

## UOVA DI GALLINA DOC: COME LEGGERE IL CODICE SUL GUSCIO



Consigli pratici per tutti gli amanti della uova di gallina: ecco come leggere correttamente i numeri stampati sopra i gusci delle uova che compriamo.

### Come si legge il codice guscio delle uova di gallina?

**S**e vi soffermate a leggere gli **ingredienti** di tutto quello che mangiate, vi accorgete che le **uova di gallina** sono presenti davvero in tantissimi alimenti di uso comune, dai biscotti alle salse. Infatti, solo nel nostro paese vengono consumati circa 14 kg pro capite di **uova di gallina** l'anno, più o meno un uovo di medie dimensioni mangiato a giorni alterni.

## Ma da dove provengono tutte queste uova?

Purtroppo, da tempo immemorabile l'**allevamento delle galline ovaiole** ha perso il fascino del pollaio ruspante con gli animali liberi nell'aia e, nonostante questo sia il messaggio che tutte le confezioni vogliono comunicare, ormai anche i più romantici dei **piccoli allevatori** difficilmente consentono questo tipo di vita alle loro galline (in onore del vero ancora qualcuno c'è, ma si tratta davvero di mosche bianche!).



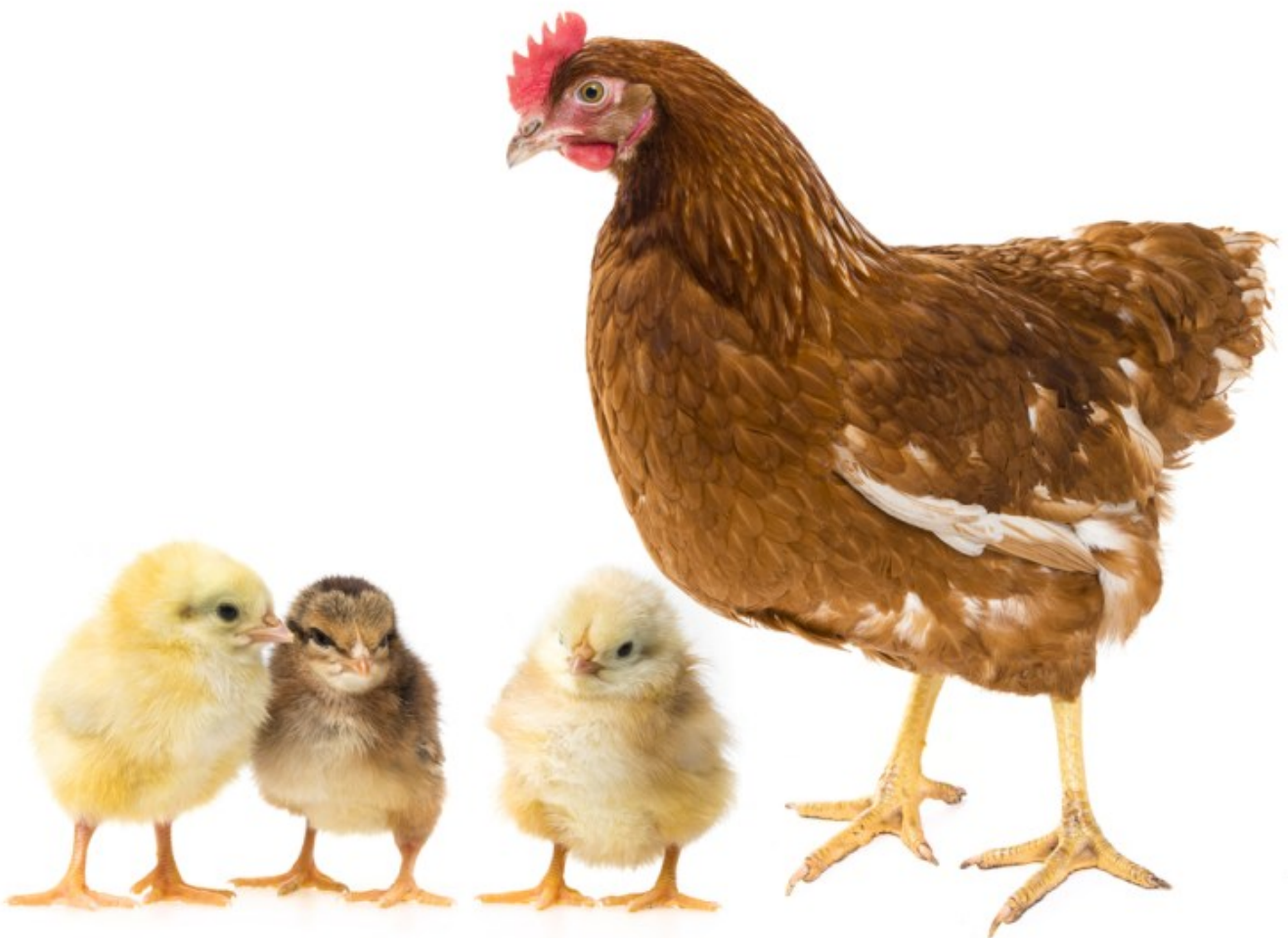
## Cosa vuol dire il codice sul guscio delle uova

Qualcosa in merito alla **provenienza** dell'uovo di gallina che abbiamo fra le mani è possibile dedurlo dalla **stampa sul guscio**: una sorta di "**codice fiscale**" che, oltre a fornire informazioni sul paese, la Provincia e il Comune di provenienza, riporta come primo carattere un numero compreso **tra 0 e 3** che sta a indicare la **tipologia di allevamento delle galline** che ha prodotto quell'uovo.

- "0" allevamento biologico
- "1" allevamento all'aperto
- "2" allevamento a terra
- "3" allevamento in gabbie

Dal terzo tipo di allevamento, sfortunatamente, provengono ancora oltre l'**80% delle uova che consumiamo**.

E così, dietro l'**invitante packaging** in cui due o tre gallinelle paffute becchettano un prato verde, producendo "**UOVA GIGANTI**", si cela l'immagine agghiacciante di una **gabbia grande come un foglio A3** dove quattro galline trascorrono la loro breve e triste "vita", senza avere lo spazio per assecondare i più basilari dei loro bisogni.



## **Le nuove direttive europee per le gabbie delle galline ovaiole**

La **buona notizia** è che, dopo l'intervento dell'**Unione Europea** che ha multato il nostro paese per non essersi adeguato all'**uso delle nuove gabbie** (direttiva sul benessere animale), alle galline ovaiole italiane è stato concesso qualche centimetro quadro in più, lo stretto necessario per garantire la possibilità di **fare il nido, razzolare e appollaiarsi**.

## **L'allevamento a terra: il numero 2**

Al di là del terribile codice "3, qualcosa va detto anche sul "2" in cui la fuorviante definizione "**allevamento a terra**" richiama alla mente la solita immagine della gallina che a terra raspa baldanzosa alla ricerca di un lombrico. Niente di più distante dalla realtà purtroppo: l'allevamento a terra infatti corrisponde in tutto e per tutto ad un **allevamento di tipo "3"**, ma senza l'uso delle gabbie.

Enormi **capannoni** accolgono, in un tripudio di piumette volanti e odore di pollina e ammoniaca, una miriade di **galline** che possono beccare ben poco oltre al **pavimento grigliato** del loro ricovero.

## **Allevamenti di tipo 1: un salto di qualità**

Il salto di qualità lo fanno comunque le uova di gallina prodotte dagli **allevamenti di tipo "1"**, grazie alla volontà dell'allevatore di migliorare la vita di questi animali. La categoria "1" infatti garantisce agli animali una **densità minore** per metro quadro oltre alla possibilità di avere uno **spazio esterno** dove assecondare maggiormente i propri istinti e le proprie necessità.



## **Allevamento di tipo 0, ovvero allevamento biologico**

Infine, le **uova di gallina** classificate con il numero "0" derivano dall'allevamento di **razze rustiche** con minor densità di animali (6 per mq) in condizioni che facilitano il più possibile l'espletamento da parte delle **galline** delle loro attività, dai bagni di polvere al razzolamento, alla creazione di gerarchie e "gruppetti" fra gli animali.

Detto tutto questo è inutile ribadire quanto quindi sia importante cercare di **evitare le uova di gallina classificate con i numeri "2 " e "3"** (che comunque consumiamo nella maggior parte dei prodotti confezionati) e di guardare ben oltre l'immagine e gli slogan, che ben poco hanno a che fare con la realtà, al fine di acquisire una **maggior consapevolezza** su quello che mangiamo e sull'agricoltura e la zootecnia che sosteniamo.

### **! PER APPROFONDIRE:**

- ☛ **Bio davvero: quanto un prodotto può essere definito biologico?**
- ☛ **La Torta di riso toscana (versione fiorentina)**
- ☛ **Plant-based, la nuova frontiera del credo green dell'8217;alimentazione**

**La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!**

**Teniamoci in contatto**

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople