Domani, venerdì 28 marzo 2014, nell'ambito di "Agriumbria 2014", alle ore 10.30 verrà presentato il progetto Pollo Rurale Umbria e sarà inaugurato il Macello Itinerante, alle ore 12. La Filiera Pollo Rurale Umbria è frutto del lavoro del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Ateneo di Perugia che, attraverso il gruppo di lavoro guidato dal professor Cesare Castellini, ha come obiettivo l'allevamento a terra non intensivo degli animali, la conservazione e la valorizzazione di razze autoctone.

Un'attività che ha portato alla creazione di una filiera avicola rurale corta, con una stretta connessione tra incubatoi, svezzatori, allevatori, mangimifici, fornitori di attrezzature e mezzi tecnici (macello itinerante), macellai, autorità sanitaria locale, ricerca e sensibilizzazione al consumo.

Il macello mobile è la prima realizzazione del genere in Europa. Va incontro a un'esigenza presente nel territorio regionale in considerazione del fatto che in Umbria le uniche strutture per la macellazione di avi-cunicoli esistenti sono aziendali ed esclusive. In seguito a numerose ricerche seguite da altrettanti incontri con i tecnici della SINT Tecnologie (azienda che si occupa dell'allestimento degli impianti di macellazione) e i servizi veterinari regionali è stato realizzato il mattatoio itinerante che offrirà il servizio recandosi direttamente presso le aziende interessate. I vantaggi di un tale sistema sono innumerevoli tra cui quelli legati al benessere ed alla qualità della carne.

I principali soggetti promotori della filiera corta sono Agricola San Nicolò, Nuovo Molino di Assisi, SINT Tecnologie, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche, Università degli Studi di Perugia (attraverso lo spin-off FARE) e Iktome, con il sostegno dell'Università dei Sapori sia per quel che riguarda la formazione che della valorizzazione del prodotto.

Anna Rita Fioroni, presidente dell' Università dei Sapori, sottolinea come il progetto abbia anche una valenza sociale legata al territorio e permetterà di avere un controllo su tutta la filiera; potrà inoltre offrire al consumatore la consapevolezza di scegliere un prodotto del territorio, certificato e di qualità.

Università dei Sapori, da sempre attenta alla valorizzazione delle tipicità, anche attraverso progetti innovativi e di ricerca, ritiene fondamentale la formazione come primo tassello per una scelta consapevole da parte di consumatori, addetti della distribuzione e della ristorazione.

Alle ore 13 è prevista la degustazione 'guidata' del pollo rurale Umbria.