

L'ASSOCIAZIONE CONIGLIO ITALIANO SARÀ PRESENTE A EXPO MILANO 2015 NEL PADIGLIONE DI FEDERALIMENTARE

Sta per iniziare Expo Milano 2015, un'opportunità irripetibile e una grande vetrina per il nostro Paese. Un appuntamento unico a cui la neo costituita Associazione Coniglio Italiano non poteva mancare.

Per questo l'Associazione Coniglio Italiano sarà presente nell'Area Territori, all'interno del Padiglione di Federalimentare, una location ideata per essere l'epicentro della divulgazione e della valorizzazione dell'immagine dell'industria alimentare italiana e dei suoi marchi eccellenti: uno spazio di 5.000 mq, in cui si calcola che, in 6 mesi, 1.000 marchi del Made in Italy alimentare accoglieranno milioni di visitatori e oltre 2.000 operatori professionali esteri.

L'Associazione Coniglio Italiano avrà a disposizione un pannello in cui un video racconterà quattro momenti di gusto del prodotto, legati ai quattro diversi target di riferimento identificati, ovvero i bambini, gli sportivi, la famiglia e gli anziani, coprendo praticamente gran parte dell'intera possibile utenza di consumatori.

Nel video – realizzato dall'agenzia di comunicazione integrata PubliOne – la narrazione avviene attraverso l'esplicitazione delle caratteristiche organolettiche e dei benefici tipici della carne di coniglio, prodotto italiano naturale e controllato.

L'Associazione Coniglio Italiano è un gruppo di produttori (allevatori, macellatori, mangimisti e altri componenti della filiera) che si è costituito, per far riscoprire i valori della carne di coniglio nazionale e che, attraverso il lavoro e la passione, desidera evidenziare le qualità della carne di coniglio, puntando sulla valorizzazione e sulla tutela della produzione italiana.

L'Associazione Coniglio Italiano mira a riaffermare l'opportunità di un maggior consumo del prodotto, per assicurare un sostanziale risparmio alle famiglie italiane oltre che una alimentazione più sana e leggera.

La carne di coniglio italiano è un alimento sano e ricco di valori nutrizionali che i produttori italiani intendono rendere sempre più popolare e consumato, difendendone qualità e sicurezza, promuovendo una scrupolosa tracciabilità. La carne di coniglio, come e forse più delle altre carni bianche italiane, ha un basso contenuto di grassi ed è ideale nelle diete che prevedono bassi livelli di colesterolo, mentre è ricca di proteine e di aminoacidi essenziali che ne facilitano una semplice e corretta assimilazione da parte dell'organismo. Grazie alla sua leggerezza e al suo gusto che riesce dare a tante ricette della tradizione gastronomica italiana, la carne di coniglio è un alimento ideale per bambini e ragazzi nell'età dello sviluppo, per gli sportivi e per le persone anziane.

La presenza sui banchi delle macellerie tradizionali e in quelli delle varie espressioni della Grande Distribuzione, testimonia la grande diffusione della carne di coniglio nelle abitudini di consumo delle famiglie italiane. La carne di coniglio (in gran parte proveniente da allevamenti italiani) è, infatti, al quarto posto nei consumi di carne in Italia e la sua diffusione dovrebbe seguire la tendenza in sviluppo di regimi alimentari sempre più leggeri e nutrienti (e anche ricchi di gusto).

L'Associazione Coniglio Italiano si pone l'obiettivo di promuovere un consumo più frequente di questo tipo di alimento, grazie anche a una maggiore informazione sui tanti modi di prepararlo, grazie alla creatività e alla fantasia dei milioni di esperte cuoche che, in ogni regione, hanno saputo interpretare questa carne, in gustosissime ricette.

L'Associazione Coniglio Italiano vi aspetta a EXPO Milano 2015!