



area di produzione

Veneto
Provincia di Padova

Allevatori

Tutti gli allevatori del Presidio fanno parte dell'associazione
Pro Avibus Nostris
c/o Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente
San Benedetto da Norcia - Padova
Via Cave, 172 - Tel. 049 620274

Antonio Capuzzo
Casalserugo (Pd)
Via Gruato, 11
Tel. 049 643355

Carlo Sartori
Vaccarino di Piazzola
sul Brenta (Pd)
Via Gomiero, 42
Tel. 049 9050063

Giorgio Franceschetto
Cervarese di Santa
Croce (Pd)
Via Sacchette, 28
Tel. 049 9915945

Cooperativa Sociale
Terra di Mezzo
Rubano (Pd)
Via Valli, 2
Tel. 049 632828

Papaveri e Papere
Santa Maria di Sala (Ve)
Via Caltana, 1 b
Tel. 041 5732462

Fattoria in Città
di Alberto Sartori
Padova
Via P. Maroncelli, 130
Tel. 347 0174342

I Sapori di Corte
di Marcon Flavio
Borgoricco (Pd)
Via Lusore, 23
Tel. 049 5798408
348 9138193



Presidio sostenuto da



Foto di Franco Taneli

Responsabili del Presidio

Gianni Breda, tel. 049 619814
giannibreda@tin.it
Gabriele Baldan, tel. 049 720651

www.fondazione Slow Food.it



Slow Food®

Gallina
Padovana



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Cinque colori per una razza

Una lunga barba, i favoriti sulle guance e un ciuffo di penne lunghe e lanceolate che si aprono a corolla e le piovono sugli occhi: come una specie di gran crisantemo spuntato sul capo. Le narici rosse e carnose che incorniciano il becco e la vista quasi oscurata: la Padovana si orienta sbirciando tra le penne e questo spiega il suo esitante deambulare. **Può essere nera, bianca, dorata, camosciata o argentata.** La diatriba sulla sua origine non si è mai conclusa, ma fra tutte c'è un'ipotesi più probabile di altre. Nel Trecento il marchese Giacomo Dondi Dall'Orologio, medico e astronomo padovano, durante una visita in Polonia, ne avrebbe preso alcuni capi per arredare il giardino della sua villa gentilizia. Ai primi del Novecento se ne contavano alcune



migliaia di capi, ma negli anni Sessanta scompaiono quasi definitivamente. In Europa sopravvive in piccoli allevamenti amatoriali e in Italia la conserva l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "San Benedetto da Norcia" di Padova. Per la gallina nasce un'associazione, la Pro Avibus Nostris, che riunisce sei aziende. **Il disciplinare del Presidio prevede un minimo di quattro metri quadrati di pascolo e un'alimentazione a base di granaglie (mais soprattutto).** Un marchio garantisce la Padovana: ogni animale ha un anellino con il numero dell'allevamento ed esce dal macello accompagnato da un'etichetta, da un pieghevole e, per i ristoratori, da sei cialde commestibili, che sono sistemate sul piatto di portata accanto a ogni porzione.

La tradizione è la *canavéra*

La pelle è sottile e la carne morata, simile a quella del fagiano o della faraona. **La preparazione più classica è la gallina a la canavéra, giocata su un delicato equilibrio fra salato, dolce (della mela Golden), agro (di arancia e limone) e speziato.** La canavéra è la piccola canna di bamboo che permette al liquido di cottura di evaporare. Poi la gallina si chiude in un sacchetto (un tempo si usava la vescica del maiale) che si immerge in una pentola di acqua, lasciando fuoriuscire la canavéra. La Padovana deve sobbollire per oltre due ore, formando un concentratissimo consommé da versare sulla carne. Si può servire con una salsa di cren appena ingentilita con mela verde.

