

TACCHINO COMUNE BRONZATO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tacchino comune bronzato, tacchino dei Colli Euganei o di corte padovana.



La storia

Il "tacchino comune bronzato" è un'antica razza veneta assai diffusa in ambito locale. Alcune aziende venete, orientatesi verso la produzione biologica, stanno allevando questo tacchino con buoni risultati visto il suo buon adattamento all'allevamento naturale. Il tacchino dei Colli Euganei si differenzia dal comune bronzato per il piumaggio più ricco di riflessi bronzati.

Descrizione del prodotto

Questo tacchino è "leggero" in quanto i maschi raggiungono il peso di 6-7 kg, mentre le femmine pesano circa 3-3,5 kg. Presentano piumaggio di colore nero brillante, con riflessi bronzati intensi. Le penne della coda sono molto larghe, di colore bruno nero con fasce nere. Testa e collo sono privi di piumaggio e sono ricoperti da escrescenze carnee (caruncole) di colore rosso acceso; la pelle invece è di color biancastro o a volte giallastra. Le femmine producono uova di color rosato del peso di 70-85 g. Il tacchino comune bronzato viene allevato anche per l'autoconsumo in quanto la piccola mole degli animali è adeguata per soddisfare le esigenze di una famiglia poco numerosa. La carne del tacchino è molto apprezzata perché saporita e soda, simile a quella del pollo.

Processo di produzione

Sono animali rustici, a lento accrescimento, ottimi pascolatori e cacciatori di insetti, cavallette e serpi. Non necessitano di particolari cure e vengono alimentati con mangimi e lasciati liberi di integrare la loro dieta con quanto recuperano pascolando.

Usi

La carne del tacchino è abbastanza magra, tenera, facilmente digeribile e contiene una buona quantità di ferro. Ottima cotta arrosto può anche essere lavorata per ottenere salami e petti affumicati. Piatto tipico e particolare è il "tacchino in onto": la carne dell'animale viene tagliata a pezzi, introdotta in contenitori, ricoperta da grasso fuso di maiale o di oca e utilizzata dopo alcuni mesi per la preparazione di zuppe o di secondi piatti.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno presso le aziende agricole che li allevano, ma anche presso i rivenditori al dettaglio in tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Veneto.

