

POLLO COMBATTENTE DI CORTE PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pollo combattente di corte padovana.



La storia

Importato dalla Cornovaglia agli inizi del 1900, ha trovato rapida diffusione in tutta la provincia grazie alle sue caratteristiche di ottimo produttore di carni, particolarmente saporite e abbondanti soprattutto nella regione del petto. È un tipico esempio di sfruttamento a fini alimentari di razze utilizzate originariamente a fini sportivi (combattimenti di galli).

In merito all'allevamento delle razze avicole in provincia di Padova (anatra, faraona, gallina, pollo, tacchino, cappone, ecc.), esiste una notevole produzione bibliografica pubblicata dall'Osservatorio Avicolo Provinciale di Padova.

Descrizione del prodotto

Il "combattente di corte padovana" è un pollo che presenta grandi masse muscolari, corpo raccolto e portamento eretto. Il tronco è quasi verticale, la testa è allungata con becco leggermente ricurvo, occhi grandi e vivaci, cresta semplice e piccola; i bargigli sono piccoli, sottili e rossi. Le ali sono corte e ben serrate al corpo mentre la coda ha un piumaggio folto ed è quasi orizzontale. Le zampe sono lunghe e senza piumaggio. Le uova hanno dimensione media e un guscio biancastro.

Processo di produzione

È un animale che si presta all'allevamento estensivo all'aperto per la produzione di carni di qualità. L'alimentazione deve variare sia per tipologia sia per quantità a seconda dell'età degli esemplari. Ai pulcini deve essere somministrata una miscela di mangime che, man mano che gli animali crescono, è integrata da granella di mais. Inoltre vengono somministrate erbe e verdure.

Usi

Dall'allevamento di questo pollo si ottengono ottime produzioni da consumarsi alla brace o arrosto.

Reperibilità

Allevato solo presso alcune aziende agricole, il "pollo combattente di corte padovana" si può trovare solo presso i produttori stessi o durante alcune fiere avicole.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

