

# POLLO RUSTICHELLO DELLA PEDEMONTANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pollo rustichello della pedemontana.



## La storia

Il pollo ruspante un tempo cresceva e proliferava, libero di razzolare nelle aie delle case di campagna e nei campi limitrofi, era un animale da cortile talmente diffuso da costituire una risorsa alimentare di primaria importanza. La produzione avviene ora nelle aziende agrituristiche e agricole locali, sensibili al recupero e all'allevamento del pollo ruspante, spinte anche dalla richiesta dei consumatori che vogliono carni genuine e di qualità.

## Descrizione del prodotto

Nella pedemontana trevigiana sono ora allevate tre razze di pollo rustichello:

- New Hampshire ha piumaggio di color rosso scuro, è allevata per le sue spiccate doti di produttrice di carne e uova (di color rosato del peso di circa 60 g);
- Maculata è la più diffusa, il suo piumaggio è bianco con macchie nere su tutto il corpo, mentre le penne della mantellina sono argentate, depongono uova dal guscio roseo di circa 60 g di peso;
- Ermellinata di Rovigo ha un piumaggio di colore bianco con le penne timoniere e della mantellina scure, depongono uova a guscio roseo, del peso di 60 g circa.

## Processo di produzione

Il vero pollo ruspante è tale solo quando viene allevato e cresciuto in un ambiente idoneo. I pulcini nelle prime settimane di vita vengono tenuti in un locale chiuso, riscaldato, pulito e ben disinfettato, con mangiatoie e abbeveratoi sistemati sopra uno strato di trucioli di legno. Dopo 6-7 settimane inizia la fase di allevamento all'aperto.

L'alimentazione è un altro aspetto determinante per poter allevare un pollo che si possa definire genuinamente ruspante. Per questo gli animali vengono nutriti con miscele equilibrate nel rapporto tra le varie sostanze, facendo in modo che l'animale si sviluppi in modo armonioso, per assicurare alle sue carni la migliore qualità.

## Usi

Le carni di pollo rappresentano un alimento facilmente digeribile e ricco di virtù nutrizionali. Nella cucina tradizionale viene utilizzato prevalentemente cotto alla griglia o al forno.

## Reperibilità

Presso gli agriturismi, gli allevamenti e le macellerie della zona di produzione si può facilmente trovare il prodotto durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Area della pedemontana trevigiana comprendente la Comunità Montana del Grappa, la Comunità delle Prealpi Trevigiane e la zona del Montello.

