

Il Pollo del Valdarno



Progetti di Qualificazione dei Prodotti

Arezzo 03.08.2007

Ufficio di Promozione Agricola



STORIA

Foto dell'arsia

Antica razza toscana, da sempre conosciuta ed apprezzata per le sue carni sode e particolarmente gustose. I primi riferimenti storici al Pollo del Valdarno risalgono al 1899 e si trovano nel libro dei volatili domestici di Giuseppe Licciardelli. Dopo la seconda Guerra Mondiale ebbe inizio un'attività di selezione della razza che nacque ufficialmente nel 1953 quando fu presentata alla mostra di Cremona.

L'allevamento del pollame era un tempo legato in particolar modo alla figura della mezzadra che con questa razza, che poteva produrre al di fuori dei patti agrari (doveva consegnare solo un pollo a Pasqua ed un cappone a Natale al padrone), poteva incrementare il reddito familiare. Lo stretto legame tra il pollame e le mezzadre è indicato anche dal nome con cui la razza era conosciuta in Valdarno: "pollo delle buccole", cioè degli orecchini d'oro che le mezzadre portavano. Probabilmente è l'attività che ha reso imprenditrici le donne toscane in agricoltura.

In seguito anche il pollo, come tutta l'agricoltura, ha subito le conseguenze delle grandi trasformazioni industriali, le razze selezionate hanno privilegiato il pollo dal grande petto, meno vivace, più adatto ad essere allevato dentro piccoli spazi. Il pollo del Valdarno è rimasto solo nelle aie di poche famiglie che lo hanno allevato per affetto.

Oggi il lavoro di tante istituzioni e tante persone, allevatori, ricercatori universitari, cuochi, consumatori e appassionati della buona tavola hanno ridato al pollo del Valdarno un ruolo leader per la qualità espressa. Sono stati definiti i caratteri della razza e oggi definire una razza è facile per i mezzi che la scienza mette a disposizione, e nello stesso tempo impegnativo per le risorse impiegate. Sono stati ricostruiti dei nuclei di selezione presso alcuni allevatori e si è ripreso ad allevare in Valdarno questo straordinario pollo per la cui tutela è stato istituito un consorzio che lo promuove in Italia e nel mondo.

MORFOLOGIA

La Valdarnese Bianca o Valdarno Bianca o Pollo del Valdarno, così come definiti nella G.U. N.161 del 19 giugno 2001, è una razza medio-pesante, l'unica razza pura da carne italiana, caratterizzata da una crescita lenta, da un aspetto particolare costituito da un piumaggio bianco non candido, da una cresta semplice a cinque o sei punte, da bargigli color rosso sangue molto sviluppati nel gallo, un orecchione giallo con venature rosse, un occhio color giallo-arancio, tarsi di colore giallo e pelle giallo-arancio. La pelle è sottile, non ha grasso, le zampe sono gialle lunghe e slanciate, la corporatura squadrata con poco petto.

Nel gallo, la coda è a ciuffo con falciformi brevi. In 4-5 mesi, il maschio raggiunge un peso di 2-2,5 kg, la femmina di 1,5-2 kg. I muscoli delle cosce sono ben sviluppati, mentre i pettorali hanno dimensioni contenute (inferiori, ad esempio, al pollo livornese). La gallina presenta forte attitudine alla cova, ed è pertanto una mediocre produttrice di uova (dal guscio bianco). Le carni sono di qualità eccellente.

ALLEVAMENTO

Amante del bosco, ribelle a qualsiasi costrizione, soprattutto alimentare, il pollo del Valdarno viene allevato allo stato libero, nell'area valliva da cui prende il nome. Il motivo del suo successo dipende dal fatto che è l'ultima razza di pollo che vive allo stato brado nei campi. Inoltre vive 6 mesi rispetto ai 45 giorni di quello d'allevamento. Deve stare all'aperto perché è una razza claustrofobia (caratteristica già presente nei pulcini) e se non ha un suo spazio inizia ad aggredire gli altri polli. Inoltre, a causa dell'impiumamento tardivo locali chiusi favorirebbero le aggressioni per beccare i cannoli delle penne che spuntano possono causare la morte dei pollastri. Gli animali, perciò, vengono allevati in terreni recintati dotati di strutture mobili in legno (capanni) per i più giovani, oppure completamente liberi, ma controllati per difenderli dai predatori. Necessitano mediamente di 10 mq di terreno a testa e di solito vengono allevati in zone boschive e nella macchia.

Gli allevatori (iscritti al registro anagrafico della valdarnese bianca istituito presso l'associazione provinciale allevatori di Arezzo) lavorano moltissimo in cova naturale per motivi di selezione; si lavora anche con incubatrici, ma mai con inseminazione artificiale; il pollo del Valdarno vive liberamente, in ambienti differenziati a seconda delle stagioni: in primavera negli oliveti e nei vigneti, in estate necessita delle essenze presenti nei.

I polli vengono alimentati a prato-pascolo in modo naturale, il pulcino con la chioccia esce appena nato e la prima cosa che fa è brucare l'erba. Si nutrono con granaglie solo naturali, o senza ogm o biologiche, varietà di granturco locali come il mais quarantino, o il maranino locale, il mais di Poggio alla Croce, o l'orciano.

Il pollo del Valdarno viene prodotto prevalentemente per il consumo familiare: la maggior parte degli allevamenti conta dai 20 ai 25 animali, mentre gli allevamenti più grandi (di circa 200-300 capi) sono assai rari. La macellazione viene fatta in azienda se vi sono le strutture adeguate, oppure nei macelli comunali.



IN CUCINA

Dopo la riscoperta di questo animale, oramai raramente allevato per le difficoltà di tenerlo in cattività e di crescerlo, facendogli raggiungere un peso considerevole, la carne del pollo del Valdarno torna ad essere molto richiesta nel mercato, dato il suo pregio dovuto ad un gusto intenso e la scarsissima presenza di grassi.

La carne ha consistenza soda, grazie alla spiccata attività esplorativa e di razzolamento degli animali e le particolari erbe del pascolo (ricche di vitamine, antiossidanti, acidi polinsaturi) conferiscono sapore deciso che varia con il ritmo delle stagioni. Le uova sono ottime, dal guscio di colore bianco avorio e dal tuorlo giallo intenso.

Il collo è eccellente ripieno e cotto in forno a legna o in brodo. Le uova, estremamente saporite, danno vita a splendide frittate o ad una eccezionale straciatella. I suoi fegati e le interiora possono essere utilizzati come base per la preparazione dei famosi "crostini neri",

mentre il pollo intero è ottimo arrosto, alla diavola o fritto. Senza dimenticare la ricetta che lo vede in umido con i rocchini di sedano o protagonista della zuppa del Tarlati, due piatti della tradizione aretina.

LA NUTRIZIONISTA DICE

La carne di pollo è un alimento proteico molto ricco di Aminoacidi ramificati (leucina-isoleucina-valina) importanti nutrienti per i nostri muscoli.

Questa carne è più masticabile e digeribile rispetto alle altre carni poiché le sue fibre muscolari presentano un diametro più sottile di 45-48 micron rispetto ai 73/75 micron della carne bovina e ai 90/92 micron delle carni suine.

La quantità di grasso è modesta e comunque è concentrata nella pelle che può essere facilmente eliminata. Una buona percentuale dei grassi del pollo è rappresentata dai grassi polinsaturi (ac. Linoleico e linolenico).

Contiene il ferro in forma eme (quindi ben assimilabile dall'organismo) e una buona quantità di Vitamine del gruppo B.

Questa carne è ricca anche di tre aminoacidi essenziali (lisina, istidina, arginina), aminoacidi il cui fabbisogno è più elevato nell'infanzia e nell'adolescenza.

La qualità delle carni è in relazione al sistema di allevamento ed è proprio per questo che le carni del Pollo del Valdarno sono ottime sotto il profilo nutrizionale.

Il carattere ribelle di questo animale rende impossibile crescerlo in un allevamento tradizionale.

Il suo spirito libero lo porta ad una vita all'aria aperta dove trova il suo nutrimento nel pascolo naturale che gli fornisce insetti ed erbe di vario tipo.

Un'alimentazione varia, vita all'aria aperta, attività fisica giornaliera nelle vallate del Valdarno.

Il pollo del Valdarno è maestro di vita nel mettere in pratica tutte le regole di un sano stile di vita. Potrebbe insegnare a tanti bambini che mangiano sempre le stesse cose mentre stanno seduti davanti alla televisione.

E pensare che spesso si dice "cervello di gallina", ma il pollo del Valdarno fa eccezione.

L'alimentazione variata e la vita all'aria aperta aumentano le difese immunitarie del pollo del Valdarno, lo tengono lontano dalle comuni malattie del pollame e quindi ha meno bisogno di vaccinazioni e d'interventi farmacologici preventivi.

Si può dire bello e buono dentro e fuori.

Dott. Lia Rossi Prospero,

biologa, nutrizionista e specialista Scienze dell'Alimentazione



IL PROGETTO

Il progetto è nato dal basso, nel senso che gli allevatori del pollo del Valdarno, razza che si stava estinguendo, si sono riuniti in un'associazione di allevatori custodi ed hanno iniziato a promuovere l'allevamento e il commercio di questi polli che stavano per andare persi. Le istituzioni regionali e locali sono andate incontro a questo movimento di allevatori e si è costituito un network di cui fanno parte la Regione Toscana, l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo, la Provincia di Arezzo e l'Associazione Provinciale degli Allevatori.

La sostenibilità di questo allevamento è data dal punto di vista ambientale da un aspetto di salvaguardia del germoplasma locale, infatti la razza valdarnese bianca è molto antica ed ha subito una parabola demografica che ha raggiunto il suo picco negli anni sessanta,

dopodichè la razza valdarnese bianca è stata soppiantata dall'introduzione di ibridi commerciali molto più produttivi.

IL PRESIDIO SLOW FOODI:

Il presidio del pollo del valdarno è stato con il fagiolo zolfino uno dei primi presidi di Slow Food. Importante il lavoro fatto con i produttori e il confronto con i presidi internazionali sui polli che hanno messo in relazione tanti piccoli produttori con un'unica grande passione comune salvare dall'estinzione un patrimonio di razze inestimabile.

Referente del Presidio Slow Food

Francesca Romana Farina
+39 320 6758632

DICONO DI NOI:

http://www.provincia.arezzo.it/rivista/data/_store/DOCF ILE480%5B1%5D.pdf
http://www.provincia.arezzo.it/Agricoltura/prodotti/agricoltura_01.pdf
<http://www.slowfoodfoundation.com/ita/presidi/dettaglio.lasso?cod=124>

RIFERIMENTI:

Consorzio del pollo del Valdarno:

www.pollodelvaldarno.it
320 6758632
Email: pollodelvaldarno@alice.it

Associazione agricoltori custodi

c/o Comunità montana del Pratomagno
Tel 055 9172277

Referente del Presidio Slow Food

Francesca Romana Farina
+39 320 6758632

Comune di Montevarchi

Urp: 055 9108247

Provincia di Arezzo

Ufficio Promozione Agricola
Tel 0575 33541
agri.provar@provincia.arezzo.it

Associazione Provinciale Allevatori Arezzo

Tel 0575 20929