

Pollo di razza Valdarnese bianca

M. Gualtieri, Dipartimento di Scienze zootecniche, Università di Firenze

P. Pignattelli, presidente Zoo.Bio.Di.

A. Cristalli, veterinario

Cenni storici

I riferimenti a un pollo con penne bianche e tarsi fortemente pigmentati di giallo, allevato nel Valdarno superiore, si perdono nel tempo. Questo pollo era conosciuto per la sua rusticità, per essere ribelle alla clausura e soprattutto per la sua carne soda e gustosa. Inizialmente descritto come appartenente alla varietà bianca della razza Valdarno, nel corso del Novecento ha subito prima interventi di incrocio e successivamente di selezione, allo scopo di eliminare le componenti genetiche di altre razze (Livornese bianca in particolare).

Anche se le prime notizie bibliografiche con la denominazione di Valdarno bianca, risalgono all'inizio del secolo scorso, la segnalazione più significativa è quella relativa alla partecipazione alla Mostra Avicola di Cremona del 1953 che costituì il primo vero riconoscimento ufficiale come razza a sé stante. In realtà proprio negli anni cinquanta la Valdarnese bianca raggiunse in effetti il massimo della sua produttività e notorietà grazie in particolare alla costituzione del "Gruppo Avicolo del Valdarno", con il contemporaneo avvio di un piano di selezione della razza sotto il controllo dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Arezzo e con il successivo contributo delle ricerche del prof. Quilici condotte presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo.

Gli agricoltori ricordano che in quegli anni nei mercati più importanti del Valdarno si commercializzassero mediamente ogni settimana, con la denominazione "pollo novello", 20.000-30.000 polli di questa razza destinati ai mercati di Milano, Roma, Genova e Firenze, paragonando il costo di un pollo almeno alla retribuzione giornaliera di un operaio.

Negli anni sessanta in concomitanza con la drastica riduzione dei con-



Soggetti di razza Valdarnese bianca

tratti di mezzadria e con il progressivo espandersi dell'avicoltura intensiva, iniziò il declino dell'allevamento della Valdarnese bianca, aggravato dalla crisi gestionale del Gruppo Avicolo del Valdarno e dalla ripresa dell'allevamento rurale della Livornese, favorito dal più facile reperimento dei pulcini prodotti da incubatoi specializzati del Nord Italia. L'anno successivo, dopo nove anni di vita, il Gruppo Avicolo del Valdarno cessa la propria attività (Pignattelli, 2001).

Negli anni settanta la consistenza della razza sembra drasticamente ridotta anche per effetto di interventi di incrocio con altre razze.

Tuttavia alcuni allevatori della zona hanno continuato, anche se spesso su piccola scala e a livello familiare, ad allevare questo tipo di polli col preciso scopo di mantenere una tradizione ben radicata e con la preoccupazione di garantire la sopravvivenza della razza. Questo atteggiamento ha ricevuto recentemente attenzione da parte delle pubbliche amministrazioni, prima di tutto con l'inserimento del "pollo del Valdarno" nell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana (D.Lgs. n. 173/98, art. 8 - Decreti MiPAF n. 350/99); nel 2000 poi, grazie all'iniziativa dell'Associazione Coltivatori Custodi, che ha trovato il necessario supporto finanziario e il coordinamento delle attività nell'ARSA, è stato elaborato in collaborazione con le Università di Fi-

renze e Milano il progetto "Riconoscimento, salvaguardia e valorizzazione del pollo del Valdarno", finalizzato a valutare la possibilità di rilancio di questa pregiata produzione locale, perfettamente inserita nel territorio di origine e di conservazione di germoplasma autoctono; inoltre, nel 2003 la razza Valdarnese bianca è stata iscritta nel Repertorio regionale delle risorse genetiche autoctone animali della Toscana (LR 50/97 *Tutela delle risorse genetiche autoctone*) come razza autoctona a rischio di estinzione.

È stato creato il presidio Slow food e registrato da parte dell'Associazione Coltivatori Custodi, un marchio volontario con relativo disciplinare di produzione, marchio che recentemente è stato ceduto al Consorzio del pollo del Valdarno, costituito per una più efficace salvaguardia della sua tipicità e per l'ottenimento del marchio DOP.

L'atto più recente è rappresentato, nel corso del 2005, dalla costituzione del Registro Anagrafico presso l'Associazione Allevatori della provincia di Arezzo.

Zona di origine

Valdarno superiore (provincia di Arezzo).

Area di diffusione e consistenza attuale

I principali allevamenti si trovano distribuiti nel Valdarno superiore, nel territorio di diversi comuni compresi nelle province di Arezzo e Firenze (*fig. 1*). Vi sono segnalazioni in Mugello e, a livello di allevamento amatoriale (spesso in combinazione con altre razze di interesse ornamentale), anche in altre zone della Toscana (provincia di Grosseto), come pure in alcune regioni dell'Italia settentrionale per lo più, quali Emilia, Veneto, Piemonte (Masconni, 2003).

A oggi il numero dei riproduttori iscritti nel Registro Anagrafico, sebbene in graduale aumento, rimane inferiore alle 200 unità per i galli e alle 500 unità per le galline (APA di Arezzo, 2005). La potenzialità produttiva annua degli allevamenti con riproduttori iscritti al Registro Anagrafico può essere stimata in 25.000-30.000 pulcini, alla quale si aggiunge quella ottenibile da riproduttori non ancora selezionati, dello stesso ordine di grandezza.



Principale area di diffusione dell'allevamento di Valdarnese bianca

Descrizione morfologica*

* Fonte: Sacchi, 1960; Aleandri e Zavagli, 1965; Pignattelli, 2001; Gualtieri, 2002.

Piumaggio: bianco, ma non candido e, limitatamente al dorso e alla mantellina nei galli adulti, tendente al giallo paglierino lucente; coda a ciuffo, con falciformi brevi nel gallo; nei pulcini, impennamento tardivo: all'età di 45 giorni presentano la regione omerale ancora nuda, parzialmente impiumate quelle del collo, del petto e del ventre, e sono quasi privi della coda.

Pelle: di colore giallo; tarsi di colore giallo-arancio.

Testa: ben proporzionata, occhio grande e vivace, iride rosso-arancio, becco ricurvo di colore giallo oro antico. Cresta e bargigli molto sviluppati, specie nei galli, e di colore rosso sangue; la cresta è semplice e carnosa, eretta e con 5-6 denti nel gallo e piegata nella gallina. Orecchioni di colore giallo crema con qualche venatura rossa.

Collo: robusto, con folta mantellina.

Dorso: lungo, piatto e largo in corrispondenza delle spalle.

Ali: ben sviluppate e aderenti al corpo.

Petto: ampio e prominente.

Addome: ben sviluppato e pieno.



Allevamento di polli di razza Valdarnese bianca

Tab. 1 - Misure biometriche (cm), valori di riferimento per la selezione morfologica

Soggetti adulti		Maschi	Femmine
Dorso	lunghezza	16,5 - 18,0	15,5 - 17,0
Semicirconferenza toracica		16,5 - 18,5	14,0 - 17,0
M. pettorale profondo	lunghezza	14,5 - 16,5	13,5 - 15,0
Coscia	lunghezza	17,0 - 18,0	14,0 - 15,0
Tarso	lunghezza	10,0 - 11,5	5,5 - 6,0
	circonferenza	8,0 - 9,0	4,5 - 5,5
Cresta	lunghezza	12,0 - 14,0	—
Bargiglio	lunghezza	7,5 - 9,0	—

Zampe: gambe forti, carnose; tarsi non troppo lunghi, forti, senza piume.

Peso: all'età di circa 1 anno il gallo pesa da 2,9 a 3,3 kg e la gallina da 2 a 2,5 kg.

Dati biometrici

Per l'iscrizione al Registro Anagrafico, i soggetti selezionati come riproduttori devono presentare caratteristiche biometriche comprese nei valori (minimi e massimi) riportati nella *tab. 1*.



*Gallo di razza
Valdarnese bianca*

Attitudini produttive e sistema di allevamento

La razza è da considerare come da carne, ad accrescimento lento e come tale è fondamentalmente utilizzata. Poiché l'allevamento si svolge di norma a ciclo chiuso, una parte non trascurabile delle uova deposte (circa un terzo) viene destinato al consumo diretto a livello familiare. La gallina può arrivare a deporre 140-170 uova l'anno, raramente un numero maggiore poiché conserva l'attitudine alla cova. Le uova sono di solito di peso elevato (60-68 g) e hanno il guscio di colore bianco avorio.

L'allevamento si svolge tipicamente all'aperto, lasciando gli animali liberi di pascolare sia in oliveti e vigneti che nel bosco; infatti, caratteristica peculiare della razza è la sua grande rusticità e resistenza alle condizioni climatiche tipiche dell'area geografica che, oltre a compensare la sua incapacità di adattamento all'allevamento in clausura, permette di sviluppare attraverso il pascolo, l'aria aperta e la luce solare diretta le caratteristiche qualitative che l'hanno resa famosa. L'allestimento di recinti su parchetti inerbiti prevede una superficie minima pro capite di 10 mq e la presenza di ricoveri per la notte (dotati di nidi

nel caso che siano destinati ai riproduttori), oltre alla messa in atto di opportuni accorgimenti di difesa dai predatori. I pulcini nascono ancora, sebbene in casi abbastanza isolati, da cova naturale e vengono accompagnati al pascolo dalla chioccia; altrimenti vengono mantenuti in pulcinaia per il primo periodo di allevamento (di solito 4 settimane) e poi liberati all'esterno. L'alimentazione si basa sull'impiego di mangimi completi per i pulcini e spesso anche per i riproduttori, ma il sistema tradizionale privilegia l'uso di granaglie di cereali (essenzialmente mais vitreo o semiviteo) come integrazione al pascolo per tutte le categorie di animali.

Miglioramento

La selezione morfologica dei riproduttori di Valdarnese bianca è stata mirata a eliminare progressivamente le componenti genetiche portate dagli incroci operati nei decenni precedenti, in modo da fissare le caratteristiche della razza rispetto allo standard, nei termini sopra definiti. Per migliorare la produzione di carne, evitando tuttavia di alterare le caratteristiche tipiche di una razza a lento accrescimento, è compito degli allevatori operare una pre-selezione dei futuri riproduttori sugli animali corrispondenti allo standard morfologico scartando i soggetti



Pulcini di razza Valdarnese bianca



Riproduttori di Valdarnese bianca

Foto Massimo Vannozi

che all'età di 4 mesi pesano meno di 1,75 kg se maschi e meno di 1,3 kg se femmine. All'età di 6 mesi poi i tecnici APA, incaricati dell'inanelamento dei riproduttori da iscrivere al Registro Anagrafico, scelgono i galli di peso compreso fra 2,3 kg e 2,85 kg e le galline di peso compreso fra 1,75 kg e 2,15 kg, verificando che siano state adottate le norme sull'alimentazione riportate nel "Manuale tecnico pratico per allevatori e tecnici della Valdarnese bianca" (Pignattelli e Cristalli, 2003).

Caratteristiche dietetiche e organolettiche

La carne dei soggetti macellati di norma non prima dei 4 mesi di età è dotata di caratteristiche qualitative (sapore, colore, consistenza) particolarmente apprezzate dai consumatori e nettamente differenziata dai soggetti derivati da allevamenti intensivi, in conseguenza sia delle caratteristiche genetiche che del sistema di allevamento.

L'analisi chimica della carne mostra valori di proteina e di grasso rispettivamente più alti (+10% e oltre) e più bassi (-50% nel petto senza pelle) rispetto ai polli provenienti da allevamento intensivo. In particolare il grasso risulta caratterizzato da una migliore composizione acida (rapporto polinsaturi/monoinsaturi) (Pignattelli, 2001).

Le uova presentano contenuti di proteina e glucidi maggiori rispetto

alla media delle uova convenzionali (+10% e +50%, rispettivamente). Il contenuto di grassi e di colesterolo è minore del 20–25%; inoltre il rapporto tra acidi grassi n-3 e n-6 è molto vicino all'ottimale 1:5 (Pignattelli, 2001).

Utilizzazione gastronomica

I soggetti di 4 mesi di età sono adatti per la cottura alla griglia o al forno e per frittura. Dai 5 mesi la ricetta tradizionale prevede la cottura a pezzi in tegame con pomodoro e l'accompagnamento dei "rocchini" di sedano (polpette fritte e poi insaporite nell'umido della carne). I soggetti più vecchi vengono destinati al bollito, comunque tutte le parti eduli vengono utilizzate per la preparazione di ragù o del collo ripieno.

Bibliografia

- ALEANDRI M., ZAVAGLI V. (1965) - *Caratteristiche tradizionali ed elementi di sviluppo della pollicoltura nel Valdarno*. Atti del "Convegno per la valorizzazione dei prodotti tipici dell'agricoltura toscana", Accademia dei Georgofili [Firenze, 14-15 giugno 1965].
- ARDUIN M. (2001) - *Il recupero delle razze autoctone*. L'allevatore, 3 marzo 2001.
- AA.VV. (1954) - *Atti del Convegno sulla Valdarnese bianca*. [Montevarchi (AR), 7 marzo 1954].
- GUALTIERI M. (2002) - *Relazione finale sul progetto ARSIA "Riconoscimento, salvaguardia e valorizzazione del pollo del Valdarno"*.
- MASCONNI V. (2003) - www.ilpollaiodelre.com
- PIGNATELLI P. (2001) - *Il consumatore ha scelto la Valdarno bianca*. Riv. Avicoltura, 1: 12-18.
- PIGNATELLI P., CRISTALLI A. (2003) - *Manuale tecnico pratico per allevatori e tecnici della Valdarnese bianca*. Ed. APA, Arezzo.
- QUILICI R. (1959) - *Accertamenti sulle produzioni produttive della gallina Valdarnese bianca*. Riv. Avicoltura, 12: 84-94.
- SACCHI R. (1960) - *Il pollo Valdarno ha un avvenire*. Riv. Avicoltura, 11: 41-45.
- SAMARINI C. (1927) - *Il pollame*. C. Tacantola, Piacenza.