

GALLINE

Le galline da cortile

Le aie dei cascinali piemontesi sono sempre stati popolati di un gran numero di galline, oche ed anatre, allevate da secoli sia per l'uso familiare sia per arrotondare il bilancio aziendale con qualche vendita ai mercati locali di uova e di animali vivi da macellare.

Due razze di galline hanno caratterizzato la storia di queste cascine e la vita quotidiana di massaie, bambini ed agricoltori del parco del Po: la bianca di Saluzzo e la bionda piemontese. Entrambe di origine antica, si sono gradualmente adattate all'allevamento nelle nostre zone, costituendo una fonte di cibo e di reddito fondamentale per l'agricoltura locale. Dimenticate negli anni '60 per l'avvento degli allevamenti industriali sia di uova che di polli a cui non potevano adattarsi vista la loro attitudine a vivere in libertà, sono state recuperate e valorizzate solo negli ultimi anni grazie a un consorzio di tutela e all'insediamento nei presidi Slow Food.

La Gallina Bianca di Saluzzo

Zona di allevamento nel Parco del Po:

Cavour, Cardè, Moretta, Saluzzo, Villafranca Piemonte

Notizie storiche

Era una delle produzioni tipiche del Marchesato di Saluzzo; in questo antico stato, i grandi cascinali della pianura estesa attorno al fiume Po, allevavano anche qualche centinaio di individui le cui produzioni (uova, pollastri e capponi) erano venduti al mercato ai "Polaie"

Caratteristiche

Cresta ampia costituita da 4 - 6 denti, eretta nel maschio e leggermente piegata nella femmina; i bargigli sono rossi e ben sviluppati, gli orecchioni sono sviluppati e sono di colore giallo come i tarsi; becco giallo; anche la pelle è gialla mentre le piume sono tutte di colore bianco con riflessi paglierini sul collo e sul dorso. La coda è alta ed anch'essa bianca. In generale risulta di taglia media, l'ossatura è fine e la carne è molto pregiata e ri-



cercata come prodotto tipico piemontese. Generalmente il peso del gallo raggiunge circa i 2,7 chilogrammi mentre quello delle galline è mediamente di due chili.

La Gallina Bianca di Saluzzo, essendo una razza autoctona, si è adattata bene alle condizioni climatiche e di allevamento locali e pertanto è molto rustica, ideale per l'allevamento all'aperto ed al pascolo. Era, ed è ancora, allevata allo stato ruspante e come animale da cortile. La sua alimentazione si basa su mais e prodotti coltivati in azienda.

Produzioni tipiche

Pollastri costituiti da maschi e femmine di almeno 22 settimane e con un peso medio di 1,7 chilogrammi. Capponi di circa 3 chili molto ricercati nel periodo natalizio. Uova di circa 50 grammi di peso esclusivamente di colore bianco. La produzione di queste si concentra nel periodo primaverile estivo e può raggiungere le 180 unità nell'arco dell'intera stagione. Anche la produzione di galline a fine ciclo continua ad avere un buon mercato.

La Gallina Bionda piemontese

Zona di allevamento nel Parco del Po:

Diffusa in tutto il Piemonte era particolarmente allevata nel Cuneese ed in tutti i comuni del parco

Notizie storiche

La Gallina Bionda piemontese assumeva nomi diversi a seconda delle zone di allevamento ed è quindi nota anche come Bionda di Cuneo, Bionda

di Villanova, Rossa delle Crivelle o Nostralina. Le "pulaiere" e i "pulaie" erano commercianti all'ingrosso di pollame che giravano per i mercati locali di tutte le zone agricole piemontesi per acquistare uova e pollame e poi rivenderli nei mercati delle grandi città.

Caratteristiche

Cresta semplice molto sviluppata ed eretta nel gallo, nella gallina tende a pendere da una parte, bargigli rossi, becco, tarsi e pelle giallo dorata. Le piume sono di un bel colore fulvo e possono assumere differenti gradazioni più scure verso il marrone o più chiare verso il giallo dorato. La coda è invece di norma quadrata, eretta e con riflessi blu metallici oppure bianca. A volte anche le remiganti possono assumere le colorazioni della coda. Il peso può essere leggermente superiore a quello della bianca di Saluzzo e raggiungere i tre chili nel maschio ed i 2,5 chili nella femmina. La Bionda piemontese ha uno sviluppo precoce, è molto rustica e resistente alle malattie e come la Bianca di Saluzzo si presta all'allevamento all'aria aperta. Le uova sono di colore rosato con un peso di circa 60 grammi ed una produzione stagionale di circa 180-200 uova che si concentra tra la primavera e l'estate. La carne molto pregiata è anche molto magra in quanto presenta una percentuale di grasso pari a circa un terzo rispetto a quella presente nelle razze destinate all'allevamento intensivo.

Produzioni tipiche

Uova, pollastri e capponi ma anche galline a fine carriera a 1 o 2 anni di vita. Con la cresta ed i bargigli particolarmente sviluppati si cucina il piatto tipico piemontese "la finanziaria".

