

GALLINA DORATA DI LONIGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina dorata di Lonigo, Dorata di Lonigo.



La storia

La gallina “dorata di Lonigo” è un’antica razza diffusa in tutta la pianura veneta. Ha la tipica morfologia del “pollo italiano” che all’inizio del secolo era diffuso in quasi tutti gli ambienti rurali del nostro Paese. Già nella prima metà del ‘900 polli locali dell’area vicentina erano stati recuperati, migliorati e poi diffusi nelle campagne dalla Cattedra ambulante di agricoltura di Lonigo (Vi).

Dagli anni Cinquanta in poi si sono perse le tracce di questa razza che, come altre, è stata per fortuna allevata da qualche agricoltore a scopo di autoconsumo, consentendole di sopravvivere fino ai giorni nostri.

Descrizione del prodotto

È una gallina di taglia media, con cresta semplice formata da 4-6 denti, con bargigli di colore rosso e tarsi e pelle di colore giallo. Il piumaggio è fulvo scuro con una mantellina leggermente dorata che scende sul petto; alcune penne della coda possono tendere al nero.

Le uova prodotte da questa razza hanno colorazione rosata e peso medio di 55-60 g.

La qualità della carne, grazie anche alle tecniche di allevamento e alimentazione estensive, è ottima e perciò adatta ai consumatori più esigenti.

Processo di produzione

La gallina “dorata di Lonigo” è molto rustica e pascolatrice. Produce ottime carni, ma cresce bene solo se allevata con sistema estensivo all’aperto, quando può razzolare nei prati e nutrirsi di erbe e di mais.

Questa razza, inoltre, dimostra una buona attitudine alla cova e all’allevamento della prole, e la rende assai idonea all’allevamento rurale e in aziende agrituristiche.

Le produzioni tipiche sono il pollastro e il cappone, preparato castrando gli esemplari maschi e macellato solitamente in prossimità delle feste natalizie. Pregiata è anche la gallina a fine carriera: a fine produzione l’ovaiola non è considerata un prodotto di scarto come nell’allevamento intensivo, ma una vera e propria produzione di qualità.

Usi

La carne della razza “dorata di Lonigo” è molto apprezzata, sia cotta bollita sia arrosto o allo spiedo.

Reperibilità

Esemplari di questa razza sono reperibili solo presso alcune aziende agricole della provincia di Vicenza.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.

