

Le Uova dell'Orto del Pianalto



Galline LIBERE e FELICI

Le galline che producono le nostre uova, vivono LIBERE e FELICI in spazi ampi, con pascoli in cui razzolare e nutrirsi.

Spesso quando si parla di galline “a terra” si pensa a galline che vivono in ampi spazi all’aperto. In realtà la classificazione “a terra” indica semplicemente che non vivono rinchiusi in gabbie, ma vivono in capannoni, schiacciate le une alle altre, con la luce accesa notte e giorno, senza mai crogiolarsi al sole.

Le nostre galline, invece, conducono una **vita sana all’aperto, dispongono di ampi spazi** (almeno 4 mq per capo), dove pascolare. Per evitare che tali spazi siano desertificati dal razzolare delle galline, vengono alternati regolarmente.

Durante il giorno vivono alla **luce del sole, LIBERE** nel pascolo in uso.

Alla sera ed al mattino presto, d’inverno, viene accesa una luce per permettere loro di continuare a nutrirsi e vivere in spazi dignitosi, all’aperto o al riparo.

Di notte la luce viene spenta, per assicurare loro il giusto riposo nel pollaio.

L’**alimentazione è del tutto naturale**, a base di verdure dell’Orto e cereali naturali, **NON modificati geneticamente** (non è facile trovare soia e colza non OGM ed i mangimi normalmente utilizzati ne contengono in quantità) .

Libertà, non forzatura ed alimentazione genuina, consentono di produrre VERE uova, sane, gustose e nutrienti. La quantità è però molto ridotta, rispetto agli allevamenti “industriali” o comunque intensivi. Il costo delle uova riflette perciò i **costi di produzione** e le quantità modeste di uova prodotte (le galline se si muovono mangiano di più, vivono meglio e producono meno...).

Data produzione e scadenza.

Le nostre uova vengono raccolte il giorno prima o al massimo 3 gg della consegna e vengono conservate in frigo o in ambiente fresco.

Per le uova è stabilita una **scadenza “fissa” di 28 giorni** dopo la loro deposizione.

Questo periodo di conservazione, tuttavia, si riferisce alle uova mantenute a temperatura ambiente, non in frigo, purché non superi mai i 25°.

Quindi molti esperti consigliano di **non gettar via** necessariamente le uova quando si è oltrepassata la data di scadenza. Questi prodotti potrebbero essere ancora in perfette condizioni, per diversi motivi: innanzitutto il periodo di **28 giorni** è stato stabilito in modo **cautelativo**, ma spesso non corrisponde concretamente ad un deterioramento del prodotto. Il secondo è che, se le uova sono state conservate in frigorifero ad una temperatura di 0-4°C, i processi di deterioramento sono stati rallentati dall’**azione del freddo** e quindi la data di scadenza è da **posticipare** rispetto a quella indicata sull’imballo.

Trovi maggiori informazioni a questo link:

<http://www.guidaconsumatore.com/alimentazione/uova-scelta-e-conservazione.html>

Le nostre uova non sono timbrate, essendo vendute direttamente da contadino a consumatore, ma come data di produzione si può cautelativamente considerare tre giorni prima della consegna. Per “stare tranquilli” è meglio conservare le uova in frigo, nel loro imballo o comunque isolate dal resto degli alimenti (nelle antine portauovo, ad esempio) e consumare perciò entro 25 gg dalla consegna. OVVIAMENTE PIU’ IL PRODOTTO E’ FRESCO E PIU’ VALIDO E NUTRIENTE SARA’ (per certe preparazioni devono essere molto fresche). A garanzia del consumatore, prevediamo a breve di timbrare, comunque, le uova anche se non saremmo tenuti a farlo.



Ancora alcune informazioni.

Le nostre uova sono “gallate” e sono da preferire a quelle deposte senza la presenza di galli. Non sono classificabili come biologiche, ma la loro qualità è altissima (non sono timbrate, essendo vendute direttamente da contadino a consumatore). Venite a trovarci e a vedere come vivono; nel frattempo per documentarsi sui vari modi di produrre le uova visitate questo link <http://www.consumovirtuoso.it/uova-biologiche/> . Per correttezza precisiamo chiaramente che le nostre uova **non** sono certificate biologiche e **non possono essere definite biologiche**, però tendiamo a seguire i dettami previsti per gli allevamenti biologici.

Sul nostro sito alla pagina <http://www.pianalto.eu/fotogallery.php> trovate molte fotografie delle nostre verdure e delle nostre galline (e galli!).

