

Pollo Latte e Miele, benessere per tutti... anche per il pollo

Costituita una nuova Associazione per la valorizzazione e la promozione di un prodotto tipico della “Corte padovana”

(13-09-2018). Pollo Latte e Miele, un'eccellenza tutta padovana.

E' stato siglato oggi al Ristorante N'Altraroba di Rubano (Padova) l'atto costitutivo della nuova **Associazione per la Promozione del Pollo Latte e Miele Padova**, che ha come scopo la valorizzazione e la promozione della produzione degli animali della “corte padovana” a lento accrescimento, allevati all'aperto, in modo naturale, come la tradizione chiede, con una speciale alimentazione seguendo il rigido disciplinare “latte e miele”.

Tutto nasce da un'idea: allevare un pollo di altissima qualità che fosse immagine del Territorio Padovano, sulla scorta di quanto accadeva in Francia con il “pollo di Bresse”.

Il brevetto, di proprietà della Camera di Commercio di Padova, risale al 2007 ma la fase sperimentale ha richiesto gli anni precedenti e l'impegno delle tre aziende locali Scudellaro, Littamè e De Marchi, per lo sviluppo del progetto elaborato dalla Camera di Commercio, con il coordinamento dell'allora consigliere camerale Erminio Alajmo, in collaborazione con il prof. Cassandro dell'Università di Padova e con il rinomato consulente del gusto Pier Angelo Barontini.

L'idea di aggiungere all'alimentazione dei polli una percentuale di latte e miele è venuta a Barontini. Fu l'idea giusta. Polli, oche e faraone - già eccellenti per essere allevati all'aperto - con un accrescimento lento e alimentati con prodotti di grande qualità, trovarono nel sapore una nuova intensità grazie alla combinazione dei due nuovi alimenti.

Il grande successo riscontrato in questi anni e la volontà delle imprese di lavorare insieme per il rilancio, insieme alla Camera di Commercio e alle Associazioni di categoria Coldiretti, CIA e Confagricoltura di Padova hanno reso possibile la costituzione dell' “Associazione per la Promozione del Pollo Latte e Miele Padova”.

L'idea è che l'Associazione sia potenzialmente aperta a tutti gli allevatori che vogliono collaborare al progetto, che si propone come alternativa agli allevamenti in batteria, per il benessere del consumatore...e anche degli animali.

Durante la conferenza stampa sono state presentate alcune proposte gastronomiche a base di pollo, faraona e oca “Latte e Miele” preparati da Pier Angelo Barontini in collaborazione con lo chef Angelo Pisano e lo staff del ristorante N'Altraroba, e accompagnate da una selezione di vini DOC e DOCG del territorio a cura del Consorzio Vini Colli Euganei.

CARATTERISTICHE DEL POLLO LATTE E MIELE

E' da sfatare l'idea che si tratti di un pollo dolce. Il "Latte e Miele" aumenta la gustosità delle carni e la morbidezza delle stesse senza alterarne il sapore.

I vantaggi di quest'alimentazione non vanno tutti in gusto, ne guadagnano anche gli animali in termini di salute e benessere. Il miele, infatti, aumenta le difese immunitarie dell'animale, tanto che non viene sottoposto ad alcun trattamento. Altro aspetto fondamentale è che il miele deve essere rigorosamente il "mille fiori" dei Colli Euganei (come previsto esplicitamente dal disciplinare). Nell'ultimo periodo di svezzamento i polli Latte e Miele vengono alimentati aggiungendo latte in polvere all'ordinaria razione di cereali. Questo garantisce all'animale un sano apporto di proteine e calcio, mentre il miele millefiori dei Colli Euganei contribuisce per la giusta quantità di minerali, vitamine e micronutrienti dalle note proprietà disintossicanti ed antisettiche.

La carne dei "polli latte e miele" è delicata, tenera e profumata. Inoltre, rispetto a quella dei polli ruspanti, ha un maggior contenuto di acidi grassi omega 3 utili nella prevenzione del diabete e di molte malattie anche gravi.

INFORMAZIONI TECNICHE E ASPETTI NUTRIZIONALI

POLLO LATTE E MIELE

- Il pollo "latte e miele" è un **collo**-nudo a lento accrescimento
- Viene allevato a terra
- Il periodo di allevamento è di 5 mesi (la vita media per un pollo allevato industrialmente è inferiore ai 60 giorni)
- Negli ultimi due mesi l'alimentazione base (cereali, crusca ed erba fresca prodotti prevalentemente in azienda) viene integrata con latte liofilizzato scremato (per aumentare la digeribilità) e miele dei Colli Euganei
- Macellato in azienda, evitando agli animali lo stress di lunghe trasferte che spesso ne causano l'intossicazione delle carni
- Spiumato manualmente, evitando i colpi dell'azione meccanica che potrebbe comprometterne l'integrità delle carni
- La carne è magra, la pelle sottile, il gusto intenso e morbido anche se i mesi di maturazione tenderebbero a renderlo notevolmente consistenti; la pelle è ottima da degustare in quanto i profumi del miele tendono a trasferirsi proprio nelle parti grasse dell'animale. Ottimo per qualsiasi tipo di cottura, ideale da friggere.

OCA LATTE E MIELE

- L'oca "latte e miele" è di Razza Romagnola bianca e Padovana.
 - Viene allevata all'aperto
 - Il periodo di allevamento è di 5/7 mesi
 - Negli ultimi 60 giorni l'alimentazione base (farine di mais, orzo, crusca ed erba fresca prodotti prevalentemente in azienda) viene integrata con latte liofilizzato scremato (per aumentare la digeribilità) e miele dei Colli Euganei
 - Macellato in azienda, evitando agli animali lo stress di lunghe trasferte che spesso ne causano l'intossicazione delle carni
 - Spiumato manualmente, evitando i colpi dell'azione meccanica che potrebbe comprometterne l'integrità delle carni
 - La carne è dal sapore delicato.
 - La pelle è esaltata al massimo nella preparazione croccante dei "Ciccioli".
- La carne d'oca è ottima per essere cotta al forno o allo spiedo

Aspetti nutrizionali - La carne di pollo, come tutte le carni bianche, è caratterizzata da un basso contenuto di grassi, da un equilibrato contenuto in acidi grassi saturi e insaturi, e da un elevato contenuto proteico, che è indispensabile per rinnovare i tessuti e per la formazione degli ormoni, degli enzimi, degli anticorpi. Mangiare sano con la dieta mediterranea significa mettere in tavola una porzione di carne, meglio se bianca, in 2 - 3 pasti alla settimana. Il pollo è senz'altro tra le scelte migliori: la sua carne è leggera e digeribile ed è adatta ad essere consumata a tutte le età. Apporta proteine di alta qualità, ossia ricche di amminoacidi essenziali, minerali e vitamine del gruppo B, soprattutto la B12.

Una porzione del peso di 100 g di pollo contiene in media:

- 0,8 g di lipidi
- 23,3 g di proteine
- fornisce circa 100 kcal.

Mantenere sotto controllo l'apporto di grassi, soprattutto saturi, è importante per tutti ma lo è ancora di più per chi soffre di alcune patologie o ha un elevato rischio cardiovascolare: la carne del pollo allevato all'aperto è senz'altro tra le più indicate.

* **PIER ANGELO BARONTINI**, è consulente del gusto con specializzazione sulle piccole produzioni alimentari e sulla ristorazione di qualità.

Insegnante, scrittore, conferenziere ed opinionista sui temi della gastronomia ed esperto scopritore e degustatore dei prodotti territoriali da valorizzare.