



Convegno Annuale ASIC

*Il consumo della carne
di coniglio: tradizione e attualità*



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Massimiliano Petracci

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-
Alimentari, Università di Bologna

e-mail: m.petracci@unibo.it

<https://www.unibo.it/sitoweb/m.petracci/>

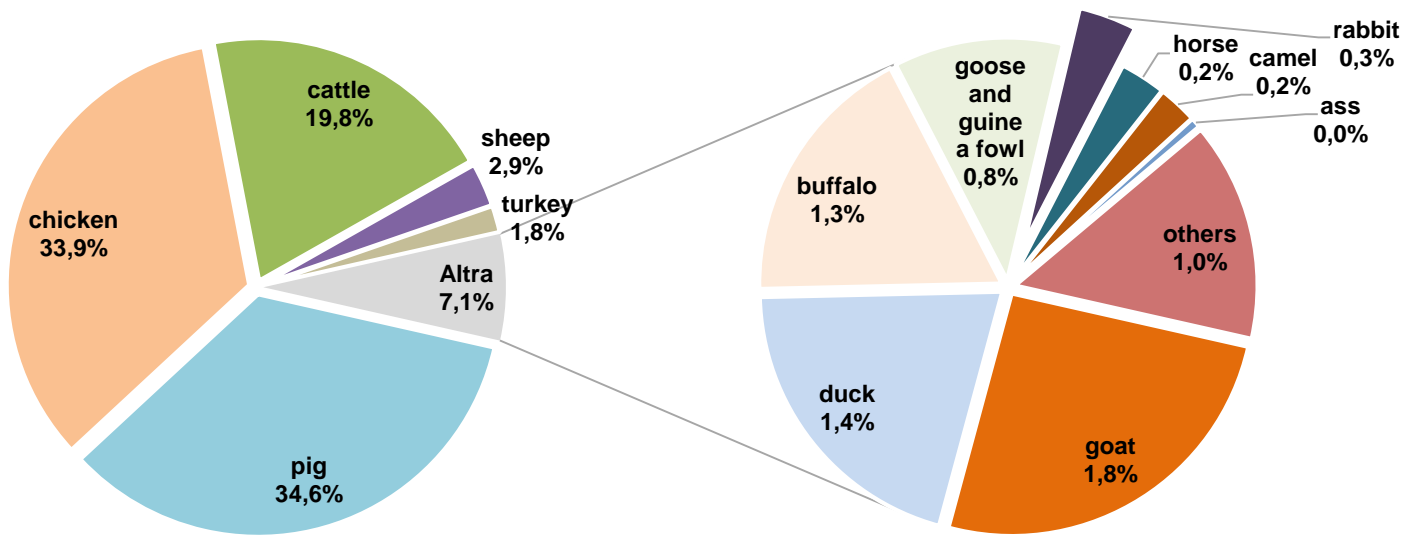
Evoluzione dei consumi di carne di coniglio a livello nazionale nel contesto europeo

13 Maggio 2021

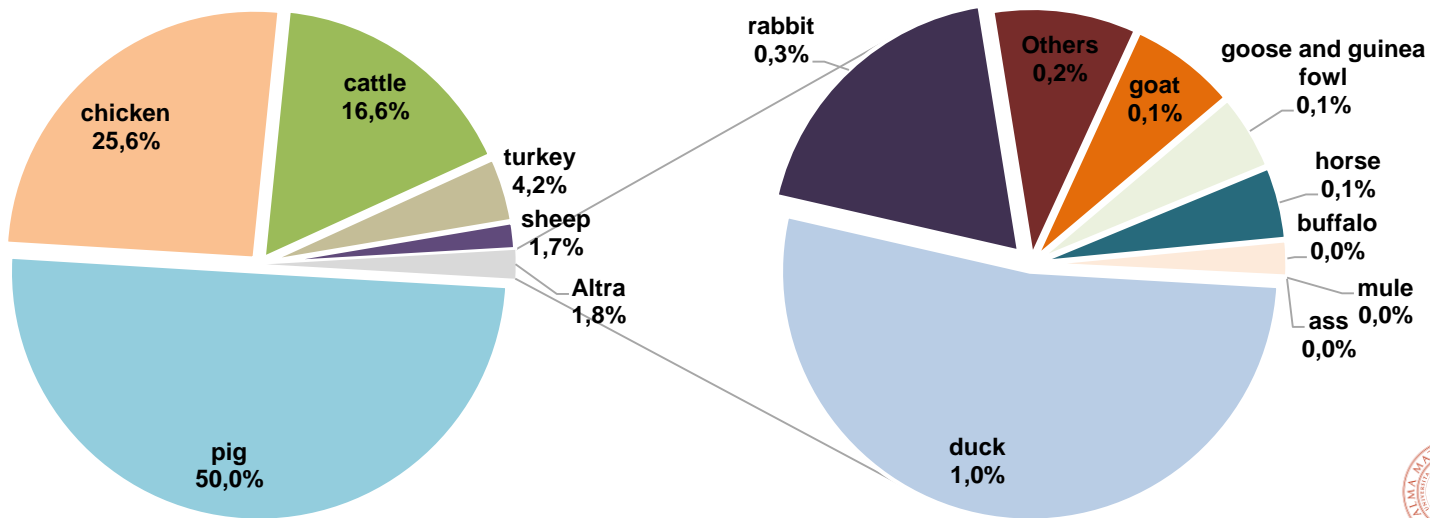
Tipologia di carni consumate attualmente



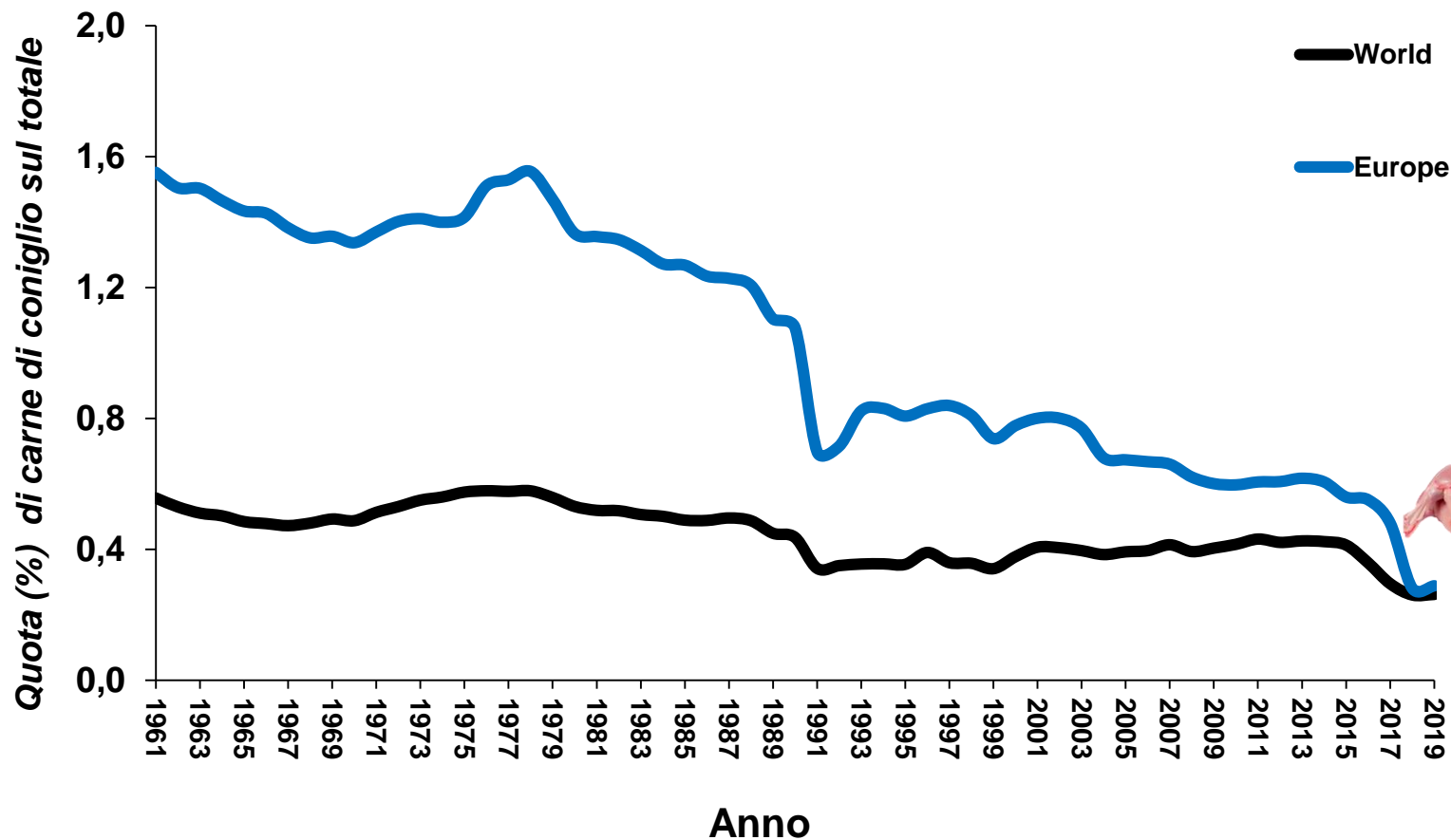
World



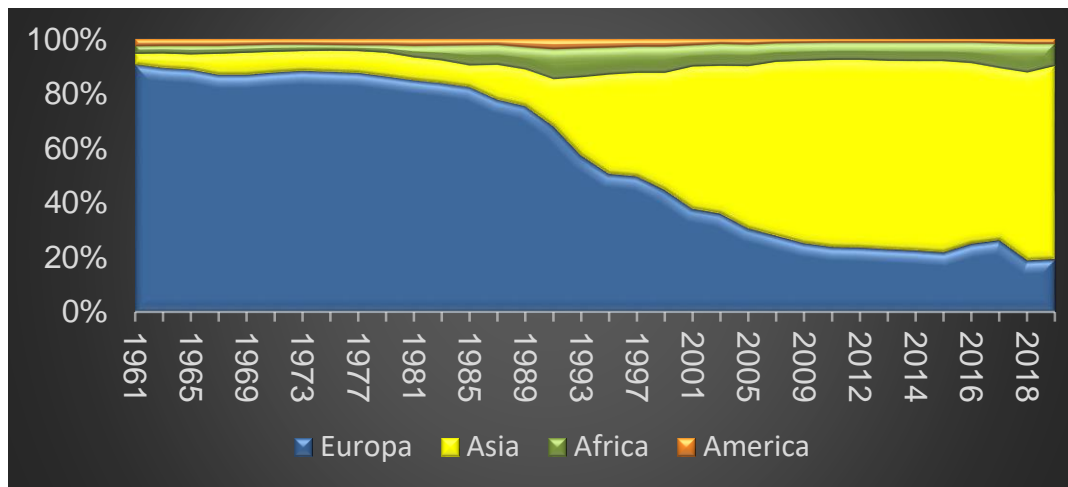
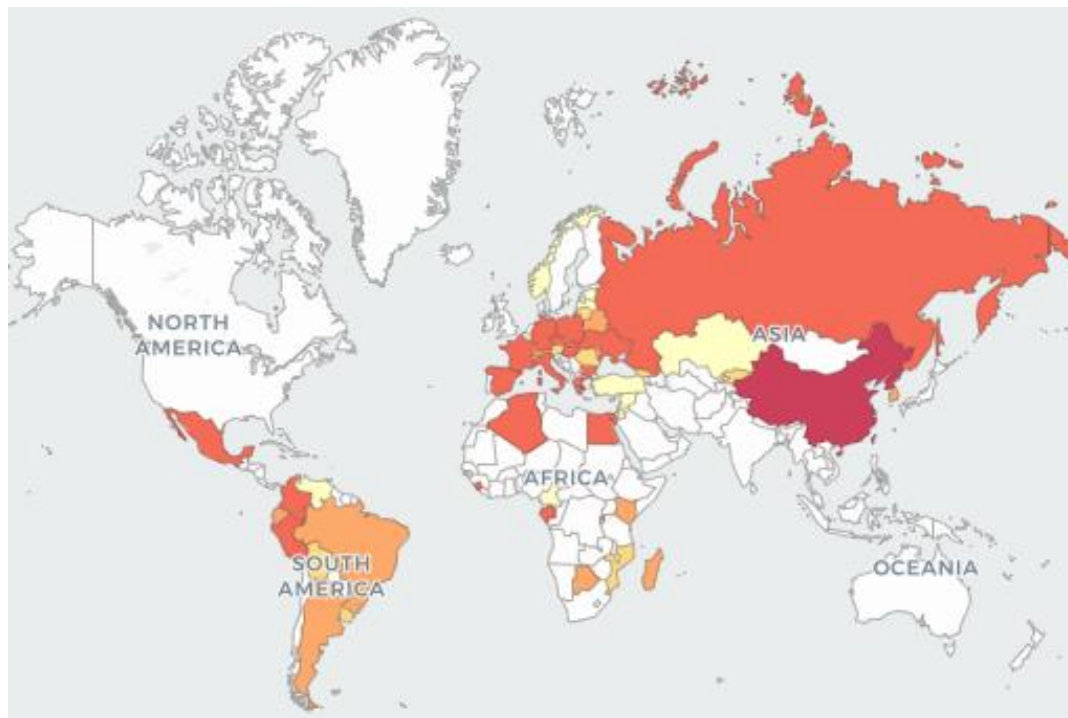
EU



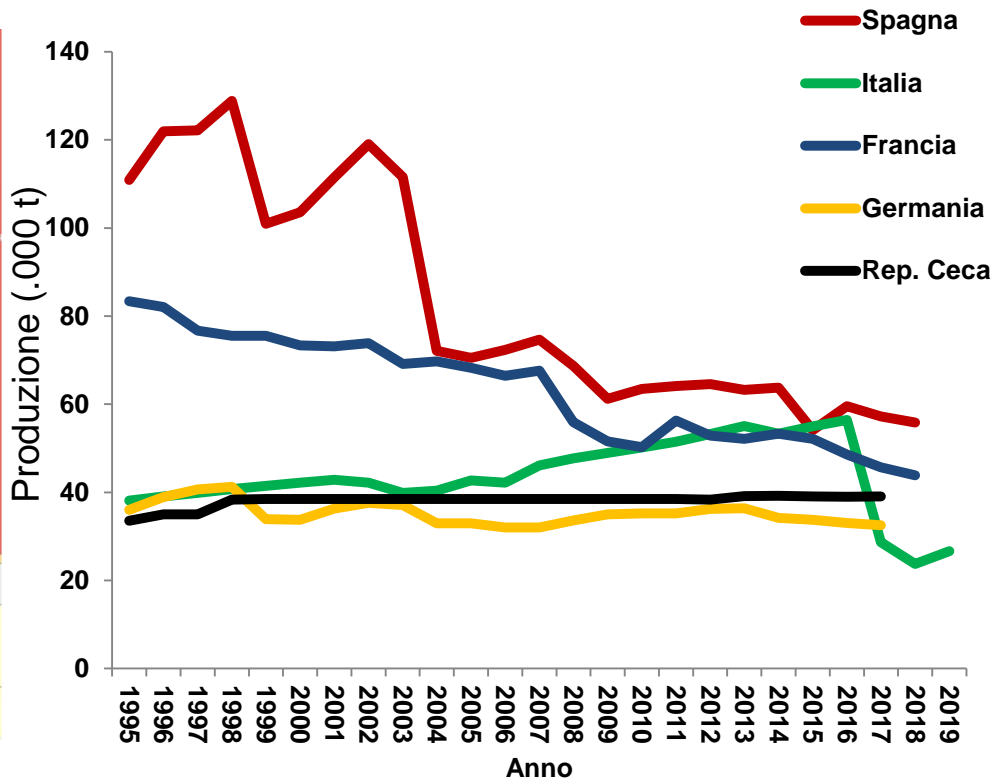
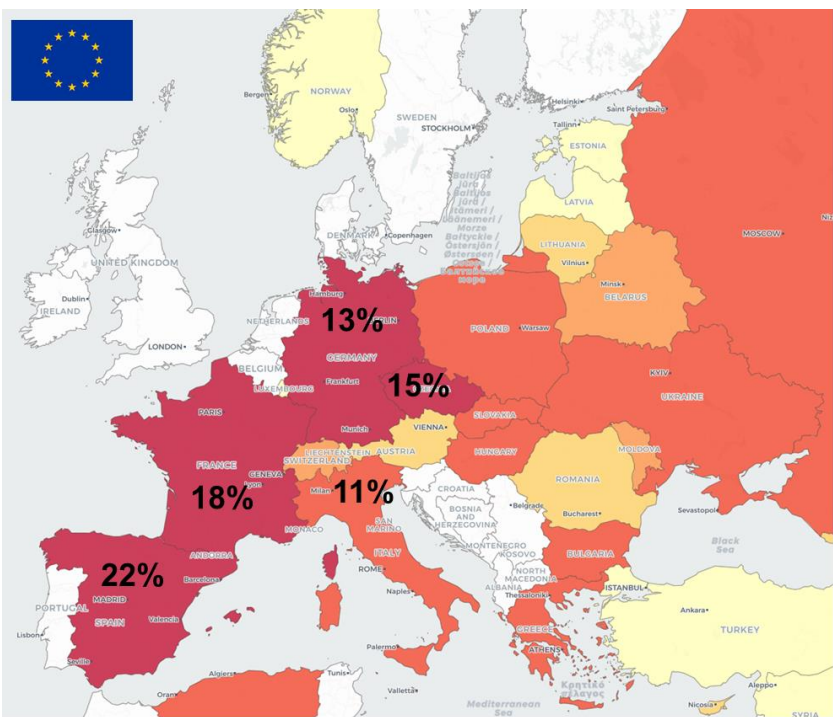
Andamento del peso della produzione di carne cunicola negli ultimi decenni



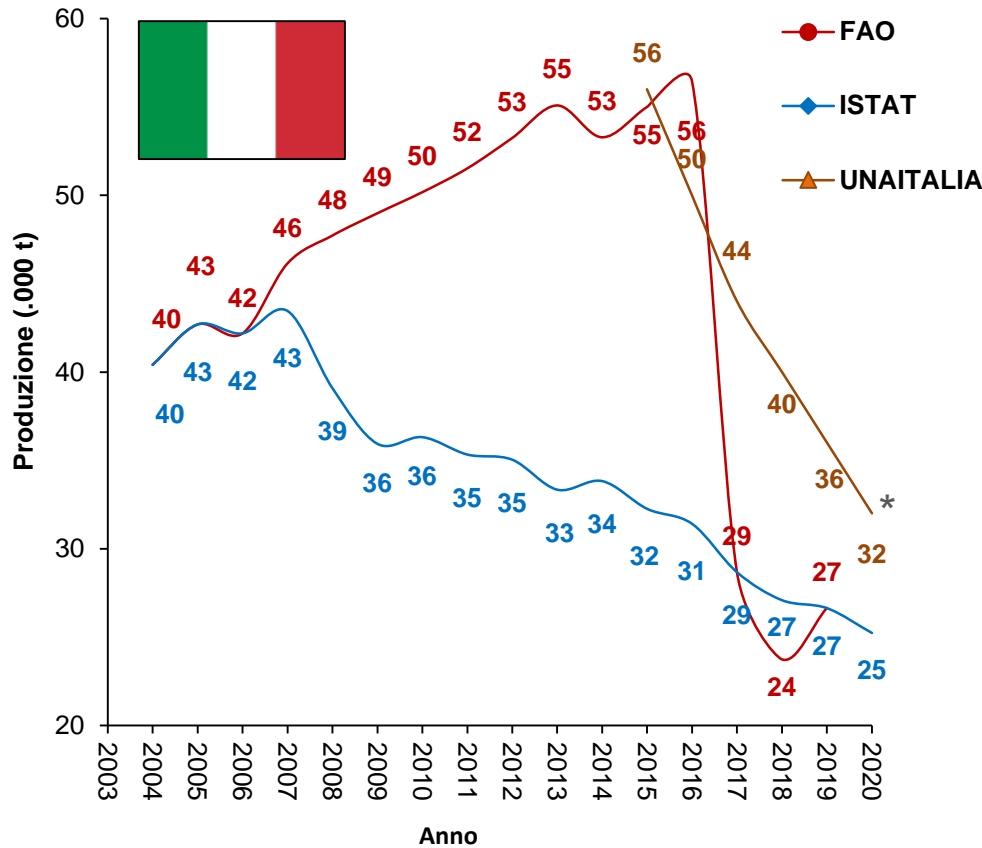
Produzione mondiale di carni cunicole



Produzione di carni cunicole nell'Unione Europea



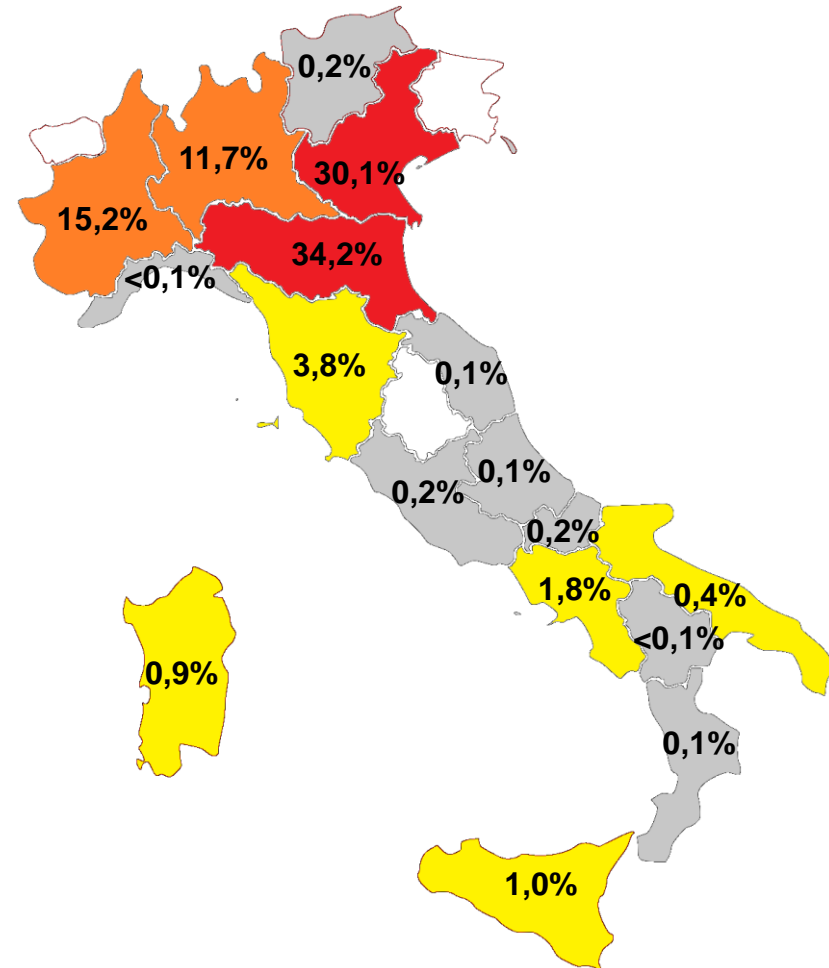
Produzione nazionale di carni cunicole



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

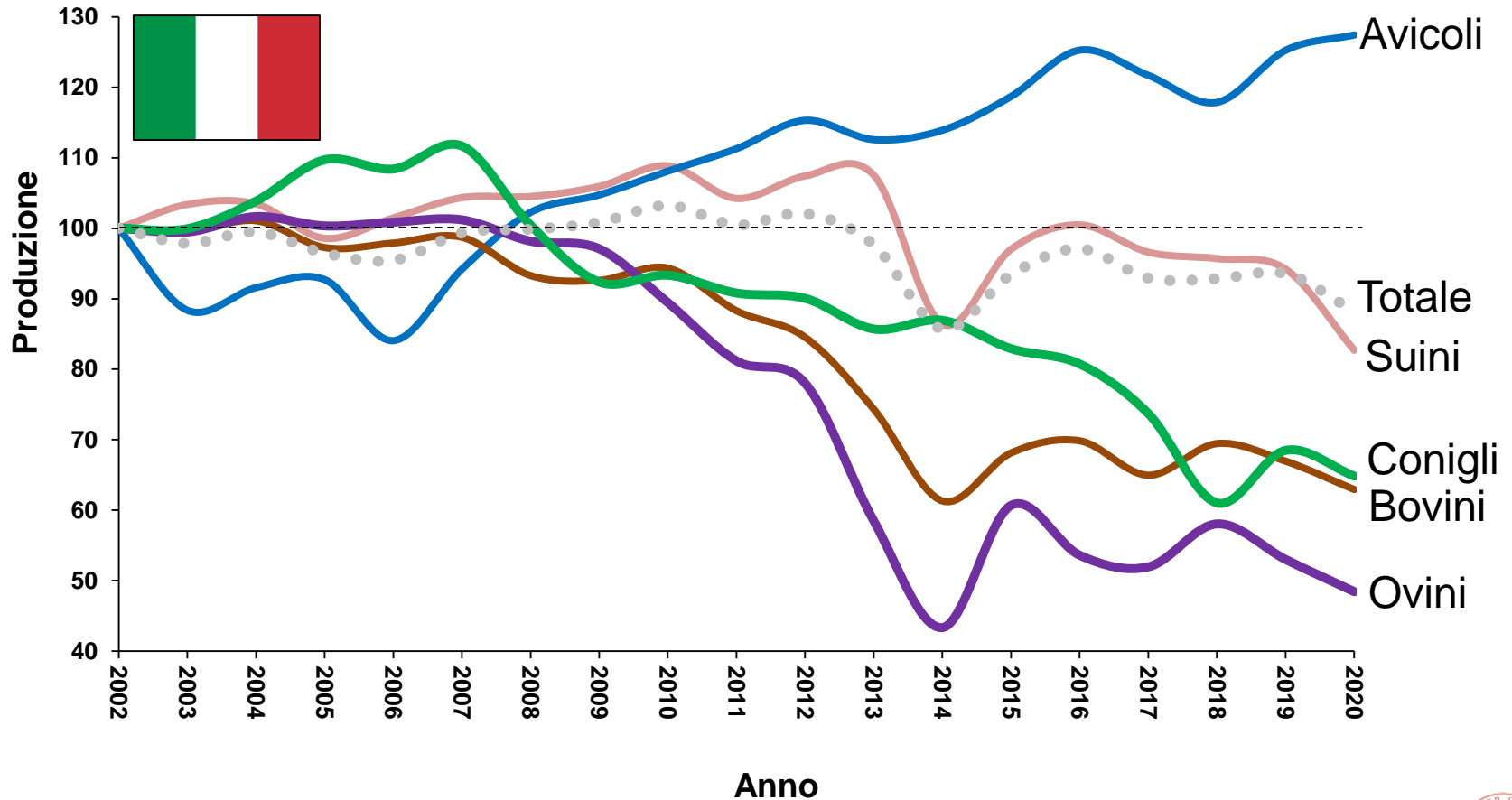
↓
Consumo apparente: 1 coniglio all'anno ogni 3 persone
(0,5 kg pro-capite)

Distribuzione macellazioni (ISTAT, rif. 2020)



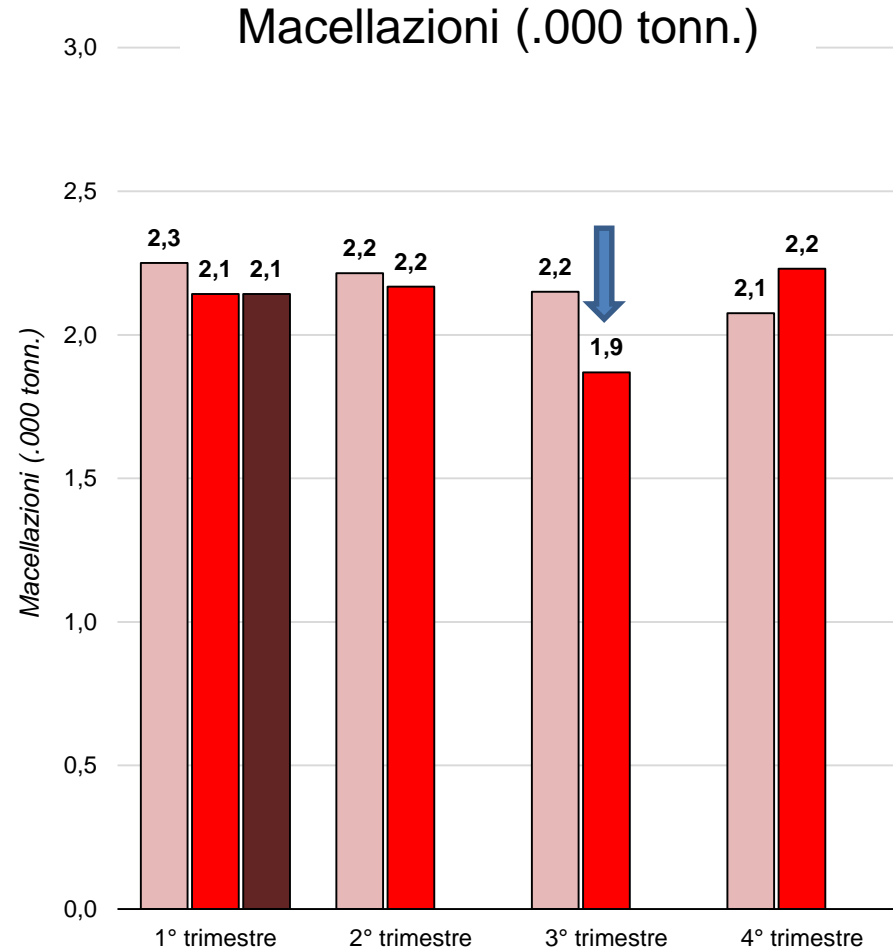
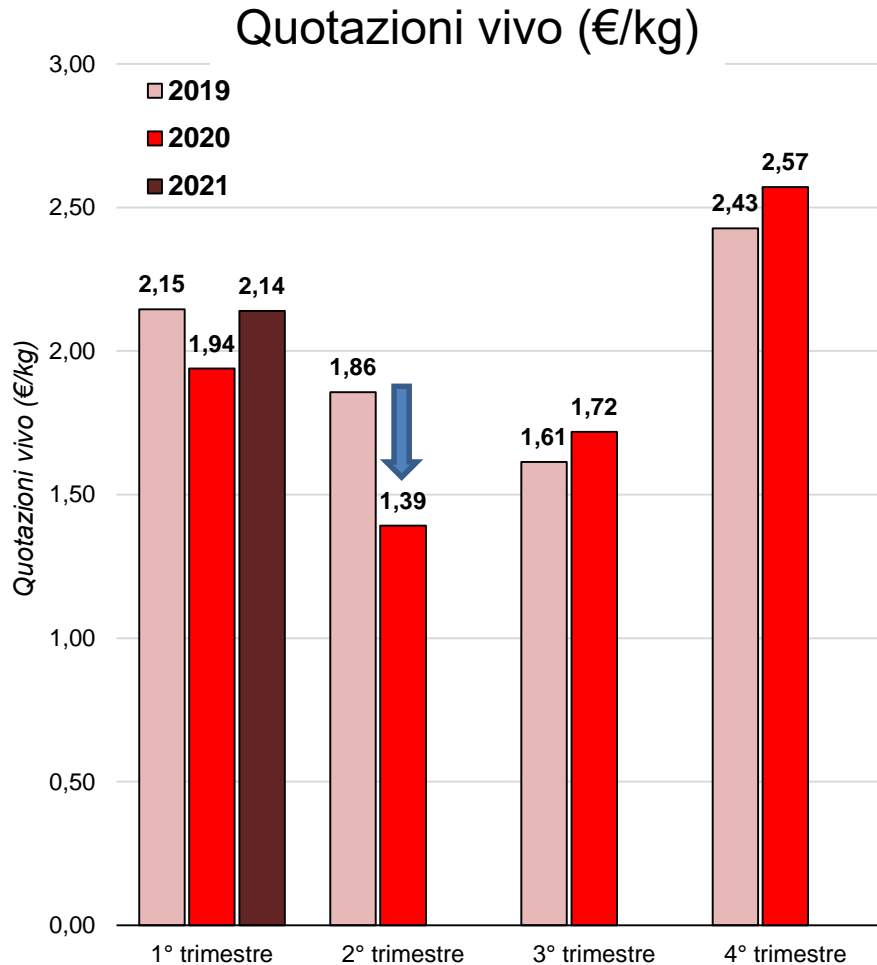
Evoluzione della produzione nazionale di carni a confronto

Indice (=100) basato sulla produzione registrata nel 2002



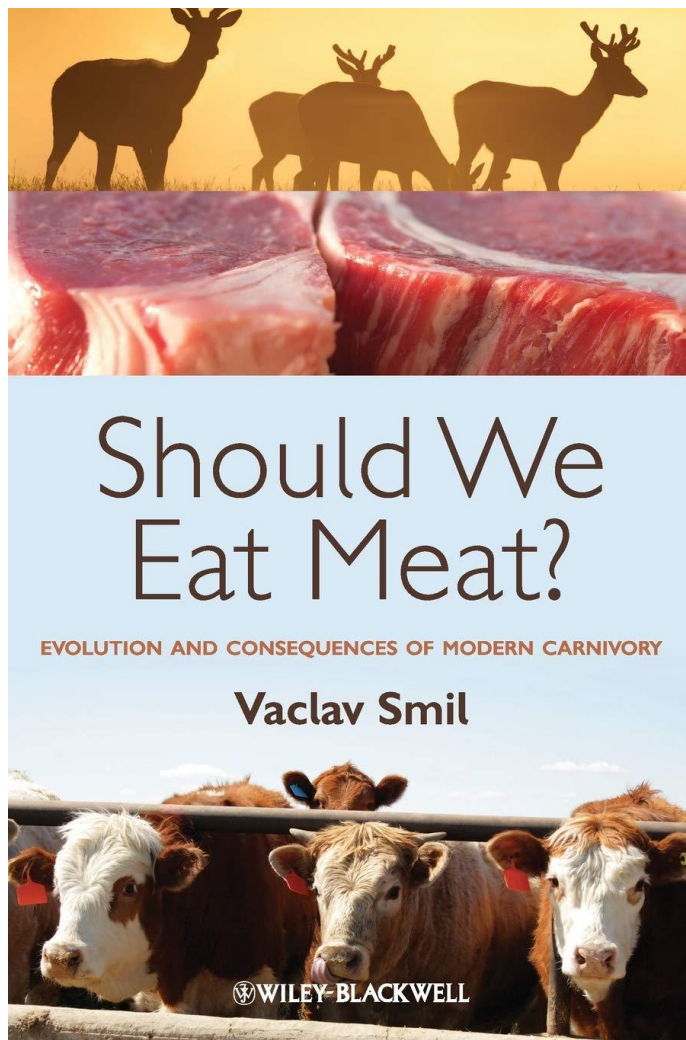
Produzione nazionale di carni cunicole

- Effetto COVID-19 -



Quale futuro per la conigliicoltura europea ed italiana?

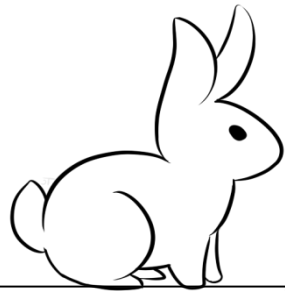
- Salubrità dei prodotti di origine animale
- Benessere degli animale
- Sostenibilità ambientale



- Diffusione di malattie
- Etica



Quale futuro per la conigliicoltura europea ed italiana?



Opportunities

- “Traditional” qualities, especially in the Mediterranean
- Few religious food taboos
- Distinctive sensory aspects
- Nutritional profile (e.g., low fat)
- Certain suitable technological properties of the meat for further processing

Bottlenecks

- Higher price in comparison to other meats
- Cultural obstacles (e.g., pet status)
- Animal welfare issues (i.e., cage-farming)
- Improper form of presentation (i.e., head still present in carcass)
- Need for adapted processing strategies due to certain product-specific properties (i.e., bone fragility, poor juiciness)

Rabbit meat in need of a hat-trick: from tradition to innovation (and back)

Petracci, M., Soglia, F., Leroy, F. (2018), Meat Science 146, 93-100.

