



CONIGLI: IL 5 E 6 DICEMBRE VIENI IN [PIAZZA](#) E FIRMA LA PETIZIONE LAV E ANIMAL EQUALITY PER RICONOSCERLI COME ANIMALI FAMILIARI.

LE DRAMMATICHE CONDIZIONI DI “VITA” DEI CONIGLI, SVELATE DA UNA VIDEO-INVESTIGAZIONE NEGLI ALLEVAMENTI ITALIANI, SARANNO MOSTRATE IL 5 E 6 DICEMBRE A ROMA E SU WWW.CORAGGIOCONIGLIO.IT

SCOPRI SU WWW.CAMBIAMENU.IT LA RICETTA DEL “CONIGLIO FELICE” DELLO CHEF SIMONE SALVINI

Sabato 5 e domenica 6 dicembre LAV e Animal Equality saranno in centinaia di [piazze](#) italiane con una petizione per chiedere a Governo e Istituzioni il riconoscimento del coniglio come animale familiare e una nuova legge che ne equipari la tutela giuridica a quella prevista per cani e gatti.

Dopo il cane e il gatto, infatti, il coniglio è l'animale più diffuso nelle case degli italiani, per un numero prossimo al milione. Ma in Italia è anche un animale consumato come pietanza, con un picco in Campania di 10 kg pro capite, contro i 2,6 kg della media italiana e 1,5 kg della media Europea. Un consumo fortunatamente in forte diminuzione da anni, proprio per il nuovo rapporto creato dalle persone con questo animale.

*“Dobbiamo superare la contraddizione tra conigli “da compagnia” e “da carne”, - affermano **LAV e Animal Equality** - soprattutto in considerazione della tragica realtà svelata dalla nostra recente video-investigazione, che ha rivelato un sistema di produzione “ultraintensivo” tra i più agghiaccianti, privo di specifica regolamentazione”.*

Le immagini della video-investigazione saranno mostrate ai cittadini presso i tavoli allestiti a Roma da LAV e Animal Equality, il 5 dicembre a Piazza del Popolo e il 6 dicembre a Piazza San Cosimato (all'interno del Mercato Biologico), e sono visibili su www.coraggioconiglio.it, il sito realizzato per rendere noti i risultati di questa indagine.

Dal punto di vista nutrizionale l'apporto proteico fornito dalla carne non è indispensabile, a fronte di un'alimentazione bilanciata, come conferma anche Elena Dogliotti (Biologa Nutrizionista presso l'Ospedale San Paolo di Milano e ricercatrice della Fondazione Umberto Veronesi) *“per alimentarsi al meglio è importante che l'energia quotidiana derivi nelle giuste proporzioni dai macronutrienti, ovvero carboidrati, grassi e proteine – afferma – possiamo tranquillamente fare a meno delle proteine animali senza carenze di aminoacidi, sostituendole con quelle vegetali, purché si abbia cura di variare la scelta attingendo da fonti diverse nella stessa giornata”.*

*“Le fonti di proteine vegetali sono numerosissime, non c'è che l'imbarazzo della scelta, e se nella carne di coniglio le proteine ammontano al 19.9%, negli economici legumi sono tra il 27.2% e il 22.7%, rappresentando un eccellente sostituto, mentre nel seitan arrivano al 36.1% e nell'isolato proteico di soia addirittura all'86.5% (vedi tabella dati INRAN)”, proseguono **LAV e Animal Equality** che sul sito www.cambiamenu.it suggeriscono la ricetta del “coniglio felice” dello chef Simone Salvini: priva di derivati animali e ricca di gusto.*

“Con la nostra petizione vogliamo salvare oltre 30 milioni di conigli che ogni anno vengono allevati e uccisi in Italia: sono animali da amare e rispettare, non da mangiare! Vieni a firmare: consulta la LISTA PIAZZE su www.lav.it/lav-in-piazza”, concludono le Associazioni.

Contenuto in g di proteine per 100g di prodotto (Fonte INRAN)	
Soia, isolato proteico	86.5
Seitan	36.1
Pinoli	31.9
Germe di frumento [composizione media fra germe di frumento duro e tenero]	28.0
Fave secche sgusciate crude	27.2
Fagioli -Cannellini secchi crudi	23.4
Lenticchie secche crude	22.7
Mandorle dolci, secche	22.0
Piselli secchi	21.7
Ceci secchi crudi	20.9
Coniglio	19.9
Farro	15.1
Noci, secche	14.3
Crusca di frumento	14.1
Farina di frumento integrale	11.9
Biscotti integrali con soia	11.5
Fagiolini	7.2

2.12.2015

Ufficio Stampa LAV - tel. 064461325 – 329 0398535 – www.lav.it

Ufficio Stampa Animal Equality tel. 370 71 22 316 - ufficiostampa@animalequality.it