

# AVICUNISMO

## Partenariato

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

www.mellydesign.com

L'iniziativa è realizzata da 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria con l'obiettivo di presentare i risultati del Progetto:  
**Modello di filiera avicunicola corta e sostenibile in termini di conservazione della biodiversità, di rispetto ambientale e di qualità dei prodotti - AVICUNISMO** finanziato dalla mis 124 PSR 2007-2013 della Regione dell'Umbria.

Gli obiettivi principali del progetto riguardano il perseguimento di innovazione di processo e di prodotto; infatti nell'ambito della sperimentazione si sta sviluppando 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.



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

ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Venerdì 26 Settembre 2014 - h 16.30

FRAZIONE VIEPRI

Voc. Fiaschetti 98 - Massa Martana (PG)



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



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

## OBIETTIVI

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

in particolare 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.

caratterizzare dal punto di vista qualitativo i prodotti ottenuti (carne e uova), lavorando in modo da favorirne un consumo fresco 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

Scelta 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

Scelta 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 messa 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.

Creazione di alternative sostenibili, anche economicamente, all'abbandono di territori marginali.

Possibilità di formazione di tecnici, attraverso visite al campo pilota e tirocini presso i partner del progetto.

Implementazione di schede tecniche sulle caratteristiche del processo e dei prodotti, che in maniera chiara e semplificativa, dovrebbero fornire al cliente dell'agriturismo notizie importanti su ciò che si appresta a mangiare.

## Programma Attività

> 16.30

**REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI**

### SALUTI

Ulisse Magrini

Ulisse Magrini Imprese Individuale

Andrea Sisti

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

> 17:00

**PRESENTAZIONE DEL PROGETTO AVICUNISMO**

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

Ennio Passero

Azienda Agricola Il Capezzale Gruppo Mignini-Petrini

Adolfo Rosati

CRA - OLI

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

### DIBATTITO

> 18:15

**CONCLUSIONI**

Giuliano Polenzani

Dirigente Servizio Politiche

per l'Innovazione e Fitosanitario

Regione Umbria

> 18:30

**VISITA GUIDATA ALLA SPERIMENTAZIONE PRESSO L'IMPRESA INDIVIDUALE ULISSE MAGRINI**

> 19:30

**DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI DELLA SPERIMENTAZIONE**

