

## Cesare Castellini

Università degli Studi di Perugia

## Massimiliano Petracchi

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

## Angelo Gamberini

AgroNotizie

### 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](https://unipd.zoom.us/webinar/register/WN_k00QB2V2RfWcFRQ_uwUojg)

*Con la sponsorizzazione di*



GRIMAUD ITALIA  
L'ESPERIENZA  
S'INNOVA



### WEBINAR SU PIATTAFORMA ZOOM

#### Segreteria scientifica e organizzativa:

Angela Trocino, BCA, Università di Padova  
[segreteria@asic-wrsa.it](mailto: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*

***Modera il dott. Angelo Gamberini - AgroNotizie***