

# CONIGLIO VENETO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Coniglio, in veneziano e trevigiano cunicio, in padovano conejo.



## La storia

Il coniglio domestico europeo deriva dal coniglio selvatico. I primi ad allevarlo furono i Fenici attorno al 1100 a.C. e successivamente i Romani. Dopo la caduta dell'impero romano, il suo allevamento fu abbandonato e ripreso soltanto verso il 1700 nei monasteri, dove furono selezionate razze per la produzione di pelliccia e di carne. È soprattutto nella seconda metà del secolo scorso che si sviluppò la differenziazione di nuove razze. In Italia se ne contano una quarantina, ma se ne utilizzano solo alcune per effettuare incroci da cui ottenere animali vigorosi, produttivi e adatti per l'allevamento che, in Veneto, ha trovato interesse principalmente nelle province di Treviso, Padova, Vicenza e Verona.

## Descrizione del prodotto

La carne di coniglio per le sue proprietà alimentari e organolettiche ha mantenuto negli anni un'immagine salutista confermata da recenti studi. È una carne di colore rosa chiaro, gustosa, particolarmente magra e molto delicata. Il coniglio viene allevato fino al raggiungimento di 2,5 kg di peso e processato prima della maturazione sessuale per evitare che la carne assuma un odore forte e caratteristico non apprezzato dai consumatori.

## Processo di produzione

Le particolari tecniche di allevamento e soprattutto l'alimentazione dell'animale che si basa prevalentemente su materie prime di elevata qualità (erba medica integrata con frumento, orzo, crusche, soia e girasole), garantiscono le buone caratteristiche della carne.

La carne di coniglio viene lavorata e commercializzata fresca entro cinque giorni dalla macellazione al fine di conservare inalterate le proprie caratteristiche.

## Usi

La carne del coniglio è molto ricca di vitamine e sali minerali (fosforo, magnesio, potassio) ad alto contenuto di acidi grassi polinsaturi con bassissimo contenuto di colesterolo e sodio. È molto digeribile e indicata nell'alimentazione della primissima età, nello svezzamento e per gli anziani.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso i produttori o presso qualsiasi rivenditore al dettaglio della Regione.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.

