

AVICUNISMO

Partenariato

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.
Azienda Agricola Capezzale s.r.l
Azienda Agricola Magrini Ulisse
Dipartimento di Biologia Applicata
CRA - OLI
Mignini&Petrini S.p.A

Gli obiettivi principali del progetto riguardano il perseguimento di innovazione di processo e di prodotto; infatti nell'ambito della sperimentazione è stato sviluppato un modello precompetitivo di filiera avicunicola corta e sostenibile e fortemente mirata alla conservazione della biodiversità, al rispetto ambientale, alla qualità dei prodotti, con particolare riferimento al consumo in agriturismo. Si tratta di un'esperienza pilota, destinata ad avere notevoli ricadute sulla redditività, soprattutto nelle realtà agrituristiche dell'Umbria

www.mellydesign.com



Modello di filiera avicunicola corta e sostenibile in termini di conservazione della biodiversità, di rispetto ambientale e di qualità dei prodotti



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLA, ALIMENTARE E FORESTALE.



FONDO EUROPEO AGRICOLA
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a.r.l.
www.parco3a.org



CONVEGNO

Sabato 23 Maggio 2015 - ore 10.00

Società Agricola Capezzale s.r.l

Via Petrignano - 06081 Assisi (PG)

OBIETTIVO GENERALE

Sviluppare un modello precompetitivo di filiera avicunicola corta e sostenibile in termini di conservazione della biodiversità, di rispetto ambientale e di qualità dei prodotti, con particolare riferimento al consumo in agriturismo

OBIETTIVI SPECIFICI

>Sviluppare innovazioni per la produzione di avicunicoli autoctoni e la loro commercializzazione in un circuito agrituristico per la riscoperta della gastronomia tradizionale umbra;

>Costituire presso una delle aziende partner dei nuclei di conservazione di 3 razze avicole italiane e creare le migliori condizioni (alimentari ed ambientali) per il miglioramento del benessere e delle performance economiche delle stesse;

> Definire protocolli alimentari che prevedano l'utilizzo di materie prime locali (evitando l'utilizzo di soia)

> Mettere a punto i migliori sistemi di allevamento per polli da carne, ovaiole e conigli, trasferendo in campo, presso l'azienda agrituristica, i risultati scientifici che permettano di ottenere produzioni soddisfacenti dal punto di vista delle performance, del benessere animale, della sostenibilità ambientale dell'allevamento, della riduzione dei costi di allevamento;

> Valorizzare il pascolo, sia ai fini qualitativi (qualità della carne/uova) che quantitativi (risparmio sui costi di allevamento), razionalizzandone la gestione e l'impianto delle varie specie (erbacee, arbustive ed arboree);

> Caratterizzare dal punto di vista qualitativo i prodotti ottenuti (carne e uova), lavorando in modo da favorire un consumo fresco (no congelamento) e ponendo particolare attenzione alle proprietà nutrizionali ed organolettiche che sono molto più elevate se gli animali pascolano;

> Definire i migliori metodi di preparazione e di cottura in termini di salvaguardia delle suddette proprietà nutrizionali e di rispetto delle tradizioni culinarie della campagna umbra, in considerazione sia del tipo genetico che dell'età degli animali.

ATTIVITÀ

A2

Sceita dei campi idonei all'allevamento presso i Partner 1 e 2 e successiva valutazione

A3

Impostazione dei parchetti riproduttori presso il Partner 1

A4

Studio genetico sui riproduttori e pianificazione dei protocolli di selezione presso il Partner 1

A5

Definizione di protocolli alimentari presso il Partner 5

A6

Progettazione strutture e definizione dei sistemi di allevamento animali presso il Partner 2

A7

Sceita ed impianto di specie vegetali idonee presso i Partner 1 e 2 e successiva valutazione

A8

Sviluppo di progetti di vegetazione ideale per i vari allevamenti

A9

Verifica performances e qualità dei prodotti

A10

Definizione di protocolli di allevamento trasferibili in altre realtà simili

A11

Messa a punto di ricettari legati alla tradizione contadina umbra e test di degustazione

A12

Divulgazione dei risultati

RISULTATI ATTESI

Creazione di una filiera avicunicola dove verranno messe a punto tecniche innovative di allevamento e trasformazione di prodotti avicunicoli, capace di migliorare le performance ambientali del processo produttivo rispetto a quelle delle realtà agrituristiche attualmente presenti nel territorio umbro. In particolare si potranno ottenere riduzioni di spese per l'acquisto degli animali e il loro allevamento; inoltre l'uso di razze autoctone, l'alimentazione priva di OGM, la possibilità di usufruire di pascolo e la scelta di idonee età di macellazione, potranno sicuramente portare all'ottenimento di livelli qualitativi delle produzioni superiori anche rispetto ad

altre realtà estensive. Inoltre la macellazione aziendale, il prevalente utilizzo di carne fresca (non congelata) e l'applicazione di ricette tradizionali, porteranno sicuramente ad una gastronomia di qualità che rappresenterà un valore aggiunto per l'agriturismo.

Acquisizione di esperienze utili non solo alle aziende coinvolte nello specifico e quindi anche alle specie animali coinvolte, ma anche allo sviluppo e messa a punto di possibili altre filiere, basate sul diverso approccio alla produzione, con notevoli potenziali ricadute sull'economicità degli agriturismi, di cui la Regione Umbria è ricca e sulla sostenibilità ambientale del processo agricolo.

Messa a punto di innovazioni economicamente ed ecologicamente vantaggiose per la produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti avicunicoli (carne ed uova). In particolare l'ottenimento di offerta affidabile di preparati gastronomici ottenuti da prodotti freschi, presupposti fondamentali per l'inserimento in menu tipici e per la valorizzazione del territorio.

Creazione di prodotti di qualità superiore: in quanto prodotti con sistemi a basso impatto ambientale, allevati/coltivati in ambiente più sano e con uso ridotto di pesticidi e medicinali, nonché per il consumo diretto, senza stress da trasporto.

Miglioramento del benessere animale, sia per l'allevamento all'aperto (grazie alla dieta più ricca e varia e al movimento) che per il mancato trasporto pre-macellazione.

Programma Attività

> 10.00

REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

SALUTI

Marino Mignini
Società Agricola Capezzale S.r.l.
e Mignini & Petrini S.p.a.

Andrea Sisti

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

> 10:30

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO AVICUNISMO

LA MIS. 124 DEL PSR PER L'UMBRIA 2007-2013

Luciano Concezzi

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Alessandro Dal Bosco, Cesare Castellini
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari
e Ambientali - Università degli Studi di Perugia

Ulisse Magrini

Ulisse Magrini impresa individuale

Ennio Passero

Società Agricola Capezzale S.r.l.
e Mignini & Petrini S.p.a.

Adolfo Rosati

CRA - OLI

Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia

DIBATTITO

> 13:30

CONCLUSIONI

Fernanda Cecchini
Assessore alle politiche Agricole e Agroalimentari,
Regione Umbria

> VISITA GUIDATA & LIGHT LUNCH

