

# TORRESANO DI BREGANZE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Toresano di Breganze, colombo veneto.



## La storia

Il colombo, ambita preda per i cacciatori, è da sempre apprezzato per la sua carne che in passato era riservata alle mense più prestigiose. Questo animale si è ora ambientato molto bene nelle nostre città, dove trova cibo in abbondanza, molti luoghi per nidificare e pochissimi predatori.

Il colombo è anche un animale adatto all'allevamento ed è reperibile con relativa facilità. Viene consumato giovane e per questo le sue carni hanno caratteristiche organolettiche di sapidità e morbidezza non riconoscibili nella selvaggina. L'allevamento domestico del colombo si è diffuso presso le case rurali, anche grazie alla notevole prolificità di questi uccelli.

## Descrizione del prodotto

I colombi sono uccelli di dimensioni relativamente ridotte, che si presentano con piumaggio di vari colori (nero, bianco o marrone, con varie sfumature e disegni variopinti soprattutto sulle ali), ma il colore dominante rimane il grigio scuro del piccione selvatico. I "torresani" vengono avviati alla ristorazione quando raggiungono un peso medio di 500-600 g.

## Processo di produzione

Gli allevamenti sono di piccola dimensione, ma assicurano la presenza della carne di questo volatile sulle tavole dei consumatori. I colombi possono essere allevati in cattività o in libertà e traggono dall'ambiente circostante e dall'alimentazione, basata in buona parte su prodotti locali, benefici che si ripercuotono positivamente sulla consistenza e sulla sapidità delle carni. Tale caratteristica è accentuata nelle carni dei colombi allevati in libertà, perché questi hanno la possibilità di accedere ad una dieta più diversificata ed esente da agenti inquinanti dell'atmosfera, raccogliendo cibo in terreni spesso non coinvolti dalle pratiche agricole. Raggiunta la maturazione, i "torresani" vengono avviati alla commercializzazione.

## Usi

Le loro carni magre e proteiche, sono molto apprezzate soprattutto cotte allo spiedo e in abbinamento con la polenta.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile, con una certa difficoltà, presso gli allevatori, alcuni rivenditori specializzati e presso i ristoranti e gli agriturismi che lo propongono.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare: la Comunità Montana dell'Astico-Brenta, comuni di Breganze, Calvene e Lugo Vicentino; la Comunità Montana di Leogra-Timonchio, comuni di Schio e Santorso.

