

ANATRA MIGNON

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anatra Mignon.



La storia

L'anatra Mignon è una razza presente nel nord est d'Italia, allevata prevalentemente nelle aree lagunari dell'alto Adriatico. Le prime notizie ufficiali su quest'anatra, tuttavia, si hanno nel 1962; selezionata definitivamente e migliorata durante gli anni ottanta, è stata inclusa nell'elenco "delle razze avicole italiane in pericolo di estinzione": progetto gestito da Veneto Agricoltura, per conto della Regione del Veneto.

Descrizione del prodotto

È un'anatra di taglia ridotta, dal portamento grazioso. Le zampe, la pelle ed il becco sono di colore giallo. Il piumaggio si presenta bianco candido negli adulti, mentre gli anatroccoli, mostrano un folto piumino giallo. Il peso degli adulti, sia maschi che femmine, si aggira attorno agli 800 g.

Può venire confusa col germano reale bianco da cui si differenzia principalmente per la colorazione delle uova. Le uova della Mignon si presentano di colore bianco e di peso di circa 40-50 g, mentre quelle del germano sono verdi e leggermente più grandi.

Processo di produzione

Sono animali rustici e facili da allevare, infatti a parte i primi giorni di vita, richiedono pochissime cure, specialmente se il loro allevamento è praticato vicino a corsi d'acqua. La Mignon è una razza a lento accrescimento, che per dare i migliori risultati deve essere allevata con metodo estensivo all'aperto. Gli anatroccoli sono allevati al chiuso fino all'età di 40/60 giorni. Queste anatre devono poter disporre di ampio pascolo. Le carni sono molto apprezzate perché saporite.

Usi

L'anatra Mignon viene utilizzata cotta arrosto o allo spiedo.

Reperibilità

Presso aziende agricole, agriturismi e rivendite al dettaglio specializzati, dislocati in gran parte del territorio regionale. Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Veneto.

