**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA**

**I ricercatori perugini impegnati nel Progetto PRIMA “Omega Rabbit”,potrebbe rappresentare un’opportunità importante per l’alimentazione nei Paesi dell’area del Mediterraneo**

Si chiama **Omega Rabbit**, è basato sulla carne di coniglio, e potrebbe diventare un alimento capace di rappresentare una soluzione innovativa per i sistemi agroalimentari dell’area del Mediterraneo e rispondere ad alcune delle grandi sfide che si giocano in queste regioni, a cominciare da quella dell’alimentazione.

La studio vede impegnato un gruppo di ricerca del **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali** (Settore Scientifico Disciplinare **AGR/20** - Zoocolture) dell’Università degli Studi di Perugia del quale fanno parte i professori Associati **Cesare Castellini** e **Alessandro Dal Bosco**, le ricercatrici post-DOC **Simona Mattioli** e **Alice Cartoni Mancinelli**, la dottoranda al terzo anno **Elisa Cotozzolo,** l’assegnista di ricerca **Claudia Ciarelli,** il responsabile delle strutture sperimentali **Giovanni Migni** e i tecnici **Osvaldo Mandoloni** e **Cinzia Boldrini**.

L’Unita di ricerca perugina partecipa al PRIMA RIA & IA - PART II dal titolo “**Omega Rabbit: food for health Benefit”** che vede come Paesi partecipanti l’Italia (capofila Università di Milano - Prof. Gabriele Brecchia e con la presenza appunto dell’Università degli Studi di Perugia), la Francia, la Tunisia e l’Egitto.

La collaborazione punta a esplorare la fattibilità di un nuovo alimento funzionale basato sulla carne di coniglio – in considerazione delle sue peculiarità sul piano nutrizionale e anche riguardo alle potenzialità di allevamento per paesi in via di sviluppo -, così da divenire un’opportunità importante per i Paesi dell’area del Mediterraneo come appunto la Tunisia e l’Egitto.

“Si chiama Omega Rabbit in quanto il coniglio, in virtù del suo metabolismo lipidico e di una dieta arricchita con acido linolenico, sintetizza, e soprattutto conserva nelle proprie loro carni gli acidi grassi polinsaturi, gli omega 3, con importanti effetti sotto l’aspetto nutrizionale e anche di benefici per la salute del consumatore” spiega il Prof. Dal Bosco.

“Omega Rabbit: food for health Benefit” è uno dei progetti per i quali il questo **gruppo di ricerca** del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, sta attualmente producendo un grande sforzo progettuale che vede contemporaneamente finanziati diversi Progetti nazionali e, soprattutto internazionali, nell’ambito della qualità nutrizionale dei prodotti di origine animale e con particolare riferimento agli aspetti metabolici, gestionali, tecnologici ed ambientali che sono alla base dei nuovi concetti di zootecnia di precisone e *one-welfare*.

Altri 4 progetti dell’Unità di ricerca, oltre a Omega Rabbit, hanno ottenuto riscosso apprezzamento sul piano scientifico tanto da ottenere un totale di circa **1.300.000** euro di fondi nazionali ed europei.

Si tratta delle ricerche:

**1) Tutela della biodiversità delle razze avicole italiane,**svolta in collaborazione con 4 università italiane: Padova, del Molise, Pisa, Torino;

**2)Use of local chicken breeds in alternative production chain: welfare, quality and sustanaibility,**in collaborazione con 4 Università italiane – Torino, Padova, Bologna, Milano - con lo scopo di recuperare e valorizzare razze avicole italiane sia da carne che da uova (Bionda Piemontese e Robusta Maculata);

**3)Innovative tools for assessment and authentication of chicken and beef meat, and dairy products’ qualities**che vede coinvolti 21 partner appartenenti a 9 paesi europei, che ha lo scopo di effettuare un'approfondita valutazione multicriteria delle relazioni esistenti tra i sistemi di allevamento e le caratteristiche intrinseche di qualità dei prodotti di origine animale;

**4)Poultry and pig low-input and organic production systems’ welfare**che ha l’obiettivo di creare, attraverso una cooperazione tra più soggetti (approccio multi-attore), soluzioni per migliorare il benessere di polli e suini allevati con sistema biologico e/o produzioni estensive a basso impatto. Al progetto partecipano 23 partner di 8 paesi Europei: Italia, Francia, Germania, Olanda, Belgio, Romania, Regno Unito e Danimarca.

“In un momento di grandi difficoltà logistiche, economiche, sociali e quindi scientifiche, l’attività di questi ricercatori prosegue con grande forza e tenacia, grazie allo spirito di applicazione, alla coesione, alla voglia di studiare e approfondire, al piacere di condividere i successi, ma anche alla capacità di assorbire le sconfitte, tutti principi trasmessi con dedizione e sapienza dalla prof.ssa **Marcella Bernardini Battaglini**, prestigioso progenitore scientifico di questo gruppo di ricerca – sottolineano i professori **Castellini** e **Dal Bosco**. E’ inoltre doveroso sottolineare come tutti questi successi scientifici siano agevolati dalla grande disponibilità e preparazione del personale tecnico-amministrativo e dall’appoggio della Direzione del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali e più in generale dell’Università degli Studi di Perugia”.

**Perugia, 20 gennaio 2021**