

AROUND the -TABLE



UOVA
e GALLINE

#ONEHEALTH

Un ideale approccio collaborativo tra i diversi operatori del settore che si sta diffondendo a livello globale per migliorare il benessere di tutti.

Animali, Ambiente ed Esseri Umani sono costantemente interconnessi: prendersi cura di uno vuol dire prendersi cura di tutti. Comprendere questo primo concetto è il punto di partenza per entrare nella filosofia "One Health", un approccio ideale per la salute globale. Adottare questo approccio per la Scienza significa impegnarsi in attività di ricerca che permettano di agire tempestivamente nel prevenire malattie che possono colpire la salute degli animali, tutelando così la sicurezza e il benessere all'interno delle produzioni zootecniche.

La sicurezza e il benessere degli animali si riflette direttamente sullo stato di salute dell'ambiente circostante e viceversa. Le innovazioni tecnologiche nel settore dell'allevamento, oltre a garantire un migliore stile di vita all'animale, mirano a ridurre al minimo l'impatto ambientale e si integrano in maniera armonica con l'ecosistema circostante, nel pieno rispetto dell'habitat naturale. Questo infine si riflette sull'essere umano, che grazie a ciò può consumare alimenti sempre più sani, nutrienti e controllati.

"La sostenibilità ambientale, il benessere degli animali, la salute dell'essere umano sono naturalmente connessi tra loro. Se è vero che bisogna mangiare bene per vivere meglio è altrettanto vero che è necessario vivere meglio per mangiare bene, cioè nel rispetto dell'ambiente, degli animali e della salute di tutti."

— Dott.ssa Evelina Flachi

La campagna "Around the Table, Appuntamenti One Health" rappresenta un viaggio ideale attorno alla tavola, alla scoperta dell'approccio One Health attraverso le filiere zootecniche italiane, vere e proprie eccellenze del territorio. Una tavola rotonda dove si alterneranno per le rispettive filiere allevatori e Medici Veterinari che, puntata dopo puntata, ci mostreranno come i diversi settori della produzione zootecnica abbiano intrapreso un percorso virtuoso con il chiaro intento di preservare e migliorare il benessere

animale e la salute globale. Scopriremo insieme a loro le nuove metodologie di allevamento, e le innovazioni scientifiche in ambito veterinario, sempre più focalizzate sul monitoraggio dell'animale e sulle strategie di prevenzione.

A condurre questo entusiasmante viaggio all'interno del One Health ci sarà la **Dott.ssa Evelina Flachi**, nutrizionista e specialista in Scienze dell'Alimentazione, che ci svelerà i benefici che questo approccio comporta per la nostra alimentazione.

Teaser





UOVA e GALLINE

Puntata 01
Uova e Galline



Veri e propri precursori dei tempi, i professionisti della filiera avicola sono stati tra i primi, in Italia, ad adottare un approccio One Health per migliorare il benessere dell'animale in piena armonia con l'ambiente.

In Italia il consumo di uova è cresciuto del 18% negli ultimi due anni*, questo parallelamente ad una crescente richiesta di un alimento sempre più sano e controllato. A questo bisogno le associazioni di categoria, gli allevatori e i professionisti del settore avicolo stanno già rispondendo da anni, intraprendendo un percorso sostenibile, dove il miglioramento della qualità di vita delle galline ovaiole coincide con la salvaguardia dell'ambiente. Il processo di conversione in atto, verso una zootecnia 4.0, punta infatti a ottimizzare il consumo di energia e ridurre notevolmente le emissioni di CO₂.

* Dati ISMEA

“ALLEVARE È PRENDERSI CURA.”



Le galline pienamente in salute sono galline che si idratano e mangiano con costanza, per questo effettuiamo un monitoraggio attento e continuo per quanto riguarda l'assunzione di acqua e alimenti.



ALLEVATORE

Prendersi cura delle galline vuol dire ascoltare le loro esigenze, individuare un'alimentazione corretta, e capire il loro stato di salute. Tutto questo corrisponde ad un impegno costante per l'allevatore, impegno che si traduce anche in studio e passione. Allevare oggi infatti significa aggiornamento e continua evoluzione tecnologica, significa digitalizzazione dei sistemi di temperatura e areazione, per un controllo continuo ed efficiente. Ma significa anche monitoraggio costante sia per quanto riguarda l'assunzione di acqua e alimenti, sia per la qualità del piumaggio, due dei principali fattori di stress dell'animale.



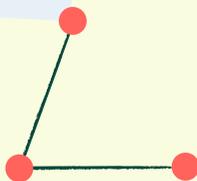
Allevatori e Medici Veterinari percorrono, passo dopo passo, la stessa strada, in un percorso di collaborazione continua, garantendo così regole condivise e strategie di sicurezza sanitaria sempre più efficienti, in modo da tutelare non solo le galline ovaiole, ma anche ambiente e esseri umani. L'obiettivo primario è la progressiva limitazione dell'uso degli antibiotici ai casi strettamente necessari. Questo è possibile grazie a vaccinazioni all'avanguardia, capaci di proteggere l'animale per tutto l'arco della vita, ma anche di prevenire episodi di zoonosi e di ridurre le resistenze agli antimicrobici, con benefici per la salute umana e animale.

La prevenzione è il punto nodale: vaccinazioni mirate e scientificamente all'avanguardia consentono di limitare l'uso di antibiotici.



VETERINARIO

“AIUTIAMO
GLI ALLEVATORI
A EFFETTUARE
VALUTAZIONI
SULLA SALUTE
DELLE GALLINE
OVAIOLE.”





Siamo quello che mangiamo, e proprio per questo quello che mangiamo deve essere sempre frutto di un **processo attento e sostenibile**. Grazie all'approccio One Health, e all'impegno di allevatori, Medici Veterinari e associazioni di categoria, tutta la filiera avicola ha intrapreso

da tempo percorsi sempre più virtuosi, capaci di assicurare ai consumatori **alimenti sani e dall'alto valore nutrizionale**. Nel caso delle uova questo è possibile grazie a un'attenta **selezione delle razze di galline**, e grazie all'uso di **mangimi** sempre più **salubri e bilanciati**.



Consigli
Nutrizionali

**“LE UOVA
SONO UNA VERA
E PROPRIA
MINIERA
DI NUTRIENTI!”**



**EVELINA
FLACHI**

Grazie all'approccio **One Health** l'equilibrio ambientale si riflette in quello **nutrizionale**.

“LO SAPEVI CHE ...”

"L'uovo è una grossa cellula, con un equilibrio perfetto dal punto di vista nutrizionale. Esternamente è dotato di un guscio calcareo e internamente contiene 2 parti: l'albume che è costituito da acqua e proteine (ovoalbumina), e il tuorlo che è ricco di nutrienti."

1

L'uovo può sostituire altre proteine di origine animale

— Contiene infatti proteine di elevato valore biologico con tutti gli **aminoacidi essenziali** che l'organismo non è in grado di produrre naturalmente. Fornisce inoltre i **sali minerali** come **ferro**, **calcio**, **fosforo**, **potassio** e le **vitamine**, in particolare **A** e **D**, l'**acido folico**, la vitamina **B6** e **B12** e la **colina**, essenziale per l'integrità delle membrane cellulari.



2

L'uovo ha poche calorie ma un alto valore nutrizionale

— Un uovo medio pesa circa 60 grammi. Il tuorlo fornisce i $\frac{3}{4}$ del suo contenuto calorico che è pari a 128 calorie per 100 grammi di prodotto (circa 75 kcal a uovo), e contiene tutti i grassi presenti (circa 6g) come l'**acido oleico**, lo stesso che troviamo nell'olio d'oliva, oltre agli **omega 6** e, in minor quantità, gli **omega 3**.



3

Il colore giallo-arancio del tuorlo è dovuto alla presenza di anti-ossidanti

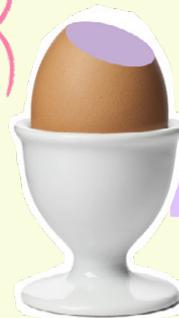
— Contiene infatti carotenoidi come **luteina** e **zeaxantina**, in grado di aumentare l'azione antiossidante nei tessuti oculari, con un possibile effetto protettivo della vista. È elevato anche il contenuto di **vitamina B1**, **vitamina A**, **ferro** e **fosforo**.



LE UOVA E ...

"Grazie alla dieta vegetariana delle galline ovaiole la percentuale di colesterolo nelle uova è negli ultimi tempi diminuita dell'8%. Proprio per questo si consigliano almeno 4 uova alla settimana (se non si soffre di calcoli alla colecisti)."

... LE MODALITÀ DI COTTURA



La giusta cottura per una buona digestione

— Il metodo di cottura non ne riduce il valore nutritivo, ma può influire sui tempi digestivi che in generale sono in rapporto alla quantità di grassi e alle temperature utilizzate. Le uova fritte con grassi saturi e le frittate hanno tempi digestivi più lunghi rispetto a quelle in **camicia**, alla **coque** o **sode**, cucinate rispettando i tempi di cottura di 3-6 o 9 minuti dal bollore dell'acqua.

... GLI ALTRI ALIMENTI

Cereali, verdure, pane tostato e frutta di stagione.

— Se abbinare ai **cereali** (insalate di riso, farro e altro), o in **torte salate** composte con **verdure di stagione**, possono far parte di un completo piatto unico per l'alto valore proteico, di minerali e vitamine e grassi che forniscono. Ottime anche per un secondo piatto leggero: alla coque, in camicia o al tegamino (senza grassi), con **pane tostato** e **frutta di stagione** per chi ama una colazione salata o fa sport.





**FAKE
NEWS**

**“IL COLORE DEL GUSCIO
DELLE UOVA DIPENDE
DALL’ALIMENTAZIONE.”**

La colorazione è dovuta a particolari pigmenti naturali, principalmente di origine epatica, ed è su base genetica.

Alcune razze di galline producono uova dalle colorazioni che variano dall’azzurro al marrone.

Eventualmente, l’intensità del colore può dipendere dall’età, da stati patologici e infine dall’alimentazione.

“Se vogliamo far capire il nostro settore, dobbiamo mettere da parte le nostre opinioni personali e diffondere una comunicazione basata su informazioni scientifiche.”

— **Gian Luca Bagnara,**
Presidente Assoavi

uovoitaliano.it

Nata nel 2007, ASSOAVI è un’Associazione senza fini di lucro che rappresenta i produttori avicunicoli associati nonché tutela e valorizza la produzione e commercializzazione dei loro prodotti nei confronti della Pubblica Amministrazione, di enti pubblici e privati affini ad ASSOAVI.

Assoavi è nata dall’esigenza di avere in Italia un’associazione che operasse a livello nazionale ed europeo per rappresentare le esigenze degli allevatori, soprattutto nel comparto uova.

Con circa 300 associati, oggi ASSOAVI è la più significativa realtà associativa Italiana di settore, che raffigura l’intera filiera dell’uovo, dalla produzione al mercato, sia relativa all’uovo in guscio sia ai prodotti trasformati in liquido e polveri, con una rappresentanza pari al 78% della produzione di uova, al 69% del trasformato ed all’ 89% della commercializzazione.

ASSOAVI vanta rapporti con tutti i competenti uffici del Ministero dell’Agricoltura, della Salute e dell’Ambiente, ed è presente all’interno dei più importanti organismi internazionali del settore, tra cui Copa-Cogeca, EUWEP, World Organization for Animal Health (OIE) e Global Forum on Agricultural Research della FAO.

Grazie al sostegno delle aziende, ASSOAVI è riuscita ad attuare progetti e proposte utili allo sviluppo ed alla tutela del comparto ed a far sentire la voce dei produttori a tutti i livelli, sia regionali che nazionali ed europei.



ASSOAVI

CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONATO DI



MSD

Animal Health

La scienza per animali più sani®

Si ringraziano:



ALLEVATORI

Laura Longoni, Luca Biasibetti

MEDICO VETERINARIO

Dott.ssa Marta Caramori

MEDICO NUTRIZIONISTA

Dott.ssa Evelina Flachi

INFORMAZIONI SU MSD ANIMAL HEALTH

Da oltre un secolo MSD, azienda leader a livello mondiale nel settore biofarmaceutico, sviluppa farmaci e vaccini per molte delle malattie più gravi al mondo al fine di preservare la salute e la vita di tutti. MSD Animal Health è la divisione di MSD a livello globale dedicata alla salute animale. Attraverso il suo impegno nella Scienza per Animali più sani®, MSD Animal Health offre a Medici Veterinari, allevatori, proprietari di animali da compagnia e istituzioni, una delle più ampie gamme di farmaci, vaccini, soluzioni e servizi di gestione della salute in ambito veterinario, nonché una vasta gamma di prodotti di identificazione, tracciabilità e monitoraggio digitali. MSD Animal Health si dedica a preservare e migliorare la salute oltre che il benessere degli animali e delle persone che si prendono cura di loro. Investe significativamente in risorse di ricerca e sviluppo dinamiche e complete oltre che in una moderna catena di approvvigionamento globale. MSD Animal Health è presente in più di 50 Paesi, mentre i suoi prodotti sono disponibili in circa 150 mercati.



www.msd-animal-health.it/around-the-table