

Uova biologiche e da allevamento all'aperto dell'Alto Adige

Solo le galline felici fanno uova buone, recita un proverbio. Il marchio di qualità Alto Adige presta quindi particolare attenzione al benessere delle galline ovaiole. Questo garantisce uova biologiche e da allevamento all'aperto di ottima qualità.

NOZIONI DI BASE

Dal 2013 esiste il marchio di qualità per le uova altoatesine. Affinché queste soddisfino i criteri di qualità, sono necessarie anche norme per l'allevamento delle galline con ampio spazio all'aperto, molta luce solare e la possibilità di razzolare alla ricerca di vermi.

Su Wikipedia sono disponibili diverse spiegazioni su uovo e gallina:

- L'uovo è la cellula gametica, o sessuale, femminile degli animali che si riproducono per via sessuata. Contiene un corredo cromosomico aploide. Contiene nel suo citoplasma le sostanze nutritive, RNA messaggeri e RNA transfer necessari per il primo sostentamento e la prima sintesi proteica dell'embrione. Per essere fecondato, un uovo deve quasi sempre congiungersi con il gamete maschile (spermatozoo).
- L'uovo è un alimento consumabile direttamente o come ingrediente in numerosi piatti delle cucine di tutto il mondo.
Il più utilizzato è l'uovo di gallina, ma si consumano anche le uova di altri volatili: quaglia, anatra, oca, struzzo, eccetera. Nell'uso corrente il termine "uovo" senza altre precisazioni indica quello di gallina. Si consumano anche uova di pesci (caviale, uova di lombo, bottarga), di tartarughe, di vari rettili, di molluschi (lumache), e di insetti.
- Il pollo (Gallus gallus domesticus) è un uccello domestico, il più allevato e commercializzato di tutti gli animali (stimati in 23 miliardi di polli vivi)
Derivante da varie specie selvatiche di origini indiane, la sua presenza è documentata dal 4000 a.C. nella piana dell'Indo, da cui (attraverso la Persia) è giunto in Grecia e quindi in Europa.
Il maschio riproduttore è più propriamente chiamato gallo, la femmina gallina; quando quest'ultima alleva i pulcini viene detta chioccia.
I polli sono onnivori. Quando vivono in libertà, spesso grattano il suolo alla ricerca di semi, insetti e animali come lombrichi, lucertole e piccole serpi.

Il disciplinare per le uova biologiche o da allevamento all'aperto dell'Alto Adige prevede i seguenti **criteri di qualità**:

- Allevamento all'aria aperta da produzione biologica o convenzionale in Alto Adige;
- Regolare cura delle superfici all'aria aperta;
- Mangimi naturali;
- Divieto di OGM, antibiotici od ormoni;
- Le uova devono essere classificate, marchiate e confezionate entro sei giorni dalla deposizione;
- Controlli regolari da parte di enti di controllo indipendenti.

Buono a sapersi:

Per il **benessere delle galline** che depongono uova biologiche e all'aperto con marchio Qualità Alto Adige sono obbligatori anche diversi ulteriori requisiti:

- Almeno 4 m² di prato o superficie ricoperta di vegetazione per ogni gallina;
- Accesso illimitato all'aperto durante il giorno;
- Area sabbiosa coperta e ben curata;
- Possibilità di razzolare all'aperto, scavare e beccare vermi;
- Di notte: pollaio con nidi per la deposizione delle uova e posatoi;
- Pavimento ricoperto di paglia.

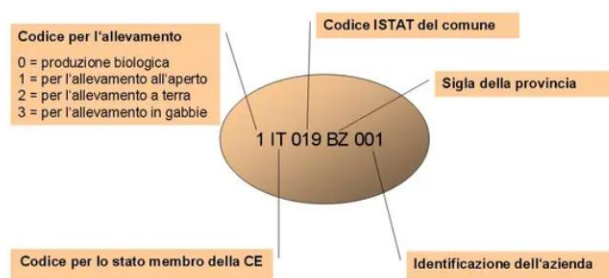
Le uova biologiche e da allevamento all'aperto hanno dimensioni diverse a seconda dell'età e della razza delle galline. In vendita sono contrassegnate le seguenti **classi di peso**:

- S = uova piccole, meno di 53 grammi;
- M = uova media, da 53 a 63 grammi;
- L = uova grandi, da 63 a 73 grammi;
- XL = uova molto grandi, più di 73 grammi.

Ogni uovo deve essere contrassegnato da un **codice produttore** composto come segue:

- Numero per il tipo di allevamento:
0 = produzione biologica, 1 = allevamento all'aperto, 2 = allevamento a terra, 3 = allevamento in gabbia (Attenzione: per le uova di Qualità Alto Adige non è ammesso l'allevamento a terra e l'allevamento in gabbia)
- IT = Codice per l'Italia (Stato membro UE)
- [Codice ISTAT](#) per il Comune, nel quale si trova l'azienda di produzione delle uova:
Aldino = 01, San Genesio = 77, Castelrotto = 19, Soprabolzano/Renon = 72, San Martino Casies = 109, Lasa = 42, Velturmo = 116, San Cassiano/Badia = 06, Valdaora = 106;
- BZ = Sigla della Provincia di Bolzano
- Codice identificativo di tre cifre di ogni azienda con galline ovaiole (assegnato dall'Azienda sanitaria).

Esempio per il codice produttore



Descrizione grafica composizione del codice produttore uova

Produttori di uova biologiche e all'aria aperta con marchio Qualità Alto Adige
 si trovano sul sito [Prodotti Qualità Alto Adige](#)

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Curiosità

- Ogni anno ca. **70.000 galline ovaiole** di varie razze producono **21 milioni di uova** con il marchio Qualità Alto Adige;
- Una domanda che sorge di frequente “E’ nato prima l’uovo o la gallina”? [Focus Speciale](#) dà la seguente spiegazione:
“Secondo la scienza, è l’uovo ad avere il diritto di primogenitura. Le prime uova di uccello infatti risalgono a 200 milioni di anni fa, mentre le uova fossili più antiche ritrovate appartenevano a rettili e sono state deposte ben 350 milioni di anni fa dai captorinomorfi, il gruppo di rettili più primitivo”;
- Il disciplinare per le uova biologiche e da allevamento all’aperto con il marchio Qualità Alto Adige prevede inoltre, che *“Uova di gallina ovaiole con accesso all’aperto possono essere commercializzate con il marchio di qualità con indicazione d’origine anche cotte. Durante il periodo pasquale o altri giorni festivi le uova possono essere anche colorate utilizzando esclusivamente coloranti alimentari”;*
- Per conoscere meglio il mondo dei polli (galline e galli) esistono diverse iniziative:
 - Adottare una gallina presso il [Felderhof](#) a Villa Ottone;
 - Acquistare polli di varie razze all’allevamento avicolo [Falkensteiner](#) a Chienes.

Ricette

Le uova biologiche e da allevamento all’aperto con marchio Qualità Alto Adige sono presenti in molte ricette tipiche e anche in altri prodotti con marchio Qualità Alto Adige, come lo [Strudel di mele](#).

Che si tratti di [canederli](#), [zuppe](#), [biscotti o torte](#), le uova sono sempre un ingrediente fondamentale. Una ricetta un po’ inaspettata è quella di Jessica Moser del maso Oberpartegger, ovvero un delizioso [liquore all’uovo](#).

Uova protagoniste

["Pecken"](#), un’antica usanza di Pasqua molto diffusa nelle famiglie altoatesine.

Uova e amore

In [Val Gardena](#), in occasione della festa di San Giuseppe (19 marzo), si ordinavano e si ordinano ancora oggi le uova di Pasqua. Sono i ragazzi a fare l’ordine alle ragazze loro amiche. Il lunedì di Pasqua poi si vanno a ritirare le uova. Ma poi dipendeva dal numero di uova che il ragazzo riceveva: due uova si danno a ciascun ragazzo, quattro uova significa un rifiuto, sei uova invece gioia. C’era però grande disappunto se le uova ordinate non venivano ritirate. Le uova venivano poi seppellite di nascosto.

Criticità

[Influenza aviaria](#) – articolo dell’anno 2023