

Il Pollaio

Il nostro territorio è sempre stato terra di avicoltura: polli, tacchini, oche e anatre sono da secoli allevati nelle aie delle case di campagna. Attualmente si tratta soprattutto di allevamenti industriali, ma tale tradizione affonda le radici nel piccolo allevamento ad integrazione del reddito familiare. In questo contesto il re è certamente il pollo, ma ruoli importanti erano anche rivestiti da altri animali per i quali erano presenti razze tipiche e locali come l'oca Romagnola, o l'oca della Val di Chiana. Tuttavia molte di queste sono, almeno ad un primo esame, scomparse. A questo proposito, fra le razze degli animali domestici, quelle avicole si trovano maggiormente in una condizione di pericolo di estinzione. Infatti, la moderna avicoltura ha sostituito gli antichi ceppi con degli ibridi (definiti ibridi commerciali) da carne o da uova in grado di garantire la massima produttività. Tuttavia queste nuove "razze" hanno cominciato a mostrare segni di cedimento o gravi manchevolezze (soprattutto sotto il punto di vista della qualità della carne). Inoltre, essendo stati creati per essere allevati in situazioni controllate (capannoni con regolazione della temperatura ed in batteria), questi ibridi mal si adattano a situazioni più naturali. Diversamente, antiche razze rustiche come, nel caso delle galline, la Padovana (Veneto), la Romagnola (Emilia Romagna), la Livornese (Toscana), l'Ancona (Marche), la Monnezzara (Campania), la Siciliana (Sicilia), per la loro vitalità e resistenza alle malattie, sono in grado di adeguarsi ad una zootecnia rispettosa dell'ambiente e del consumatore. Inoltre, non essendo state selezionate per la velocità di accrescimento, sono in grado di fornire carni con caratteristiche qualitative che possono costituire un elemento forte per la qualificazione e la tipizzazione del prodotto. Da qui il tentativo di recupero e rilancio di alcune delle sopravvissute razze rustiche locali per lo sviluppo di un'avicoltura orientata al benessere animale e alle produzioni tipiche di qualità.



La gallina livornese

È opinione diffusa che la Livornese sia una razza che deriva da un pollo che veniva comunemente allevato in Toscana e nell'Italia centrale. Il nome Livorno deriva dal porto toscano da cui questa razza è partita per essere importata nell'America del Nord intorno al 1828-1829. Il pollame toscano era infatti molto rinomato per essere curato più che in altra regione d'Italia (Ghigi). Dagli Stati Uniti dopo vari incroci, la Livornese è stata esportata in Inghilterra ed in Danimarca. Da questa razza sono stati poi selezionati gran parte degli ibridi commerciali da uova. C'è da dire, comunque, che almeno fino alla fine dell'ottocento la razza livornese non sempre veniva distinta dalle altre tipiche dell'Italia centrale come la Valdarno. Spesso si parlava di razza "comune italiana" (Casella 1879). Con ogni probabilità con questa dizione venivano indicati quei polli tipici dell'Italia centrale le cui caratteristiche erano già state descritte da Plinio il Vecchio nel I sec d.c. e che possono essere così riassunte: piumaggio nero o rosso nero, zampe e becco giallo, cresta rossa ed eretta, orecchioni bianchi e grandi. Tutte caratteristiche riscontrabili ancor oggi nell'odierna Livorno ed anche nella Valdarno ad eccezione del colore delle zampe che in questo caso avevano una tonalità scura. Le varietà in cui oggi viene distinta la Livornese sono innumerevoli, basate in gran parte sul colore del mantello (Bianca, Nera, Dorata, Fulva, Argentata, Macchiettata ecc). In modo particolare la varietà a mantello nero, avendo avuto una minore diffusione per il suo carattere selvatico, è diventata assai rara e ricercata. La livornese è una razza tipicamente ovaia. Gli ibridi che da essa derivano raggiungono tassi di deposizione estremamente elevati (300-320 uova all'anno). Tuttavia il recupero delle forme originarie di questa razza è orientato prioritariamente alla produzione di carne dalle elevate caratteristiche organolettiche da effettuarsi in allevamenti all'aperto in grado di assecondare questa caratteristica e rispettosi del benessere animale.



Le oche

L'allevamento dell'oca è praticato fin dall'antichità in Mesopotamia e in Egitto (*Oca selvatica Anser anser*) e nell'Asia orientale (*Oca cignoide Cygnopsis cygnoides*). In particolare, era molto diffuso nelle campagne della Pianura Padana. Generalmente ogni famiglia colonica possedeva un cosiddetto "gioco d'oca", gruppo composto da un maschio e tre femmine in grado di fornire in modo regolare e tempestivo uova secondo la volontà dell'allevatore. Tra le razze rustiche locali si ricorda l'Oca Romagnola che è la razza italiana originaria dell'Emilia-Romagna (l'attuale Standard Italiano Razze Avicole (1996) propone come nuova denominazione il termine di "Oca Italiana"), l'Oca Piacentina, l'Oca Pezzata Veneta e l'Oca di Toscana.



Le anatre

Sembra da notizie storiche che la domesticazione dell'anatra abbia avuto origine in Asia, dove questo palmipedo veniva utilizzato nelle risaie per allontanare i numerosi insetti e i semi di erbe nocive. L'anatra domestica è una specie selezionata, probabilmente derivata dal germano reale e altre specie anche americane. Con anatra selvatica solitamente si intende il Germano Reale. Tra il maschio e la femmina è presente un dimorfismo: il maschio ha un piumaggio con colori molto appariscenti: il capo verde scuro, il petto nocciola rossiccio, un sottile collarino bianco e becco giallo; la femmina ha invece colori poco appariscenti che servono per confonderla fra la vegetazione durante il periodo di cova. Vivono comunemente negli stagni e nei laghi nutrendosi di cibo situato sotto la superficie dell'acqua. Il suo allevamento, da sempre diffuso nelle campagne, viene facilitato dalla sua rusticità e, spesso, dalla capacità di allevare da solo grosse nidiate di pulcini. Un'altra razza domestica è l'Anatra muta o di Barberia, nota per la produzione di una carne di eccellente qualità.

