Categoria B

8) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Coniglio di corporatura media, corpo e testa allungati, orecchie di lunghezza massima di 14 cm, con pelo di colore grigio, ventralmente di colorito più chiaro come anche sulla parte inferiore della coda, pelliccia soffice di media lunghezza. É generalmente presente sulla nucauna macchia chiara. Zampe robuste con unghie pigmentate.
Peso dei maschi adulti: intorno ai 4 -5 kg circa. Peso delle femmine adulte: 3-4 kg circa.
Quasi completamente scomparso, si trovano pochi esemplari in purezza.

Metodiche di lavorazione

La lavorazione consiste essenzialmente nella macellazione del capo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Carmagnola (TO) e dintorni..

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Nessun macello specializzato, utilizzati i macelli a capacità limitata per bovini.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Gli animali venivano allevati in modo tradizionale familiare, estensivo, in conigliere di legno con alimentazione basata su foraggi, erba fieno e scarti delle coltivazioni della frutta, degli ortaggi e della cucina.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La razza era molto diffusa negli allevamenti piemontesi ancora negli anni '50, poi la presenza è andata calando.