

Pollo romagnolo

Il pollo romagnolo è una razza locale allevata diffusamente, fino alla metà del secolo scorso, in tutta la Romagna. La sua presenza nelle aie è già citata alla fine dell'Ottocento. Risulta che nel 1930 la razza fu protagonista a una mostra avicola al Crystal Palace di Londra. Con il passare del tempo, del pollo Romagnolo si persero progressivamente le tracce, sostituito con razze ritenute più redditizie e idonee all'allevamento moderno intensivo. Solo pochi esemplari continuarono a essere allevati in piccoli allevamenti familiari per autoconsumo e amatoriali.

A salvare il pollo romagnolo da una probabile estinzione sarebbe stato un allevatore di Ravenna che li aveva reperiti molti anni prima da Savorelli, noto allevatore fra i più attivi nella moltiplicazione e vendita della razza. Questo affezionato allevatore, alla fine degli anni '90, mise a disposizione dell'Università di Parma (Facoltà di Medicina Veterinaria) una cinquantina di esemplari, per avviare un programma di conservazione e ripopolamento.

Decisamente rustico, il pollo Romagnolo necessita di ampi spazi per razzolare e procurarsi il cibo e, per questo, deve essere allevato all'aperto. Per difendersi dai predatori vola spesso sui rami più alti degli alberi, dove trascorre la notte in attesa dell'alba.

La sua livrea è decisamente variopinta; sono comuni il mantello grigio argentato detto tecnicamente "argento fiocchi neri", il rosso dorato "oro fiocchi neri", il bianco, il perniciato, il barrato e molti altri. L'ossatura è sottile e leggera, la cresta è medio grande, dritta nel gallo e piegata nella gallina in deposizione, di colore rosso intenso. I bargigli sono sviluppati, gli orecchioni di forma ovale, da bianco bluastro a crema. Un aspetto che lo caratterizza sono le zampe (tarsi) di colore molto variabile, ma solitamente da grigio piombo a verde salice.

È un animale di taglia media: il maschio raggiunge i 2,5-3 chilogrammi e la femmina 2-2,8 chilogrammi in circa 6/8 mesi. Come tutte le razze autoctone, è a duplice attitudine: del pollo si mangia la carne, consistente, sapida e saporita, mentre la femmina ben alimentata e stabulata produce da 150 a 250 uova con la qualità eccellente dei tuorli che sono proporzionatamente molto grandi, ottimi per la sfoglia.

Caratteristiche

Il peso leggero e l'accrescimento lento, la spiccata rusticità sono caratteristiche che mal si conciliano con le esigenze degli allevamenti industriali, dove il peso medio delle razze commerciali da carne (2,8/3 kg) viene raggiunto in circa 50 giorni da polli ben lontani dalla maturità fisiologica.

Solo la tenacia e la pazienza di pochi allevatori hanno salvato il pollo Romagnolo dall'estinzione, ed è grazie al lavoro fatto all'interno dell'Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole (ARVAR), che si è mantenuta l'ottima rusticità della razza e la si è salvaguardata da possibili incroci che ne avrebbero inquinato il genoma.

Il Presidio nasce per dare ulteriore spinta agli sforzi degli allevatori, cercando alleanze con i cuochi affinché la ristorazione e il pubblico possa riscoprire un pollo per troppi anni dimenticato.

Area di produzione: tutto il territorio romagnolo

Stagionalità: le carni e le uova sono reperibili tutto l'anno salvo nel periodo di riposo riproduttivo (durante la muta).

I produttori

Gli allevatori del Presidio aderiscono all'Arvar (Associazione razze e varietà autoctone romagnole):

Cà Bantone di Stefano Tozzi
Via Bantone
Mercato Saraceno (Fc)
Cell 335 7048580
macelleria.bonarota@gmail.com
<http://www.gustandomagazine.it/il-pollo-degli-antichi/>
Alleva polli e galline ovaiole

Semiselvatica di Giovanni Spagnoli
Valsellustra, 7
Imola (Fc)
Cell 340 370 6518
Alleva galline ovaiole
giovanni.spagnoli@outlook.it
<https://www.facebook.com/Semiselvatica/>

Fattoria Romagnola di Andrea Gentilini
Via Lola, civico di fianco al 4
Imola (Fc)
Cell 338 2054693
fattoriaromagnola@gmail.com
<http://www.fattoriaromagnola.it/>
Alleva polli e galline ovaiole

Il Presidio, oltre agli allevatori professionali, include gli allevatori amatoriali di pollo romagnolo aderenti all'Arvar ed è sostenuto da FedEx