

L'allevamento delle galline ovaiole a fine carriera

Riferimenti

Rilevatore

Costantini Gabriele

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

ARSSA - Agenzia Regionale per i Servizi di

Sviluppo Agricolo

Periodo

10/02/2009 - 31/12/2009

Durata

10 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€2.500,00

Contributo concesso

€ 2.500,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Sito web

<http://www.arssa.abruzzo.it>

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Le prove sono consistite nello sperimentare una "rinaturalizzazione" delle galline ovaiole, a fine ciclo produttivo ed allevate in batteria al fine di ottenere uova e carne di maggiore qualità commerciale ed organolettica e valutare i costi-ricavi. Le galline sono state allevate per un periodo superiore a due mesi, in un pollaio tradizionale e con la possibilità di accedere ad un parchetto esterno inerbito e recintato di almeno 10 metri quadrati/capo, per favorire l'integrazione alimentare. L'alimentazione è stata fatta utilizzando una miscela aziendale somministrata a volontà ed associata agli scarti vegetali di frutta e verdura ed agli avanzi di cucina. Nel primo ciclo di allevamento le galline (110) pesavano mediamente Kg 2 circa ad inizio prova e Kg 1,8 dopo 64 giorni di allevamento, consumando 34,3 gr/d/capo di miscela aziendale al 13,5% di proteine (25% Mais, 25% Grano, 25% Orzo, 25% Ceci). Il peso morto alla macellazione è stato pari a Kg 1,25 (con zampe e testa) e la resa alla macellazione del 70 %. Nel secondo ciclo di allevamento le galline (102) pesavano mediamente Kg 2,180 circa ad inizio prova e Kg 1,700 circa dopo 63 giorni di allevamento, consumando 32 gr/d/capo di miscela aziendale al 15% di proteine (22% Mais, 22% Grano, 22% Orzo, 34% Ceci). Il peso morto alla macellazione è stato pari a Kg 1,33 (con zampe e testa) e la resa alla macellazione del 78 %. Il minore peso corporeo a fine ciclo, associato ad una elevata resa di macellazione, è derivato dalla riduzione dell'apparato gastroenterico, dei depositi di grasso addominale e dell'ovidutto. Al fine di validare la bontà di questa esperienza abbiamo confrontato e rilevato che il peso delle carcasse delle galline oggetto di prova è mediamente superiore a quello delle galline presenti sul bancone delle macellerie, ottenute con animali a fine ciclo ma che vengono macellati subito. La qualità organolettica è stata valutata con la realizzazione di due prove di degustazione. Dall'analisi sommaria dei costi-benefici si è ottenuto un tornaconto di € 488,00 per la prima prova e di € 470,00 per la seconda.

Obiettivi

Verificare la sostenibilità economica di una rinaturalizzazione di galline ovaiole a fine carriera al fine di produrre uova e carne di elevata qualità organolettica

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

Area problema

407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

702 Evoluzione economica e sociale degli ambienti rurali

609 Sicurezza alimentare

Ambiti di studio

1.1.3. Modelli produttivi ecosostenibili e multifunzionali in generale

3.5.1. Comparto avicolo

8.3.6. Allevamento biologico

18.1.3. Patrimonio agricolo-rurale e promozione territoriale in generale

Parole chiave

galline ovaiole

caratteristiche qualitative

prodotti lavorati/trasformati

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Servizi di assistenza tecnica

Beneficiari indiretti dei risultati

Ristorazione

Risultati Attesi

Carne ed uova di elevata qualità organolettica

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Possibilità di sviluppare una filiera agricola rurale

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Lavoro
Diminuzione

Altri costi di esercizio
Diminuzione

Rischio d'impresa
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità
Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

Galline ovaiole rinaturalizzate idonee per la valorizzazione gastronomica con le ricette tradizionali

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la trasformazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Lavoro
Diminuzione

Altri costi di esercizio
Diminuzione

Rischio d'impresa
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

ARSSA - Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo

Action manager

Gabriele Costantini

costantinig@arssa-mail.it

Details

Ruolo

Partner

Name

Azienda Agricola Bozolo Bernardo

Action manager

Details
