

CONIGLIO VERDE LEPRINO

Link del consorzio: <https://youtu.be/GXixc6CTUjl>



Allevato all'aperto senza medicinali.



Il Coniglio Verde Leprino di Viterbo è così chiamato in quanto ha il mantello e le caratteristiche tipiche della lepre.

E' l'unica razza selezionata per l'allevamento all'aperto, con scheletro sottile e carni pregiatissime.

Le caratteristiche della carne di questo coniglio sono dovute essenzialmente a due fattori: l'appartenenza degli animali in purezza di razza del 'Leprino di Viterbo' e le modalità di allevamento, che rispettano un rigoroso disciplinare fra cui il divieto di usare additivi e/o antibiotici preventivi.

L'allevamento previsto per il Coniglio Verde Leprino di Viterbo è all'aperto, non solo per rispettare la qualità di vita dell'animale, ma anche per preservare le caratteristiche organolettiche della carne.

Una caratteristica tipica della carne cunicola è di acquisire il sapore in base a ciò che mangia e all'ambiente circostante. Perciò, la scarsa igiene all'interno delle gabbie in cui i conigli spesso sono relegati, provocherebbe l'emissione di gas contenenti tracce di ammoniaca, le quali restando nell'aria verrebbero inalate dall'animale e andrebbero a fissarsi nelle carni, con conseguenze sgradevoli sul sapore della carne e sulla sua durabilità. Un rischio che il Coniglio Verde Leprino di Viterbo non corre in quanto vive all'aperto.

Questi conigli sono alimentati con fieno di prato, erba fresca (medica, trifoglio, veccia e avena) e pochissimo mangime bilanciato non medicato utilizzato solo per integrare e variare la dieta, presenti anche bucce di cacao che conferiscono all'animale più dinamismo.

Le carni sono considerate di particolare pregio in quanto ricche dal punto di vista proteico e a basso contenuto lipidico. E' un prodotto di nicchia di alta qualità.