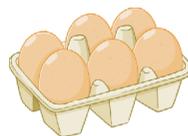




# GALLINE TRA GLI ULIVI



## UN CIBO CHE NON PASSA DI MODA



Nonostante la loro semplicità, le uova rimangono un alimento base a livello mondiale. Ogni cittadino spagnolo consuma in media 196 uova all'anno, che apportano valori nutrizionali chiave: 4% di proteine, 15% di vitamina D, 9% di vitamina B12 ed 8% di acido folico.

extra info

x 10

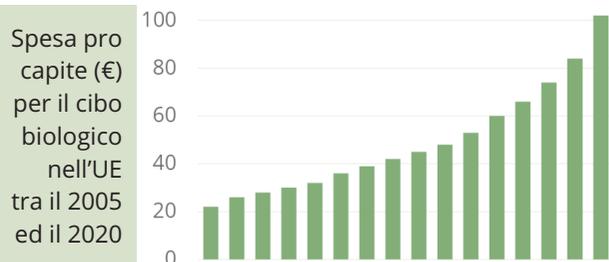


Ogni anno, solo in Spagna si consumano **768 milioni di dozzine di uova**. Se le convertissimo in peso, sarebbe l'equivalente di **10 volte il peso del Titanic**.

## UN MERCATO IN CRESCITA

La crisi del COVID-19 ha accelerato quella che era già una tendenza al rialzo in Europa: il consumo di cibo biologico sta esplodendo, come risposta alle preoccupazioni salutiste. In Spagna, il **consumo di cibo organico è cresciuto del 67% tra il 2015 ed il 2020**.

extra info



## RICORDATE CHE...



la legislazione europea sta stabilendo **regole** sempre più strette per gli **allevamenti intensivi di animali**. Una coscienza sociale sul benessere degli animali in rapida crescita, oltre ad una preoccupazione per la salute espressa dai consumatori, rende **il cibo biologico di origine animale una scelta più saggia**.

## L'ESPERIENZA DI NILEAS



Con 70 contadini affiliati, che apportano 250 ettari di uliveti, la Compagnia NILEAS A.C. produce annualmente circa 400 tonnellate di olio d'oliva (70 delle quali sono biologiche) nella regione greca della Messinia Occidentale (Peloponneso).

NILEAS dedica 0,2 ettari all'allevamento di galline che girano libere negli uliveti. Inizialmente avevano 32 galline, ma dopo diversi incidenti, specialmente la predazione di 7 galline da parte dei falchi, il loro numero attuale è sceso a 21.



Le 21 galline di NILEAS fanno circa 4 uova al giorno. Il prezzo delle uova biologiche in Grecia è €6 per dozzina. Quindi, se tutte le uova fossero vendute, si otterrebbe una somma di €720 lordi l'anno, una resa molto più alta di quella che sarebbe generata da questa area di 0,2 ettari se fosse utilizzata per produrre olio d'oliva.

### I CONTRO



Bassa richiesta di uova biologiche per il loro prezzo più alto

Complessità di gestire galline allevate free-range

Predazione di rapaci e mammiferi selvatici

Assistenza veterinaria necessaria

### I PRO



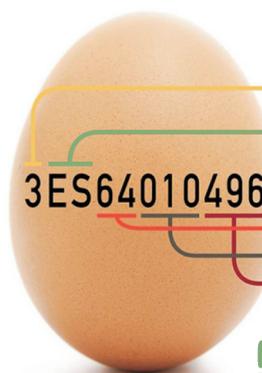
Concimazione con deiezioni

Reddito alternativo per il contadino

Eliminazione di erbacce

Non servono integratori dietetici

## BIOLOGICHE, RUSPANTI O IN GABBIA ?



Il primo numero indica il **tipo di produzione**:

- 0 Uovo **prodotto biologicamente**
- 1 Uovo da gallina **ruspante**
- 2 Uovo prodotto da galline **allevate a terra**
- 3 Uovo da gallina **in gabbia**

Lo Stato dell'UE. Se la fattoria si trova in Spagna, appariranno le lettere ES, seguite da:

- La Provincia
- Il Comune
- Il codice identificativo della fattoria

## SAPEVATE CHE...

uno dei fattori che più influenzano il colore del tuorlo è il tipo e la **qualità del cibo** che le galline hanno consumato ?

I tuorli prendono il loro colore dai **carotenoidi**, un gruppo di pigmenti vegetali responsabili per le tinte gialle, rosse o arancioni in alcuni vegetali o frutti (sono anche presenti nelle piante verdi). A volte, e per ragioni commerciali, dei coloranti (autorizzati dall'UE) sono aggiunti al mangime delle galline per portare il colore del tuorlo ad una certa tonalità. Quindi, **il colore del tuorlo non dovrebbe essere considerato l'indicatore esclusivo della qualità** o del tipo di sistema di produzione a cui gli animali sono stati sottoposti.



Ventaglio colorimetrico o ventaglio di Roche dell'intensità del colore del tuorlo

mais  
erba  
erba medica  
trifoglio  
cavolo  
ortica

↑ carotenoidi  
↓ carotenoidi

giallo chiaro  
arancio scuro