



# UN EJEMPLO DE PROMOCIÓN DE LA CARNE DE CONEJO EN ITALIA: LAS JORNADAS “A TAVOLA CON IL CONIGLIO” DE BAGNOREGIO

Pedro GONZÁLEZ REDONDO<sup>1</sup> y Paolo NEGRETTI<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Depto. Ciencias Agroforestales. EUITA. Universidad de Sevilla

<sup>2</sup>Centro Experimental de Cría no Convencional del Conejo. Depto. Producción Animal. Universidad de la Tuscia. Viterbo (Italia)



Los días 10, 11 y 12 de agosto de 2007 se celebraron unas jornadas de promoción del consumo de la carne de conejo en la localidad de Bagnoregio (provincia de Viterbo), en el centro de Italia. Bagnoregio es conocida como la “Ciudad que muere” porque su núcleo antiguo, la Civita, de una belleza singular, está situado en un promontorio de terreno arcilloso que sufre continuos desmoronamientos.

Las jornadas, denominadas “A tavola con il coniglio” (El conejo en la mesa), estuvieron organizadas por la Asociación Pro Loco de Bagnoregio, que se ocupa del desarrollo local. Los actos programados fueron diversos, destacando las cenas y almuerzos basados en platos típicos de carne de conejo, una conferencia-debate divulgativa y conciertos y actividades lúdicas variadas, planificados para atraer al gran público en el contexto de las numerosas fiestas que, dedicadas a los productos típicos de la zona, como la castaña, el vino o los pescados del vecino lago de Bolsena, se celebran en verano por toda la provincia.

La parte técnica de las jornadas la constituyó una conferencia-debate titulada “La importancia de la alimentación en la producción del conejo, orientada a una carne de calidad”, a la que asistió numeroso pú-



**Alessandro Dal Bosco durante su disertación.**

blico. El moderador fue Massimo Quintarelli, Presidente de la Asociación Pro Loco. En primer lugar intervinieron las autoridades: el alcalde de Bagnoregio, Erino Pompei, y el Asesor Provincial de Agricultura, Mario Trapè. Ambos destacaron la importancia de la cunicultura en la zona y pusieron de relieve el apoyo al sector cunícola por parte de las instituciones a las que representan.

A continuación intervino Massimiliano Crosta, verdadero artífice de la organización de las jornadas. Crosta es un técnico especialista en cunicultura perteneciente al grupo Martini y además posee en Bagnoregio una excelente granja de mil conejas reproductoras. Su intervención planteó la problemática que sufren los cuniculto-

res de la zona, donde actualmente hay más de diez granjas de conejos de gran envergadura, más muchas otras menores. Pero estas granjas atraviesan una situación crítica porque, como señaló Massimiliano Crosta, el precio percibido por el cunicultor en estos momentos es de 1,30 euros por kilogramo de peso vivo, mientras que el coste de producción medio para las granjas de la zona se sitúa en 1,50 euros por kilogramo, lo que origina cuantiosas pérdidas a los cunicultores. Achacó el problema al aumento de los costes, en particular a la subida de los precios de los piensos, causada en parte por la competencia que supone el mercado del biodiesel al que se destina parte de la producción de cereales. También señaló que la gran distribución pagaba mal el conejo al cunicultor pero seguía manteniendo precios elevados para la carne de conejo al consumidor final. Concluyó su intervención reclamando más apoyo institucional para los cunicultores en una situación de crisis como ésta.

El siguiente orador fue Alessandro Dal Bosco, investigador de la Universidad de Perugia, quien desarrolló la disertación central de la conferencia. Comenzó planteando que a lo largo de su existencia sobre la Tierra el hombre ha ido cambiando su dieta, de manera que la actual ha originado los conocidos problemas cardiovasculares y de sobrepeso que aquejan a la sociedad moderna. Como muestra señaló que en Italia hay un 9% de obesos, a los que hay que sumar las personas con sobrepeso de menor grado. En este contexto destacó la idoneidad de la carne de conejo para contribuir a una dieta más sana. Recordó que la carne de conejo, en comparación con otras carnes, aporta poca energía, es rica en proteína de alta calidad y en minerales fósforo, potasio y magnesio y contiene poco sodio, características todas ellas deseables. Pero abundó más en el hecho de que la carne de conejo contiene menos lípidos que otras carnes, y que su perfil lipídico es más adecuado a una dieta cardiosaludable porque contiene mayor proporción de ácidos grasos poliinsaturados y



**Uno de los almuerzos en los que se degustó carne de conejo**

menor proporción de ácidos grasos monoinsaturados que otras carnes de consumo común. Resumió las numerosas investigaciones que, relacionadas con este aspecto, desarrollan en la Universidad de Perugia bajo la dirección del profesor Cesare Castellini. Abundó en la problemática del incremento de la proporción de los ácidos grasos omega-3 en la carne de conejo, tan en boga también últimamente en numerosos productos alimenticios, ilustrando las diferentes vías que existen para ello en la carne de conejo. Expuso los resultados de experiencias orientadas a la mejora de la proporción de omega-3 en la carne de conejo mediante la alimentación de los animales con piensos en los que se incluye materias como la semilla de lino. Concluyó ilustrando al público con ejemplos de empresas francesas que comercializan carne de conejo enriquecida con omega-3, tales como Douche France o Le Lap'Lin des Burgondes.

A continuación intervino Andrea Fabretti, responsable de Genética de la empresa Martini. Esta empresa es la principal productora italiana de genética cunícola, que comercializa una línea macho y otra línea hembra. Además, este potente grupo ofrece servicios de integración vertical en cunicultura, abarcando desde la fabricación de pienso hasta el sacrificio en mataderos propios. Tras reseñar brevemente las actividades del grupo Martini, Fabretti centró su intervención en la importancia del am-

biente en la producción del conejo, repasando de manera práctica sobre numerosas fotografías la problemática relacionada con la ventilación, aislamiento, iluminación, tipos de jaulas, desinfección, sistemas de alimentación y otros aspectos relacionados con el alojamiento cunícola.

Al término de las intervenciones programadas se abrió un debate en el que participó parte del público. Entre los asistentes se encontraba el profesor Alessandro Finzi, de la Universidad de la Tuscia (Viterbo), que fue invitado a dar su opinión sobre el tema de la conferencia. Expuso que en el mundo la población va en aumento, lo que implica la necesidad de producir alimentos en cantidades crecientes. Hoy por hoy la principal especie que contribuye a ello es el pollo, pero plantea problemas como el hecho de basar su alimentación en los cereales, así como problemas sanitarios como la gripe aviar. Por el contrario, aunque el conejo tiene un índice de conversión algo peor que el del pollo, puede alimentarse en parte con alimentos fibrosos. Señaló que la cunicultura puede contribuir a proveer de alimentos para la población mundial de modo eficiente si se tiene en cuenta que una coneja produce al año una cantidad de carne del orden de veinte veces su peso. Por estos motivos, en el ámbito mundial se considera cada vez más al conejo como un idóneo proveedor de alimentos. Destacó que Italia es el principal país europeo productor de carne de conejo, con más de 225.000 toneladas anuales. Puso de relieve que la cunicultura cuenta con dos vías diferenciadas para



**Público y autoridades asistentes a la conferencia: Alessandro Finzi (izquierda) y el Asesor Provincial de Agricultura de Viterbo (derecha)**

producir carne de conejo: los sistemas industriales y los alternativos, como es el caso de la producción de carne de conejo Lepirino de Viterbo bajo sistemas de alojamiento al aire libre y sin empleo de fármacos, lo que da una carne de excelente calidad y con altos estándares de seguridad alimentaria.

Tras la conferencia-debate los oradores, organizadores, autoridades y público disfrutaron de una agradable comida al aire libre, celebrada en la plaza del pueblo elegida como escenario de las jornadas "A tavola con il coniglio". Se degustaron, además de la típica pasta italiana, numerosos platos de carne de conejo elaborados con diferentes recetas, como conejo en salsa, conejo relleno, rollo de conejo o conejo empanado y frito.

Como muestra del impacto positivo para la promoción de la carne de conejo que tiene un evento como éste, baste considerar que a la cena del primer día asistieron más de 800 personas procedentes de toda la provincia y alrededores. Además, durante los tres días funcionó un sistema de venta de carne de conejo ya cocinada y lista para llevar a casa, lo que multiplicó el efecto promocional del evento. Jornadas como ésta, organizadas en el ámbito local por los protagonistas del sector en la zona, contribuyen eficazmente a valorizar la carne de conejo y a consolidar su consumo entre la población.



**Cartel anunciador y programa de las jornadas de promoción**