

# Tutto quello che c'è da sapere sul pollo romagnolo

di MILENA ZICHETTI

Gran camminatore, rustico e ruspante. E' il Pollo di Razza Romagnola, una particolare tipologia che ha davvero rischiato l'estinzione. Di questo se ne è parlato il 29 settembre scorso in un convegno pubblico che si è tenuto presso



la Sala Convegni Chiesa dei Servi di Casa Artusi, a Forlimpopoli, organizzato dal Gal (Gruppo Azione Locale) – L'Altra Romagna e simpaticamente chiamato 'À SÓ RUMAGNÒL' (sono romagnolo).

Protagonista indiscusso, l'autoctono Pollo di Razza Romagnola, nell'ambito del progetto 'Pollo romagnolo: opportunità economica e salvaguardia della biodiversità'. Si è parlato dunque di recupero, allevamento e valorizzazione di questa particolare razza e delle sue inestimabili caratteristiche gastronomiche, non solo limitate alla carne, ma anche alle uova. "Recuperare questa razza, significa anche non perdere le antiche tradizioni contadine" ha esordito a gran voce **Stefano Tozzi**, allevatore di Pollo di Razza Romagnola e **Presidente dell'A.R.V.A.R.** (Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole), una Associazione che, dal 2007, si dedica all'allevamento tradizionale e alla distribuzione della razza. "L'Associazione – continua Tozzi – è nata dalla volontà di pochi agricoltori, custodi di razze e varietà del pollo romagnolo, dislocate nelle province di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna. Ora siamo in 80 soci, autonomi e autofinanziati, con la volontà di far conoscere, attraverso il Pollo di Razza Romagnola e attività didattiche, la storia contadina del

nostro territorio. Il gallo da sempre è il simbolo di virilità e sangue e, nei suoi tratti somatici e nei colori delle sue piume, porta quella fierezza tipica della Romagna e dei romagnoli stessi. Per non parlare poi del fatto, che è proprio questo piccolo animale che ha salvato, a suo tempo, la mezzadria dalla fame!”.

### **Ma che cos'ha di particolare il Pollo di Razza Romagnola?**

“Innanzitutto non ha bisogno di tutte quelle pratiche che di solito sono necessarie in un allevamento – spiega Stefano Tozzi – in quanto è un animale rustico e selvatico, che si diverte a correre in grandi spazi per procurarsi il cibo da solo. Rinchiuderlo in una gabbia sarebbe come firmare la sua condanna a morte: la femmina, ad esempio, in queste condizioni smetterebbe di mangiare, di deporre le uova e si lascerebbe morire. E poi i colori: le piume bianche e nere, con sfumature colorate nei galli, lo rendono inconfondibile. Altra particolarità che lo caratterizza è la sua abitudine di salire sui rami degli alberi per riposare la notte e sfuggire alla cattura dei predatori”. Il motivo principale per il quale ad un certo punto ha rischiato di scomparire, è dovuto a quanto pare al suo accrescimento lento e alla taglia piccola, al contrario degli altri polli che invece crescono di più e molto più in fretta. “I metodi di allevamento e produzione del Pollo di Razza Romagnola – prosegue Tozzi – sono assolutamente legati al benessere dell’animale e ai tempi dettati dalla natura con una attesa, prima della macellazione, di addirittura 180 giorni (6 mesi!), contro i 35 giorni dei polli industriali”.

Le carni di questo gran camminatore, come spiega **Roberto Giorgetti, Chef e Allevatore Custode** “risultano molto più consistenti e saporite rispetto a quelle dei polli industriali. Se consideriamo poi le sue uova, sono più piccole, dal guscio bianco che tende a scurirsi con il passare dei giorni, e caratterizzate dalla quasi totale presenza di giallo al loro interno. Tutte queste particolarità – prosegue

– legate sia alla carne che alle uova, hanno reso necessarie una serie di sperimentazioni culinarie, un riprendere in mano le vecchie ricette della nonna legate alla tradizione. Il Pollo di Razza Romagnola, ha infatti un metodo e tempistiche di cottura diversi da quello tradizionale, mentre le uova, molto più consistenti, devono essere utilizzate ad esempio in misura inferiore per la preparazione di pasta o dolci”.

Presente al convegno anche **Mauro Gardini, Sindaco di Forlimpopoli**, che ha toccato un altro punto fondamentale. “Nel momento in cui si pone attenzione su un prodotto che si vuole salvaguardare, come in questo caso, si da una importanza in più ad un prodotto che l’industria non potrà mai uguagliare e garantire. Dovremmo ritornare tutti al valore di una produzione sana e oculata, rispettosa dei tempi della natura e della vita. Altri tentativi, su questa linea, sono andati bene. Si pensi alla Mora Romagnola, ad esempio. La nostra speranza è quella di fare lo stesso con il Pollo di Razza Romagnola”. Ma a quanto pare, il problema è però di fondo: ci stiamo abituando sempre più ai sapori dei prodotti industriali, così tanto, che il nostro palato ci induce a considerarli spesso più buoni di quelli artigianali o della tradizione, che finiscono molte volte per non piacere. A sostenerlo è proprio il **Presidente Gal – L’Altra Romagna, Bruno Biserni**, secondo il quale questo è un problema che riguarda soprattutto i giovani per i quali, non avendo paragoni, diventa sempre più difficile riconoscere la qualità.

**IL PROGETTO.** Veniamo ora al progetto vero e proprio, portato avanti in collaborazione con l’Università di Bologna per la Ricerca e Qualità. A relazionare le caratteristiche qualitative delle carni e delle uova del Pollo di Razza Romagnola, il **prof. Massimiliano Petracci** che è partito da lontano. “Un tempo – spiega – gli ovicoli erano principalmente allevati per la produzione di uova, usate sia per sfamarsi, che come moneta di scambio per acquistare altri prodotti alimentari. La carne era un sottoprodotto, mangiata quasi

esclusivamente in occasioni speciali o festività. Con l'avvento della civiltà rurale e poi industriale, le necessità sono cambiate e con esse anche la produzione e l'allevamento del pollame, divenuto sempre più intensivo. Si è arrivati ad accorciare sempre più il limite di tempo per la crescita, con l'utilizzo spesso di ormoni o di luce artificiale anche nelle ore notturne, così da indurre i polli a mangiare continuamente e a produrre più uova". Lo studio, ha visto una **comparazione tra dieci campioni di polli commerciali e dieci di polli di razza romagnola**, ma solo dopo averli lasciati tutti per un periodo di quattro mesi (da giugno a settembre 2014) all'aperto e con una uguale alimentazione, fatta di mangime da deposizione e pascolo.

**I RISULTATI.** Relativamente alla carne, il Pollo di Razza Romagnola risulta avere, proprio per la sua attività motoria, una coscia molto più grande rispetto al pollo commerciale, che al contrario risulta molto più ben messo nel petto. Per quanto riguarda il colore della pelle, il Pollo di Razza Romagnola risulta avere un colore più scuro, risultato della vita all'aria aperta, a differenza del 'cugino' commerciale. Conseguenza delle passeggiate e saliscendi delle scale del pollo 'ruspante', è anche il differente risultato allo sforzo da taglio: inutile dire che la sua carne risulta più dura, visto i muscoli più tonici. Relativamente alle qualità nutrizionali invece, il Pollo di Razza Romagnola è risultato migliore. Sono state poi comparate anche le uova e i risultati vengono da una media tra due campionamenti fatti a 5 e 10 settimane dall'accasamento dei due blocchi di polli. L'uovo classico che tutti noi abbiamo nel frigorifero, quello per intenderci che compriamo al supermercato, pesa intorno ai 64,5g ed è composto da 16g di tuorlo (24,9%), 42,3g di albume (65,4%) e 6,2g di guscio (9,7%). L'uovo del Pollo di Razza Romagnola invece pesa intorno ai 52,9g di cui 16,5g di tuorlo (31,1%), 31,7g di albume (60,1%) e 4,7g di guscio (8,8%). Il tuorlo del Pollo di Razza Romagnola risulta di un colore più tendente al giallo (non arancio come siamo abituati a vedere)

ma questo è dovuto da una diversa base genetica, non dal tipo di alimentazione, perché durante lo studio questa è stata la medesima per tutti. Inoltre, analizzando il peso del guscio, risulta anche che l'uovo del 'nostro' pollo è meno robusto di quello commerciale tanto che, alla prova di resistenza, la rottura è avvenuta con un peso di 3,26kg, contro i 4,56kg dell'uovo deposto dal pollo commerciale. Altra differenza sta nella dimensione: l'uovo di tipo commerciale è più grande. Nessuna parola invece è stata spesa sulle qualità nutrizionali, ancora in fase di studio.

Per i più curiosi, ecco lo **standard morfologico del Pollo di Razza Romagnola**. Tronco: cilindrico, leggermente inclinato verso la groppa. Testa: di media grandezza. Becco: piuttosto corto ma forte e leggermente curvo, giallo striato di scuro o totalmente grigio ardesia. Occhi: grandi, molto vivaci, da arancio a bruno scuro a nero, con pupilla prominente. Cresta: semplice con cinque o più denti, con il lobo che segue la nuca (non sempre). Nella gallina è portata piegata su un lato della testa. La tessitura è fine senza granulazioni. Bargigli: lunghi, di tessitura fine, rossi. Faccia: rossa. Orecchioni: piccoli di colore crema, chiari, a volte ombreggiati di blu, in particolare nei giovani. Collo: lunghezza media, mantellina ben sviluppata. Spalle: larghe e ben arrotondate. Dorso: corto e piatto. Ali: ben aderenti portate chiuse. Coda: grande con attaccatura larga portata ben aperta. Nella gallina portata chiusa. Petto: largo e profondo. Zampe: mediamente lunghe, piuttosto sottili, con quattro dita di colore variabile dal giallo, giallo maculato, verdognolo, rosa carne, blu scuro. Muscolatura: ben evidente. Pigmentazione intensa. Pelle: morbida, sottile, bianchiccia, a volte giallo pallido. Ventre: ben sviluppato. Difetti: taglia troppo piccola (il maschio raggiunge infatti 2,0-2,5 Kg, mentre la femmina 1,9 -2,0 Kg). Conformazione piumaggio: ben aderente, senza cuscini. Colorazioni: con maggior frequenza si rileva Oro fiocchi neri, Argento fiocchi neri, Moschettata oro ed argento, collo oro molto scuro, bianca, spaviero... Le colorazioni non vengono

selezionate singolarmente e vengono mantenute tradizionalmente in promiscuità.