

FARAONA DI CORTE PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Faraona di corte padovana.



La storia

La faraona comune è stata introdotta in Europa dai Portoghesi alla fine del Medio Evo. Nelle corti padovane erano presenti tre razze: la faraona "lilla" è molto antica e note bibliografiche parlano della sua esistenza sia nelle zone africane sia nei paesi del nord Europa. Lo scorso secolo era allevata soprattutto nelle grandi aziende del Veneto dove era preferita alla faraona "grigia" perché di mole maggiore e più rustica.

Le prime citazioni relative alla faraona "paonata" risalgono al 1896.

Nel ricettario padovano figurano da molti decenni le ricette relative all'uso della faraona, in particolare la faraona "rosta", la faraona in "agrodolce" e la faraona "col pien".

Descrizione del prodotto

Faraona "grigia": presenta un piumaggio grigio con perlatura presente su tutto il corpo. Le zampe sono di colore grigio nerastro. Il corpo ha forma tozza con testa e collo leggeri e slanciati. Il peso medio degli animali varia da 1,4 a 2,0 kg.

Faraona "lilla": è di taglia abbastanza sviluppata, si caratterizza per il particolare piumaggio. Le zampe sono pigmentate di giallo e il capo è provvisto di elmo e bargigli. Il collo presenta, alla base, la tipica colorazione violacea uniforme. Il colore delle penne si presenta cenerino-azzurrognolo molto chiaro. Una peculiarità di questa razza è il peso che è sempre piuttosto elevato, non sono rari soggetti di 2 kg e oltre.

Faraona "paonata": di taglia medio grande (la più grande tra le faraone). È caratterizzata dalla quasi scomparsa delle macchie a perla tipiche del piumaggio delle faraone. Le penne hanno una tinta violaceo-scura che ricorda il colore della femmina di pavone, da qui la denominazione paonata.

Processo di produzione

Le faraone sono animali con ottima attitudine al pascolo e in grado di vivere all'aperto. Sono allevate quindi allo stato libero e si nutrono di erbe, granaiglie e insetti. Si prestano bene per l'allevamento

con metodo biologico. Dopo il secondo mese di vita si appollaia sugli alberi per la notte.

Usi

La sua carne è molto apprezzata per la particolare delicatezza e bontà e utilizzata soprattutto arrosto.

Reperibilità

Questo prodotto è reperibile presso alcune aziende agricole o agrituristiche nella provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova.

