

# Il POLLO romagnolo è tornato a RAZZOLARE sulle COLLINE cesenati

Nell'azienda "Ca' Bantone", a Borello, i fratelli Tozzi allevano da "agricoltori custodi" questa antica razza autoctona di piccola taglia, ma molto apprezzata per la sua carne e le uova.



GIUSEPPE DI PAOLO

**I**l Pollo romagnolo è un gran camminatore, rustico e ruspante, che ha bisogno di grandi spazi dove razzolare per procurarsi da mangiare. Se ne parliamo al presente è perché un ricercatore dell'Università di Parma, Alessio Zanon, ne ha recuperato un nucleo in purezza, che oggi è entrato a far parte del progetto "Agrobiodiversità in provincia di Forlì-Cesena. Recupero, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone". Un progetto dal quale è scaturito un bando per l'affido di vecchie varietà e razze animali ad "agricoltori custodi", gestito dall'Osservatorio agroambientale provinciale, che per questo e altri progetti per il recupero di risorse genetiche autoctone ha vinto il premio "Panda d'oro 2006", assegnato dal Wwf per la salvaguardia della biodiversità.

Il Pollo romagnolo è tornato così a ripro-

dursi sulle colline romagnole, sopra Cesena, nell'azienda "Ca' Bantone", dove Stefano Tozzi, insieme con il fratello Gianni e la madre Gloriana, lo alleva e lo riproduce: «È stata una scelta fatta per passione - dice Andrea - per salvaguardare e tramandare questo animale, la sua tradizione e i sapori che rappresenta».

#### LE ORIGINI

Le prime documentazioni sul Pollo romagnolo risalgono a fine Ottocento. Nel 1930 era al Crystal Palace di Londra, ad una mostra avicola. Poi le tracce si perdono, per ricomparire all'inizio del terzo millennio. L'animale è di piccola taglia: 2,5 chilogrammi di peso il maschio, 2 la femmina. Le uova, come quelle di tanti polli autoctoni italiani, sono completamente bianche. «Il loro colore - ci spiega Stefano - tende ad imbrunire giorno per giorno, per cui si nota subito se non sono più fresche. Per questo in commercio sono state sostituite da quelle tendenzialmente rosa, che restano sem-

pre uguali».

La "sfortuna" del Pollo romagnolo è stata però un'altra: è piccolo e per arrivare a 2-2,5 chilogrammi impiega setteotto mesi: troppo poco peso in troppo tempo, mentre altre razze raggiungono un peso doppio in metà tempo: «Ma è un animale molto resistente - prosegue Stefano - e molto rustico, al punto che una volta veniva tenuto nelle aie perché aveva la capacità di razzolare a largo raggio e di procurarsi il cibo da solo, senza chiedere troppo becchime ai proprietari. Ancora oggi, nel mio allevamento, qualche esemplare preferisce dormire all'aperto, sui rami degli alberi, anche sotto la neve».

In piena crisi "aviaria" Stefano ha fatto fatica a tenere al chiuso animali nati per stare all'aperto. Per questo, su richiesta del titolare, i polli di Ca' Bantone sono stati controllati dall'Asl ogni 15 giorni, senza che venisse rilevato alcun problema. Attualmente nell'allevamento ci sono 25 galline e 12 galli, con 150 pulcini. L'anno scorso, Stefano ha distri-

buito 600 pulcini ad altri allevatori e ad alcuni appassionati.

### LA RISCOPERTA IN CUCINA

Il recupero di questa razza autoctona passa anche dalla riscoperta del suo utilizzo. Così, con l'aiuto di Roberto Giorgetti, dell'osteria Pianola di Bellaria, Tozzi e gli altri agricoltori custodi promuovono incontri con titolari di agriturismi e ristoranti per far gustare il sapore della carne soda di questo pollo e apprezzare la resa delle sue uova: «La carne impiega un po' più tempo nella cottura - dice - ma il sapore lo ripaga abbondantemente e le uova, che hanno più tuorlo e meno albume, sono adatte a fare una sfoglia bella soda per ogni tipo di pasta».

Stefano ha cominciato l'attività di riproduttore del Pollo romagnolo nel 2004 e adesso sta collaborando con l'Università di Parma per recuperare anche il tacchino romagnolo: «L'attività di riproduttore e di agricoltore custode - ribadisce - per il momento ha i conti in pareggio». Ovviamente, non è l'attività principale dell'azienda: i tre fratelli Tozzi



I fratelli Stefano (a sinistra) e Gianni Tozzi mostrano due galli di razza romagnola. Al centro la mamma Gloria. (Foto Dell'Aquila)

(oltre a Stefano e Gianni, c'è anche Marco, che dà una mano, ma lavora fuori), sono la terza generazione a Ca' Bantone. Qui nel 1956 arrivarono i nonni, come mezzadri. Negli anni sessanta acquistarono l'azienda, che piano piano ampliarono. Allora era imperniata sull'allevamento ovino e la produzione di pecorino; Stefano ha cominciato a mungere le pecore a cinque anni. Fino a dieci anni fa hanno prodotto formaggio, poi hanno riconvertito l'azienda in allevamento da carne. Alle pecore hanno affiancato anche alcuni bovini, più per passione del fratello maggiore, Gianni, che per attività d'impresa.

Sui 50 ettari dell'azienda - 36 in pro-

prietà e 14 in affitto - tre ettari e mezzo sono a vigneto (parte dell'uva viene vinificata in proprio e parte viene data alla cantina sociale di Cesena), il resto viene coltivato a cereali e foraggio e quello che non serve per l'alimentazione del bestiame viene conferito al Consorzio agrario. Quest'anno, a Ca' Bantone stanno sperimentando cereali per la panificazione, che su queste colline non si faceva da tempo: «Stiamo cercando di mantenere l'attività tradizionale, sperimentando però anche nuove vie - ci saluta Stefano -: il prossimo obiettivo, burocrazia permettendo, sarà quello della vendita diretta dei nostri prodotti». ■

## LA SCHEDA

### Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni.

### Nome del prodotto, italiano e dialettale

Pollo di razza Romagnola.

### Territorio interessato alla produzione

Area romagnola con prevalenza nella provincia di Forlì-Cesena.

### Descrizione sintetica del prodotto

Il Pollo romagnolo è una razza primitiva, di taglia un po' inferiore alla media; il gallo pesa dai 2 ai 2,5 chilogrammi ed ha colori vivaci; la gallina, invece, pesa circa 2 chilogrammi e può deporre fino a 150 uova all'anno. I pulcini sono molto precoci e rustici.

La carne è saporita; le uova dal guscio bianco, di circa 60 grammi di peso, hanno maggiore quantità di tuorlo rispetto all'albume e quindi sono ideali per la preparazione della "sfoglia". Il piumaggio è piuttosto uniforme per la taglia, ma estremamente difforme per livrea, colore dei tarsi e della pelle. La colorazione del piumaggio è molto varia: 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).

### Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il Pollo romagnolo tradizionalmente viene allevato all'aperto a pascolo brado o semibrado, con ampi spazi (fino ad oltre 10 metri quadrati per ciascun capo).

### Storia accertata

Nella zona che comprendeva la Romagna e parte dell'Emilia con le province di Ravenna, Forlì, Bologna, estendendosi verso Firen-

ze, Arezzo, Pesaro, Urbino e la Repubblica di S. Marino, era diffusa una razza primitiva di pollo piuttosto uniforme nei caratteri, di taglia un poco sotto la media, da alcuni definita "il tipo perfetto della gallina di fattoria e per i campi estesi" (G. Trevisani, 1936). Il Pollo romagnolo era diffuso in tutta la Romagna e la sua presenza era collegata soprattutto alla diffusione della conduzione mezzadrile. Negli anni '30 del secolo scorso la razza è stata oggetto di selezione da parte della Stazione sperimentale di pollicoltura di Rovigo e dell'Ispettorato provinciale agricoltura di Ravenna. Negli anni '50, purtroppo, venne progressivamente abbandonata a favore di razze più precoci. Considerato estinto fino a qualche anno fa, è stato salvato dalla Facoltà di veterinaria dell'Università di Parma, partendo da un nucleo di polli allevati nel ravennate.

### Referenze bibliografiche

- G. Trevisani, *Pollicoltura*, Hoepli Edizioni, 1907/1912/1919/1929/1936;
- T. Pascal, *Pagine sparse di Avicoltura*, F. Battiato Editore - Catania, 925;
- A. Ghigi, *Per l'avicoltura italiana*, Zanichelli - Bologna, 1939;
- A. Vecchi, *Zooculture*, Cappelli - Bologna, 1944;
- A. Ghigi, *Gli animali da cortile*, Editrice Opera Nazionale - Roma, 1930;
- G. Pozzi, *Le Razze dei polli*, Ed. agricole - Bologna, 1961. ■

(a cura di Milena Breviglieri)