



CARNE DI CONIGLIO LEPRINO VITERBESE



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Carne del coniglio leprino viterbese risulta particolarmente saporita, con una buona consistenza alla cottura e senza la presenza di odori sgradevoli, grazie al tipo di allevamento praticato all'aperto. Il coniglio leprino viterbese è una razza costituita geneticamente da nuclei di animali appartenenti alla razza Grigio Locale, sempre esistita nel territorio viterbese, incrociati con altre razze: Bianco Neozelandese, Lepre Belga e LOP. Si caratterizza per una spiccata rusticità e adattamento all'allevamento all'aperto. È una razza media, ad attitudine da carne, caratterizzata da tronco allungato e cilindrico e con masse muscolari ben sviluppate. Gli arti sono dritti, lunghi, con impalcatura scheletrica sottile e le zampe sono provviste di unghie di colore corno scuro. La pelliccia, uniforme, densa e ben strutturata per tutto il corpo, è di colore grigio fulvo con ventre, gola e faccia ventrale della coda di colore bianchi con possibile tonalità di rosso, derivante dalla razza Lepre. La testa, con profilo lievemente convesso, nel maschio, più leggera e allungata nella femmina, porta orecchie ampie, lunghe leggermente rivolte all'indietro e divaricate che presentano il caratteristico bordo nero sul margine apicale. Gli occhi sono grandi e vivaci. I riproduttori raggiungono il peso medio di 4,5-5 Kg. I coniglietti hanno un buon accrescimento e all'età di quattro mesi raggiungono il peso di 3,3-3,4 Kg con una buona resa al macello che supera a volte il 60%. Grazie all'attività dell'Università della Tuscia, in collaborazione con alcuni allevatori locali, è stato possibile il recupero dei nuclei di coniglio Grigio Locale.

METODO DI PRODUZIONE Il coniglio leprino viterbese è una risorsa animale autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata dalle L.R. 1 marzo 2000 n.15. Viene allevato all'aperto con il sistema delle celle interrato e con mangimi non medicati e senza l'uso di antibiotici. L'allevamento all'aperto garantisce la riduzione della carica batterica cui sono esposti gli animali, assicurandone le migliori condizioni di benessere: i conigli nelle ore più calde si riparano nella parte interrata delle gabbie in modo da godere di un microclima più fresco. La parte interrata rappresenta anche il luogo più idoneo dove sistemare il nido per i piccoli che trovano un ambiente asciutto, pulito e confortevole. L'alimentazione è costituita da foraggio aziendale e/o sottoprodotti (10%), mangime bilanciato extra-aziendale non medicato a base prevalente di erba medica disidratata. Il ciclo di produzione varia a seconda del numero dei coniglietti nati e secondo le esigenze fisiologiche del coniglio stesso. Lo svezzamento dei coniglietti ha una durata leggermente superiore al mese ed ha inizio quando i piccoli raggiungono i 9 etti di peso. Il peso di macellazione è intorno ai 2,3 -2,8 kg. Il Centro Sperimentale Allevamenti Cunicoli Alternativi è l'organo che gestisce il Registro Anagrafico di Razza della Provincia di Viterbo.

CENNI STORICI La presenza del coniglio sul territorio viterbese è documentata sin dal tempo degli Etruschi. A questo popolo, infatti, si deve sia la tradizione della caccia che quella culinaria legata a questo animale, come è dimostrato dalle pitture della necropoli di Tarquinia. Nel medioevo lepri e conigli selvatici sono diffusi nel viterbese ed è probabile che fossero, perfino, allevati allo stato brado, come pare che facessero i monaci dell'Isola Bisentina sul Lago di Bolsena. Dagli anni '50 del '900 si ha notizia di un macello riservato solo ai conigli, dando motivo di ritenere che la cunicoltura si sia incrementata proprio tra gli anni '30 ed i '50. Nel 1975 a Bagnaia, frazione di Viterbo, viene istituita la "Mostra mercato del coniglio e degli animali da cortile" che si tiene nella seconda metà di giugno. La razza "Coniglio leprino viterbese" è documentata dal 1978 ad opera di una cooperativa di cunicoltori.



CONIGLIO LEPRINO VITERBESE ALLE ERBE

Ingredienti: 1 kg di Coniglio Leprino Viterbese, salvia, rosmarino, aglio, olio extra vergine di oliva, pancetta, un bicchiere di vino bianco, un bicchiere di brodo, sale q. b.

Procedimento: tagliare a pezzi il coniglio e cospargerlo con un trito finissimo di salvia, rosmarino e spicchi d'aglio. Riporlo in uno scolapasta e farlo scolare per una notte. Preparare un soffritto finissimo composto dagli stessi ingredienti della marinata con l'aggiunta di dadini di pancetta. Unire i pezzi di coniglio, un po' d'olio e far rosolare, quindi, aggiungere un bicchiere di vino bianco ed un bicchiere di brodo. Cuocere prima a fuoco vivo e poi a fuoco molto lento per circa un'ora e mezza.