

# GALLINA PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Padovana dal gran ciuffo, galina con la capeóza.



## La storia

La razza padovana dal gran ciuffo è descritta e illustrata nell'opera "Ornithologiae" di Ulisse Aldrovandi (1600). Altre citazioni del '500 riportano l'esistenza nel padovano di una razza di pollo particolarmente produttiva e famosa. È probabilmente giunta in Italia nel 1300 dalla Polonia, ma le pressioni selettive nei secoli, più giustificate dall'aspetto estetico che produttivo, hanno portato alla scomparsa dei residui di cresta e bargigli di cui l'Aldrovandi accenna. Nel '900 il suo numero si è particolarmente ridotto essendo allevata da pochi allevatori amatoriali; ora sono in corso specifici progetti di conservazione della razza.

## Descrizione del prodotto

Il pollo di razza "Padovana dal gran ciuffo" si presenta con caratteristiche molto particolari; in luogo della più conosciuta cresta ha un ciuffo di penne che nel gallo sono lunghe e appuntite e ricadono sulla testa mentre, nella femmina, sono più brevi, con apice arrotondato. Alla gola una barba di penne sostituisce, più o meno completamente, i bargigli e le guance sono ricoperte da un ciuffetto di penne detto "favorito". I tarsi sono di colore ardesia o nero. Il piumaggio è diverso a seconda delle varietà allevate in purezza.

Ha pelle bianca e la carne è magra, di sapore delicato; le uova hanno guscio bianco con un favorevole rapporto tuorlo/albume ed un peso medio di 55 g.

## Processo di produzione

La gallina padovana è allevata in condizioni tali da garantire il rispetto delle sue esigenze etologiche ed ecologiche. Il ciclo produttivo è della durata di 5-6 mesi, per un peso medio vivo di 1,8 kg nei galli, 1,5 kg per le pollastre.

## Usi

È adatta per preparazioni "in umido" (localmente dette "in tocio" o "in tocio de vin"), accompagnate da polenta; anche al forno dà ottimi risultati. Si può cuocere secondo l'antica ricetta "in canevéra": il

pollo viene chiuso in un sacchetto con l'aggiunta di aromi e cotto a bagnomaria. Un tempo, per realizzare questa ricetta, era utilizzata la vescica del maiale ed un pezzo di bambù per lo sfiato dei vapori.

## Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile presso i ristoranti, gli argiturismi e le macellerie della provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, in particolare nei comuni di Padova, Cervarese Santa Croce, Piazzola sul Brenta, Maserà di Padova, Rovolon, Ospedaletto Euganeo, Due Carrare.

