

# Veneto Agricoltura Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari

Via San Gaetano 74 - 36016 Thiene (VI)  
tel. 0445 802300



## Come arrivare

Autostrada A4 MI-VE, all'altezza di Vicenza Est immissione nell'autostrada Valdastico A31, uscita Thiene; prendere a destra e seguire le indicazioni Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari.



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



## Preadesione

Il convegno è gratuito. Per partecipare è richiesta la preadesione da effettuarsi entro martedì 25 marzo 2015. Per la preadesione è necessario cliccare sul presente [modulo](#) e compilarlo

Segreteria organizzativa:  
Spazio Verde srl  
Via U. De Boso 11 - 35124 Padova  
email: [eventi@sverde.it](mailto:eventi@sverde.it)  
Cell 3311049331

*Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007 – 2013 – Misura 124*  
*Organismo responsabile dell'informazione:*  
Veneto Agricoltura  
*Autorità di gestione:* Regione del Veneto -  
Direzione Piani e Programmi del Settore Primario



## "Coniglio di V gamma" Carne bianca, nutriente, sana e pronta al consumo

I risultati del progetto

**Convegno**  
**30 marzo 2015**  
Ore 9.30

**Veneto Agricoltura**  
**Istituto per la Qualità**  
**e le Tecnologie Agroalimentari**  
Thiene – Vicenza

## PRESENTAZIONE

Il convegno rappresenta l'occasione per presentare i principali risultati del progetto "V GAMMA.CO – Coniglio di V gamma", finanziato nell'ambito del PSR 2007-2013 MISURA 124, DGR Regione Veneto 1354 del 2011.

La ricerca si è posta diversi obiettivi tra i quali l'individuazione delle caratteristiche nutrizionali della carne fresca e dei prodotti a base di carne di coniglio, la definizione della *shelf-life*, la caratterizzazione sensoriale dei prodotti di coniglio di V gamma.

Nel corso del convegno viene presentata la filiera del coniglio da carne, si affrontano temi quali il benessere animale, l'alimentazione in allevamento con una testimonianza di "filiera corta" del territorio veneto, dall'allevamento al consumatore.

Vengono presentati anche i risultati dell'effetto di una dieta con un supplemento di semi di lino sul profilo degli acidi grassi della carne di coniglio, in particolare si pone l'evidenza sugli acidi grassi omega-3 e sul rapporto "omega-6/omega-3" considerato un indice salutistico nella dieta umana.

Le relazioni trattano di etichetta nutrizionale, di *shelf-life*, di profilo sensoriale e di test sul consumatore, tutti elementi utili per avere una visione completa sulle caratteristiche dei prodotti di V gamma a base di carne di coniglio.

## PROGRAMMA

---

### Ore 9.30

#### **Registrazione dei partecipanti**

### Ore 9.45

#### **Indirizzi di salute, presentazione del convegno**

*Dino Spolaor – Veneto Agricoltura*

### Ore 10.00

#### **L'allevamento del coniglio da carne: passato, presente e futuro**

*Massimo Leonardi,  
Veterinario libero professionista*

### Ore 10.20

#### **Il Coniglio in Filiera Corta, un'esperienza diretta**

*Miotello Silvano,  
Azienda Agricola Miotello Silvano  
Carmignano di Brenta - PD*

### Ore 10.40

#### **Razioni alimentari con fibra lunga per il coniglio da carne**

*Gabriele Maragno,  
Alimentarista di "Quality Feed srl"  
San Giorgio in Bosco (PD)*

### Ore 11.00

#### **La carne di coniglio: aspetti di qualità e sicurezza al consumo**

*Enrico Novelli,  
Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione (BCA)  
Università degli Studi di Padova*

### Ore 11.20

#### **Carne e prodotti di V gamma a base di carne di coniglio: valutazione chimico-nutrizionale e microbiologica**

*Tessarolo Davide,  
Collaboratore di Veneto Agricoltura – Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Thiene, (VI)*

### Ore 11.50

#### **Prodotti a base di carne di coniglio: analisi sensoriale**

*Alberto Marangon,  
Responsabile del Laboratorio di Analisi Sensoriale presso Veneto Agricoltura – Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Thiene (VI)*

### Ore 12.15

#### **Discussione e conclusione dei lavori**

### Ore 12.45

#### **Degustazione di prodotti offerti da Coniglio Veneto s.c.a.r.l.**