
Il coniglio

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

La carne del coniglio ha un ottimo contenuto proteico. È una carne particolarmente adatta ai bambini, agli adolescenti e agli anziani. Il contenuto di grassi è più basso rispetto ad altre carni (circa il cinque per cento) ed è consigliata per chi soffre di colesterolo alto.

Sono presenti diversi sali minerali e vitamine, specie quelle del gruppo B.

In Italia se ne consumano cinque kg pro capite all'anno a notevole distanza dal consumo delle carni suine, bovine ed avicole. In questi ultimi anni si sono moltiplicati in Italia allevamenti di tipo intensivo per rispondere alle esigenze di mercato in termini quantitativi e di prezzo; il nostro Paese è il primo produttore europeo seguito dalla Francia e dalla Spagna.

Allo stato selvatico i conigli vivono in gruppi dentro tane che scavano nel terreno. Durante il giorno restano in genere nascosti ed escono la sera per alimentarsi. Si muovono a salti con le lunghe zampe posteriori. Hanno una vista straordinaria che permette loro di vedere in tutte le direzioni senza muovere la testa. Hanno grandi orecchie molto sensibili che riescono a muovere insieme o uno alla volta per percepire il più lieve segnale di pericolo.

I conigli furono apprezzati sin dai tempi preistorici e allevati dai fenici un migliaio di anni a.C. e successivamente dai romani. Dopo la caduta dell'impero romano l'allevamento di questi animali fu abbandonato e riprese soprattutto nel medioevo nei monasteri dove si iniziarono a selezionare razze per la produzione della pelliccia e della carne.

Oggi esistono una sessantina di razze allevate in tutto il mondo e in Italia se ne allevano una quarantina. La struttura e la taglia variano secondo la razza. Ci sono razze giganti che possono pesare circa sei kg e razze piccole che pesano meno di un kg.

La durata della vita è di circa dieci anni, raramente arriva a quindici.

In questi ultimi anni si stanno diffondendo come animali da compagnia i coniglietti nani, delizia dei bambini.

Infine c'è da segnalare che il coniglio per la sua fecondità è diventato simbolo del rinnovamento della vita; perciò a Pasqua le vetrine delle pasticcerie si riempiono non solo di uova ma anche di coniglietti di cioccolato.