

## L'allevamento delle galline ovaiole a fine carriera

### Riferimenti

Rilevatore

Costantini Gabriele

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma di Assistenza Tecnica Specializzata -

Settore Zootecnia Anno 2007

Informazioni Strutturali

Capofila

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

Capofila

Nome

ARSSA - Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo

Responsabile

Gabriele Costantini

costantinig@arssa-mail.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Azienda Agricola Bozolo Bernardo

Responsabile

Dettagli

---