

GALLINA POLVERARA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina Polverara.



La storia

Tra le varie ipotesi sulle origini della “gallina di Polverara” quella più curiosa risale al XIV secolo, epoca in cui il Marchese Giovanni Dondi, di ritorno da un viaggio in Polonia, portò con sé dei polli dall’aspetto insolito: un ciuffo di penne sul capo, i favoriti (due ciuffi sotto gli occhi) e la barba. Dalla tenuta dei Dondi si ambientarono anche al circostante territorio padovano producendo nuovi incroci e fra questi probabilmente anche la gallina di Polverara. Questa razza avicola è stata celebrata da poeti e scrittori.

A partire dal primo ‘900 raggiunse una notevole diffusione e fama per le qualità della sua carne e il gradevole aspetto ma nonostante ciò la “Razza Polverara” dovette piegarsi ad interessi commerciali. Così questa specie rustica, che poco si adattava all’allevamento intensivo, si ridimensionò fino quasi all’estinzione; oggi grazie ad un attento processo di recupero e valorizzazione è stata dichiarata razza protetta dalla Comunità Europea e reintrodotta negli allevamenti familiari.

Descrizione del prodotto

L’aspetto generale evidenzia un portamento elegante, un ciuffo ritto sulla testa e sporgente in avanti, barba o gorgiera, piumaggio morbido. Di questa razza, da sempre conosciuta come Schiata o S-ciata di Polverara, esistono due varietà, quella bianca con riflessi giallognoli e becco giallo roseo e quella nera lucente, entrambe senza cresta e senza barbuglio. Hanno tarsi verde salice nella bianca, e tendenti al colore piombo nella nera. Produce eccellente carne morata ed è buona oviola anche d’inverno, caratteristica molto apprezzata dalle famiglie di un tempo.

Processo di produzione

La gallina di Polverara è allevata all’aperto perché, notoriamente, si adatta male a vivere in gabbia.

Usi

Data la buona sapidità e la consistenza delle carni, si presta a diversi usi culinari, alcuni dei quali tramandati da antiche tradizioni popolari, come la gallina lessa o la “gallina di Polverara col pien” (con il ripieno).

Reperibilità

Data l’esiguità nel numero di capi allevati, il prodotto è reperibile direttamente presso i vari allevatori nelle aziende agricole in cui si produce.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Polverara e altre zone della provincia di Padova.

