Tavola Rotonda

Numeri e prospettive del settore cunicolo in Italia



I numeri della produzione cunicola

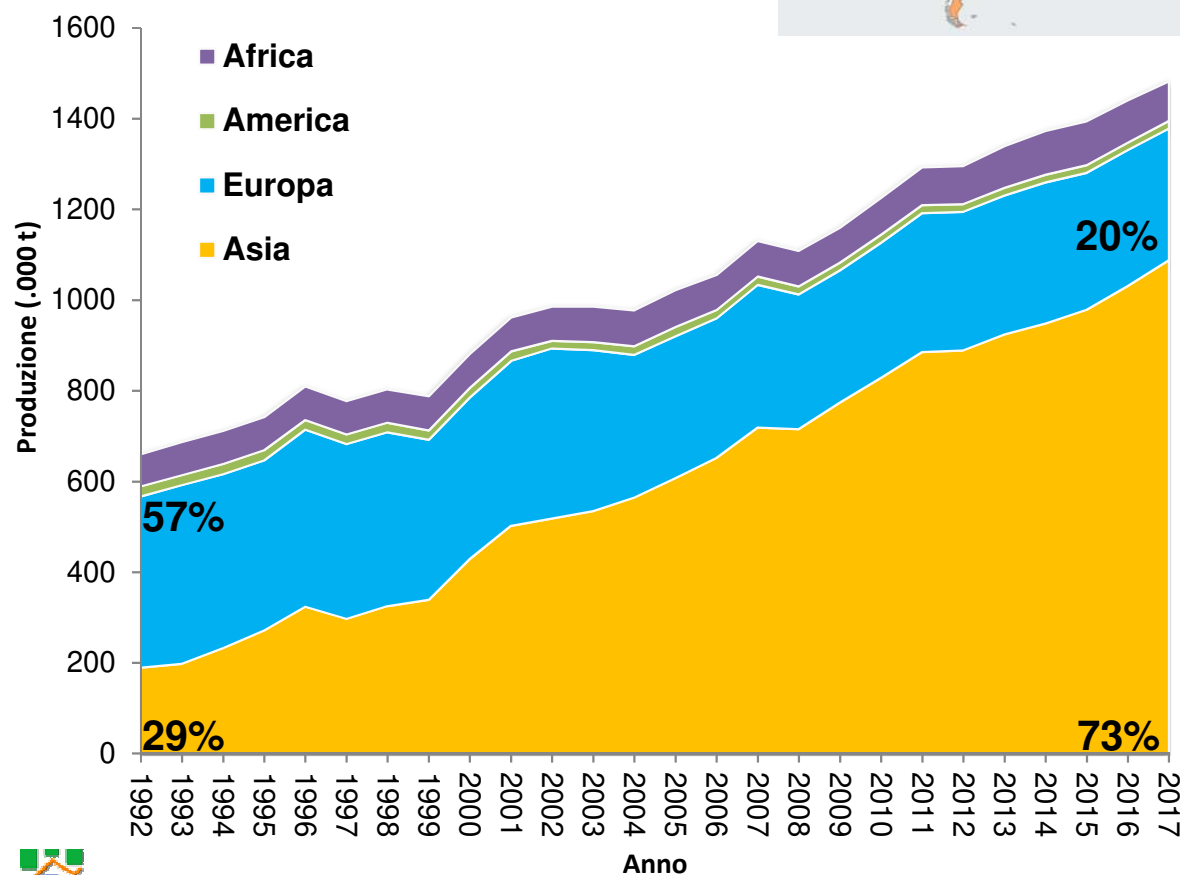
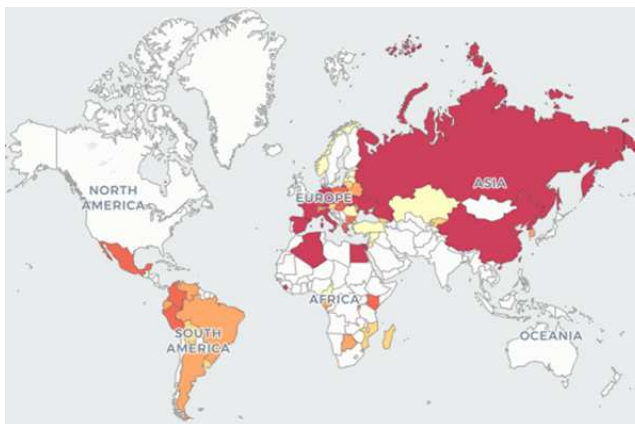
Fiera Agricola – Verona, 31 Gennaio 2020

Massimiliano Petracci

Dipartimento di Scienze e
Tecnologie Agro-Alimentari

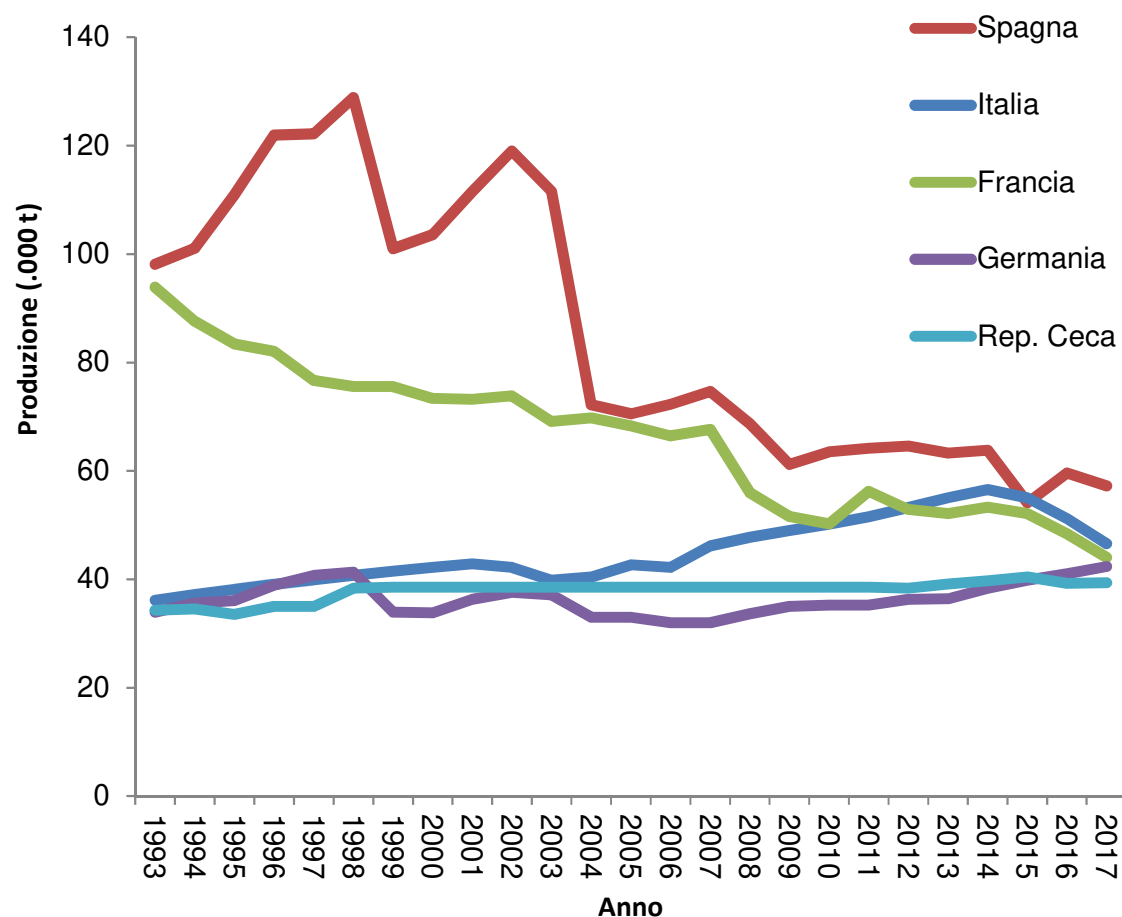
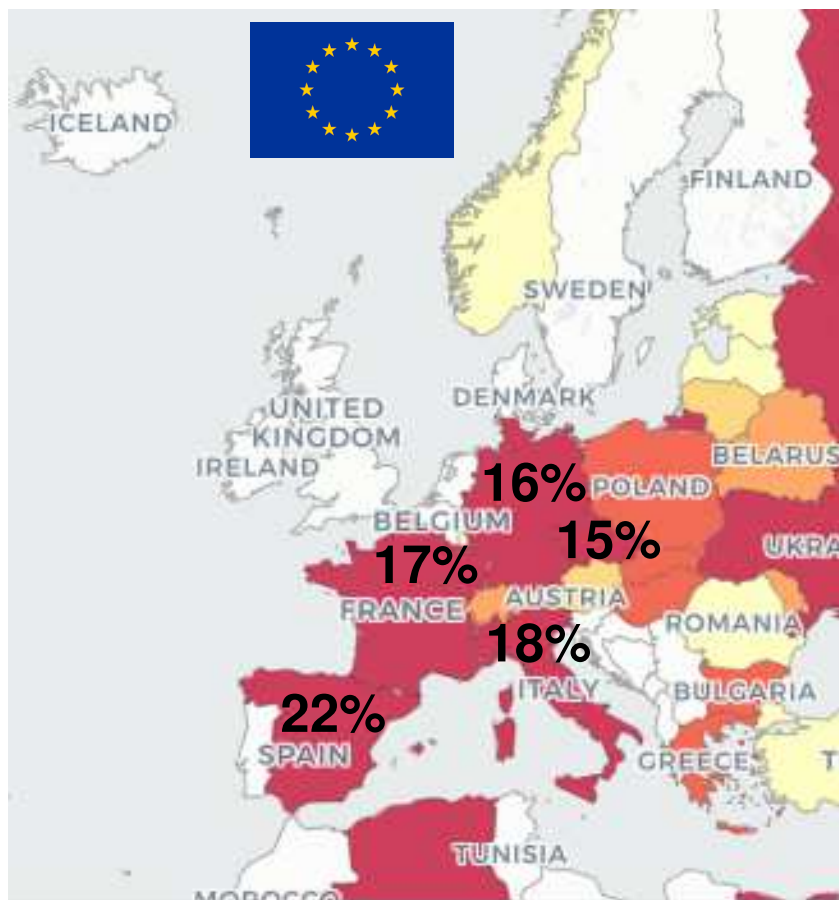
Evoluzione della produzione mondiale di carni cunicole

Produzione totale:
1.482 migliaia di t
(0,44% sul totale delle carni)

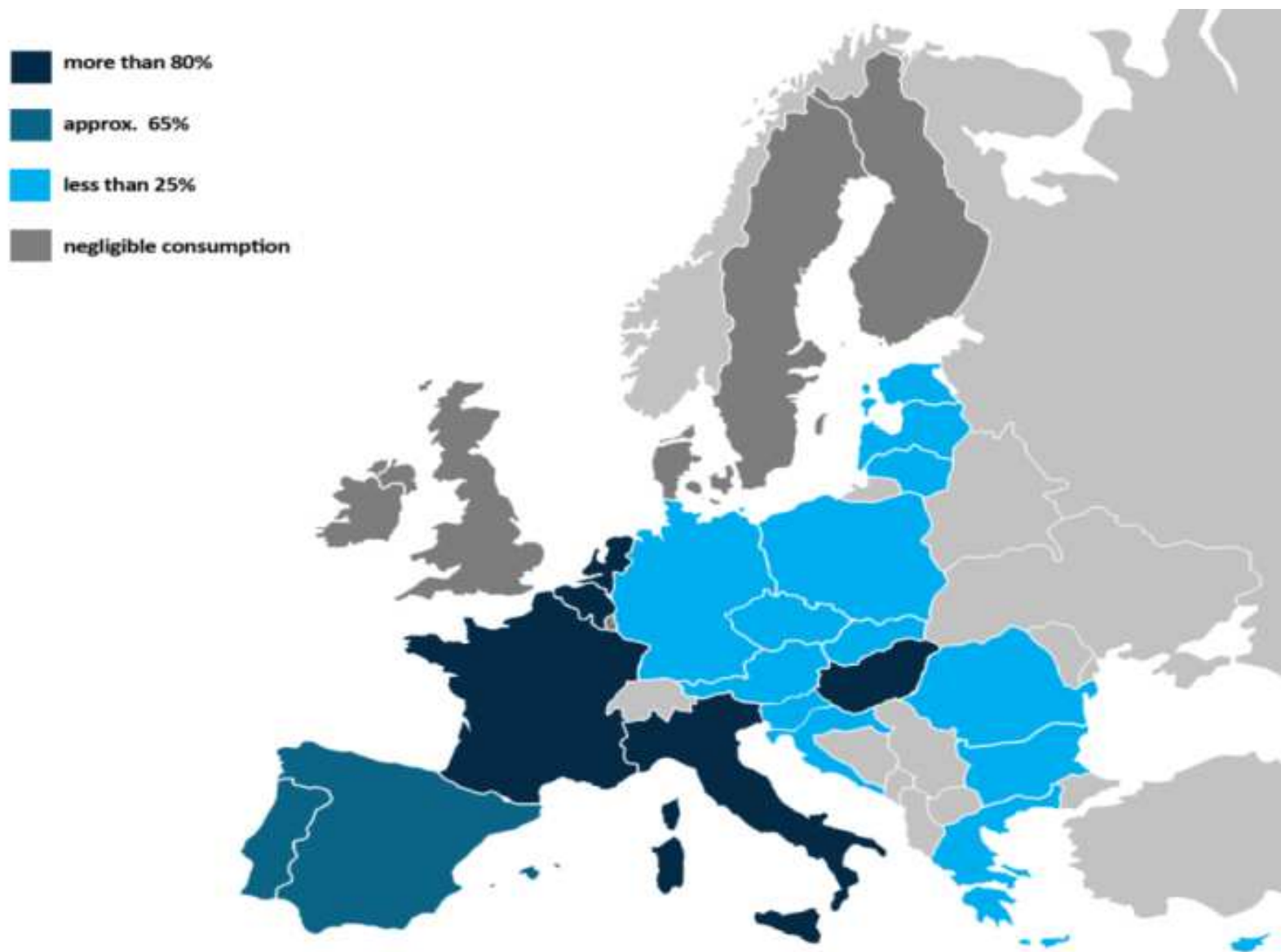


Paese	Produzione (.000 t)	%
1. Cina	931.834	62,9
2. Corea del Nord	154.000	10,4
3. Spagna	57.258	3,9
4. Egitto	56.129	3,8
5. Italia	46.533	3,1
6. Francia	44.019	3,0
7. Germania	42.351	2,9
8. Rep. Ceca	39.365	2,7
9. Russia	18.878	1,3
10. Ucraina	12.200	0,8

Evoluzione della produzione EU di carni cunicole



Sistemi di produzione industriali/rurali

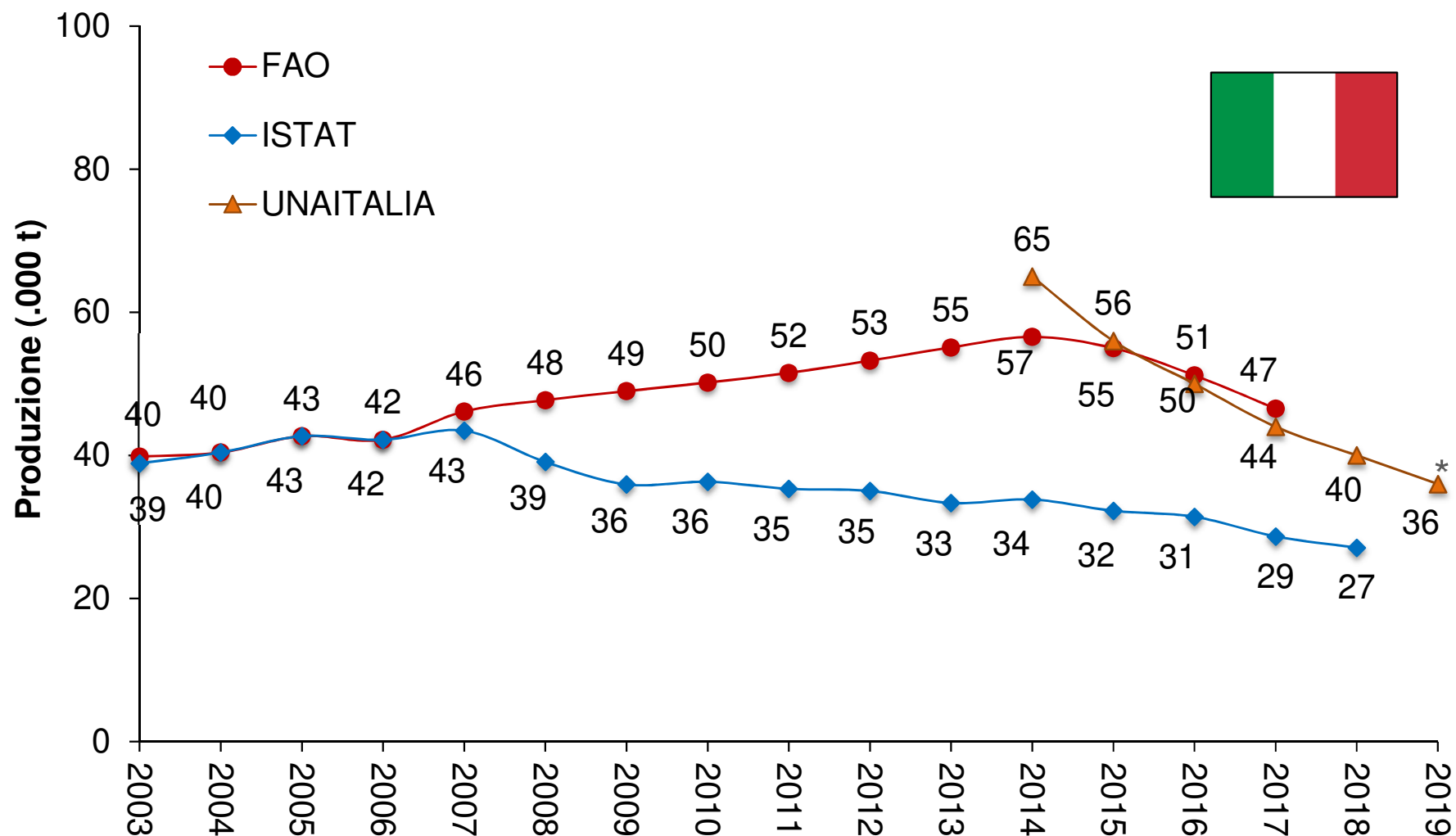


(fonte: DG(SANTE) 2017-6303)



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

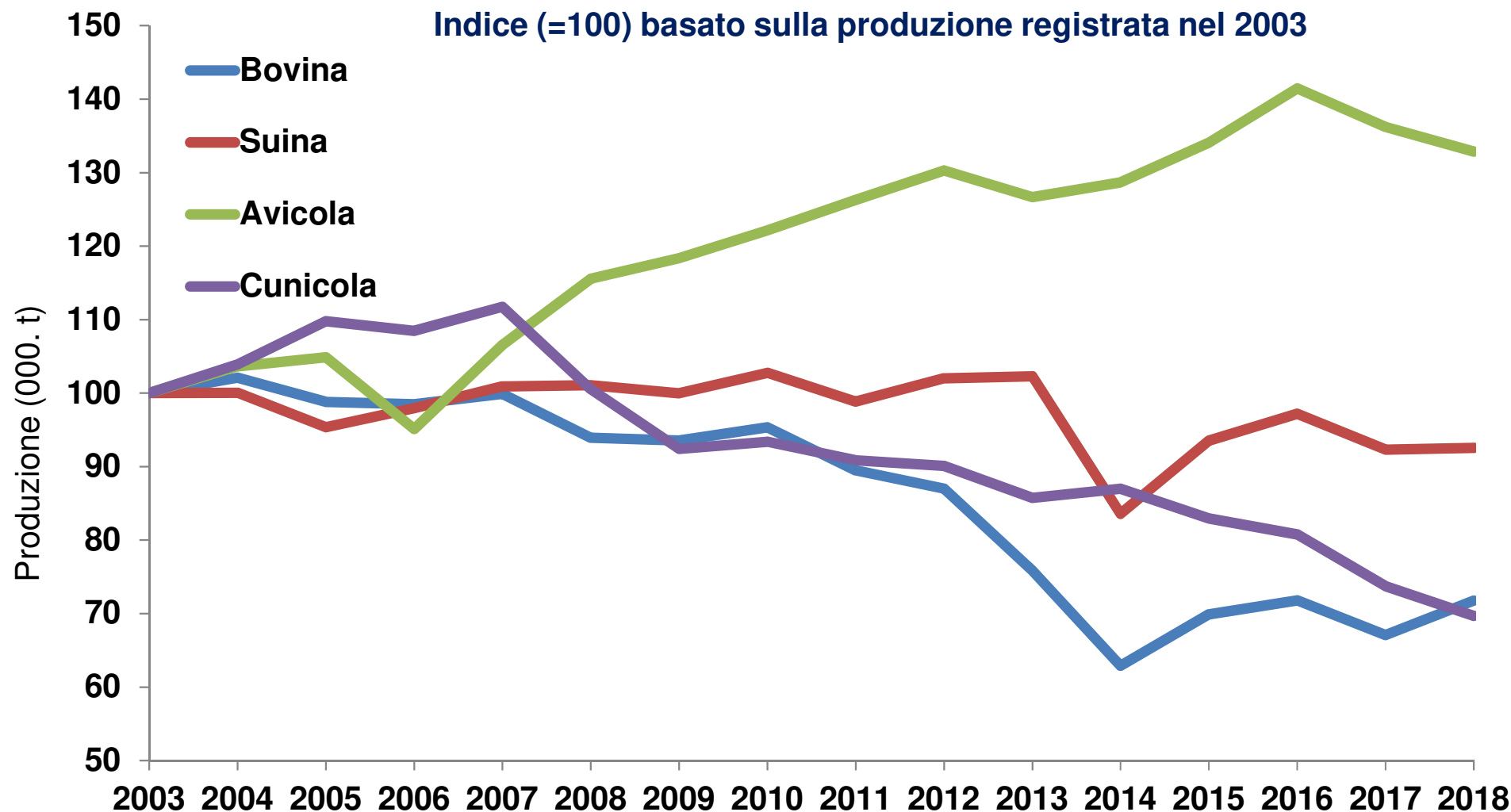
Evoluzione della produzione nazionale di carni cunicole



* di cui circa l'88% da allevamenti razionali (19.800.000 capi, peso medio carcassa 1,6 kg)



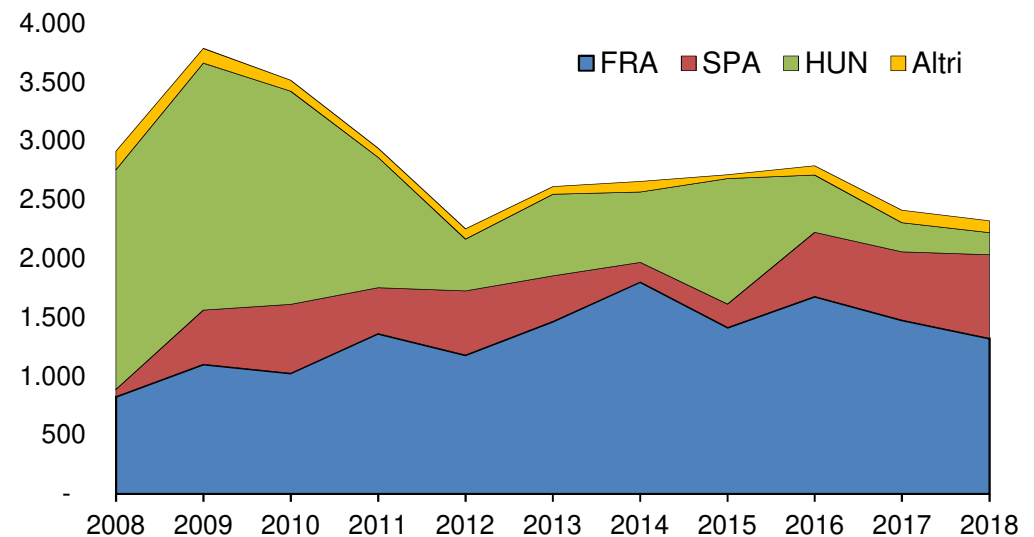
Evoluzione della produzione nazionale di carni a confronto



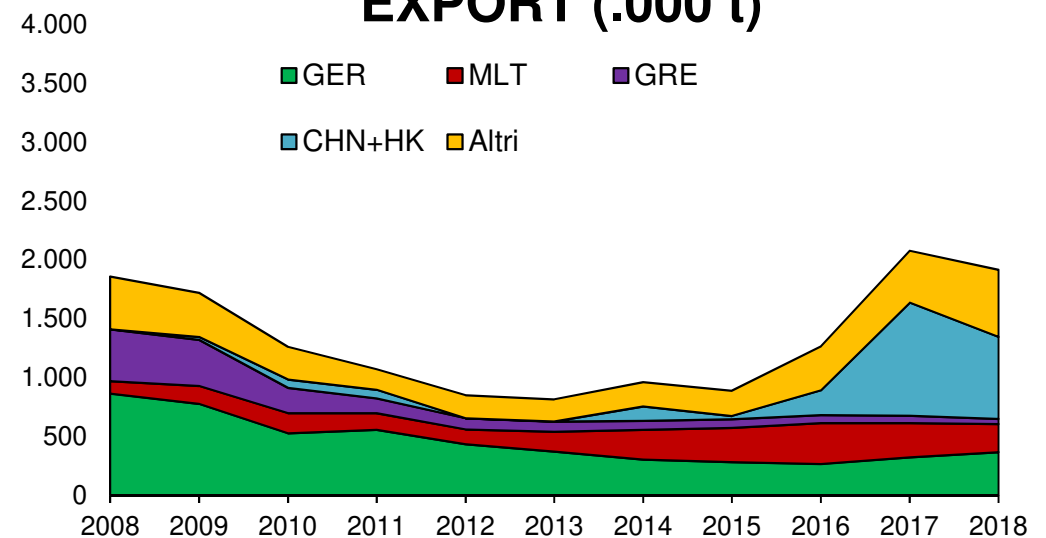
Bilancia commerciale delle carni cunicole

IMPORT (.000 t)

Anno	IMPORT (.000 t)	EXPORT (.000 t)	BILANCIO (.000 t)
2008	2,915	1,860	- 1,055
2009	3,790	1,722	- 2,068
2010	3,518	1,262	- 2,256
2011	2,939	1,070	- 1,869
2012	2,255	851	- 1,404
2013	2,614	816	- 1,798
2014	2,658	964	- 1,694
2015	2,715	890	- 1,825
2016	2,791	1,264	- 1,527
2017	2,412	2,080	- 333
2018	2,323	1,919	- 404



EXPORT (.000 t)

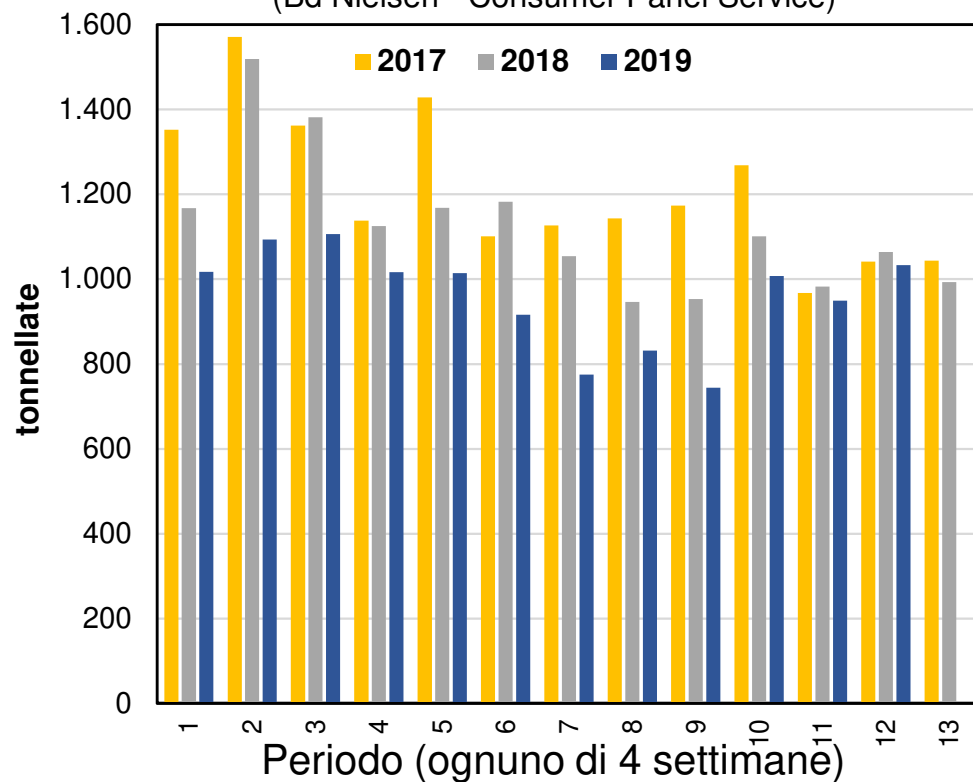


Consumi domestici e prezzi al consumo delle carni cunicole

Paese	Consumo pro-capite apparente (kg/pro-capite/anno)
Malta	> 3
Spagna, Portogallo	1-1,5
Francia, Italia	0,5-1
Belgio, Germania	0,1-0,5
Altri Paesi EU	< 0,1

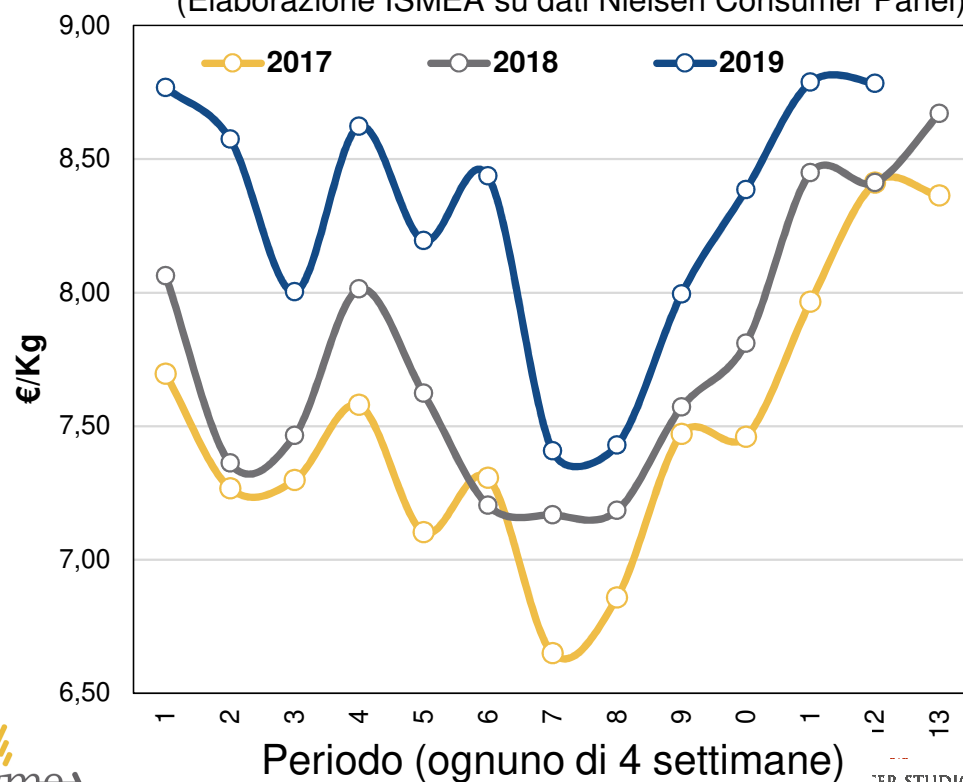
(fonte: DG(SANTE) 2017-6303)

Consumi domestici coniglio naturale No EAN
(Bd Nielsen - Consumer Panel Service)



Prezzi medi al consumo

(Elaborazione ISMEA su dati Nielsen Consumer Panel)



Cause del declino dei consumi di carni cunicole in Italia

Prezzo più elevato rispetto alle altre carni bianche

POLLAME  3,79 Fusi di pollo	POLLAME  3,29 Sovracosce	POLLAME  2,49 Polletti x 2
POLLAME  5,90 Salsicce pollo e tacchino	POLLAME  2,99 Pollo porzionato	POLLO DEL CAMPO  4,50 Cordon bleu - cotolette cricche - spinacine

Crescente rifiuto verso sistemi di allevamento in gabbia e percezione come animale d'affezione



Modalità di presentazione del prodotto spesso inadeguata e scarsa disponibilità di prodotti con elevata praticità d'uso



Modalità di preparazione culinaria più complessa rispetto ad altre carni in relazione alle proprietà sensoriali intrinseche (scarsa succulenza e fibrosità)



Punti di forza «residui» della carne cunicola

- Forte appartenenza alla tradizione culinaria nazionale e locale
- Profilo nutrizionale in linea con le attuali aspettative nei confronti delle carni e indicato soprattutto per l'alimentazione dei bambini e degli anziani (elevata digeribilità)



Valorizzazione della carne cunicola «industriale»

- Banco Macelleria - Gastronomia**



- GDO – a libero servizio**



Valorizzazione della carne cunicola «locale»

- Ristorazione locale



“Coniglio e Galletto!!! I migliori arrosti della Romagna!!!”



Recensione di Agriturismo



- Alta Ristorazione

S'apra l'accapigliante dibattito: il ragù pop di Bottura è meglio di quello tradizionale?



5. Non mettere la salsiccia. O meglio, guardarla come un accessorio in fondo superfluo. Per la precisione: niente salsiccia di maiale con le carni bianche, meglio allora di pollo o coniglio.

OSTERIA FRANCESCANA



#AntoninoChefAcademy

Il coniglio alla Cannavacciuolo - Puntata 1 | Antonino Chef Academy

6.124 visualizzazioni • 12 nov 2019



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA