

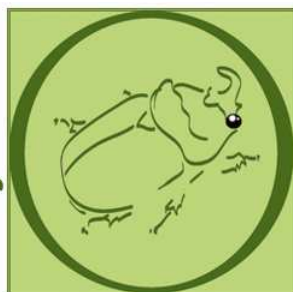
C a v . I T A L O M A Z Z O N

POLLICOLTURA PADOVANA

Estratto dalla Rivista "PADOVA,, edita a cura del Comitato Provinciale Turistico

PADOVA 1932 XI - Società Cooperativa
Tipografica, Via C. Cassan, 22 (già Porciglia)

Oryctes



Edizioni

POLLICOLTURA PADOVANA

Del Cav. Italo Mazzon
Trasposizione ad E-book a cura di



<http://www.oryctes.com/>

Note a questa edizione

Le pagine che vi apprestate a leggere rappresentano un documento piuttosto inconsueto e arduo da reperire: l'opera del Cav. Italo Mazzon sulla pollicoltura della Provincia di Padova (con particolare riguardo per la zona dei Colli Euganei), edita nel 1932.

L'opera rappresenta un'eccellente occasione per fare un vero tuffo nel passato. Ho cercato di trasporre il più fedelmente possibile il testo in questo formato, cercando di conservarne al massimo l'impostazione grafica, la scelta dei caratteri, gli arcaismi, gli eventuali refusi, ecc... Passaggio critico, la qualità delle foto: con la scansione di certo hanno perduto un po' del loro fascino, pur restando un'importante documentazione. Le immagini sono state inserite il più possibile nel punto in cui si trovavano nell'opera.

Il libro, impregnato di forti senso patriottico e campanilismo, fa riferimento ad eventi e fatti che sono molto lontani dalle nostre esperienze. Per capirne appieno le peculiarità, va detto che esso vide la luce in pieno periodo fascista, in un momento storico quindi particolarmente complesso.

Il documento viene qui proposto all'unico scopo di promuovere la sua conservazione e divulgazione e con esse quelle delle informazioni storiche ed avicole in esso contenute. Viene distribuito gratuitamente tramite il sito **Oryctes.com**, e non verrà fatto oggetto da parte nostra di alcuna forma di lucro. Ho cercato più volte di contattare eventuali eredi del Cav. Mazzon per cercare di ottenere il permesso alla pubblicazione, ma non mi è stato possibile rintracciarli. Se qualcuno di loro dovesse avere di che lamentarsi della trasposizione in E-book di quest'opera, rimarrò sempre a disposizione per cercare di risolvere qualunque problema.

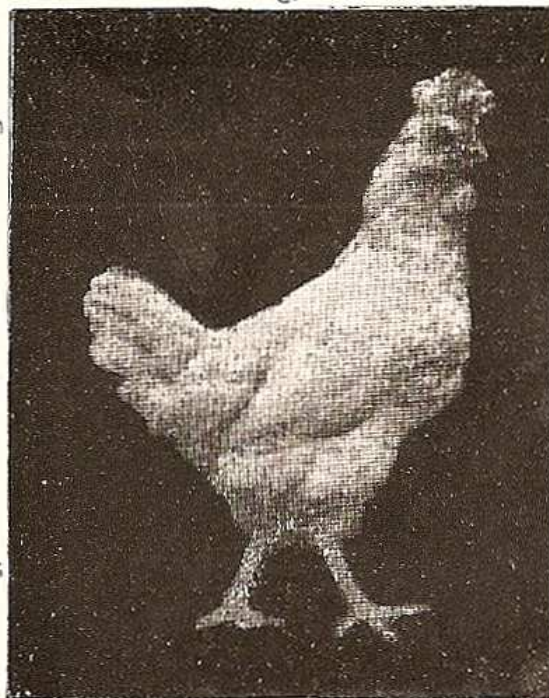
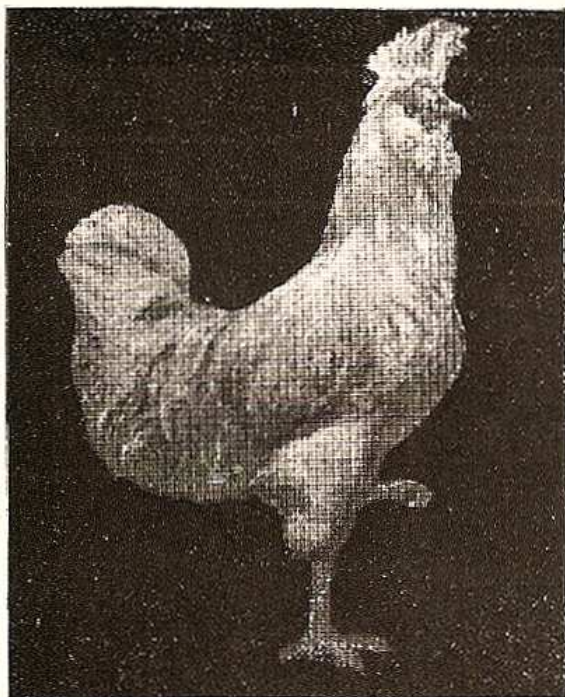
Andrea Mangoni, III-2008

C a v . I T A L O M A Z Z O N

POLLICOLTURA PADOVANA

Estratto dalla Rivista “Padova” edita a cura del Comitato Provinciale Turistico

**P A D O V A 1 9 3 2 XI – Società Cooperativa
Tipografica, via C. Cassan, 22 (già Porciglia)**



GALLO

GALLINA

R a z z a d i P O L V E R A R A o S - C I A T A

(da una fotografia, di mezzo secolo fa, eseguita dal compianto allevatore Luigi Pochini)

PRECEDENTI STORICI

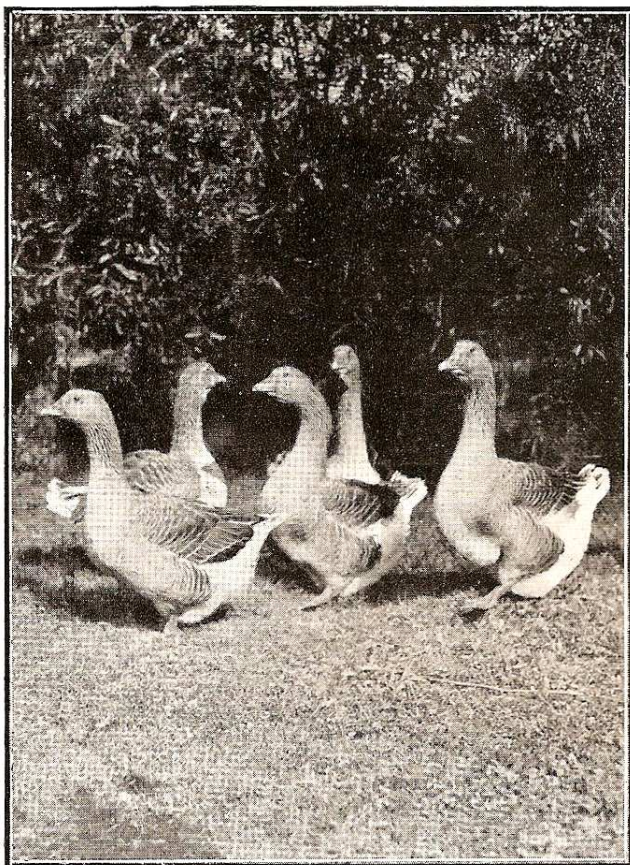
Si è detto, e lo si è anche stampato, che la nostra pollicoltura non differisce, da quella del resto d'Italia, nè per metodo nè per razze.

Può essere che, questo risulti agli occhi di chi poco può conoscere di ciò che i nostri contadini hanno sempre fatto e continuano fare, anche se, apparentemente, poco si differenzi dalle pratiche usate in altre provincie; ma, il solo fatto che, dalla padovana, si sono sempre esportati uova e polli e che, negli ultimi anni, questa esportazione è sempre aumentata in quantitativi, cospicui e sempre migliori, sarebbe già una riprova che qualche cosa di differente si pratici nei confronti delle altre zone di produzione.

Non è poi, tanto recente, il buon nome avicolo della provincia di Padova, se ancora nel 1500 il nostro storico, Scardeone, ne parla nella sua preziosissima opera, « De antiquitate urbis patavinae », edita a Basilea.

Infatti, lo scardeone, parlando della « Plebis Sacci », scrive queste precise frasi ; « *Huius territorium frumento et lino est exuberantissimum et gallinarum mirae magnitudinis copia suprando nobilitantur; preaesertim in pulverario pago ipsi oppido propinquo* ».

Se tanto si stampava nel 1560 è da credere che queste galline fossero note anche qualche secolo prima e siccome « Piove di Sacco » fa parte della nostra provincia, come « Polverara » (pulverario pago), dobbiamo credere che la pollicoltura fosse fin da allora praticata, se non razionalmente, come si dice oggi, con molta passione.



O C C A G R I G I A D I P A D O V A
Giovani oche di circa nove mesi

(Fot. Bardelle - Padova)

Certo si è che, fin da allora, la polleria padovana presentava i suoi polli in forma di animali molto sviluppati.

Più tardi, un secolo dopo, l'Aldrovandi illustrò la « padovana a gran ciuffo », la più elegante delle galline da lusso – razza che qualche autore battezzò per « *polnische* » (polacca).

Non è da meravigliarsi se di questa « elegantissima » del pollaio, che ha servito alla formazione di altre razze, sempre ciuffate, a caratteristiche ben distinte, come la « *padovana olandese* » ; la « *padovana del Chili* » (a penna rovescia) ricciuta ; la « *padovana turca, o del sultano* » e perfino la « *padovana nana* » che, ancora un cinquantennio addietro, ci veniva dal Belgio, sia fatta, qualche po' di confusione, nei riguardi dell'origine.

Se, l'Aldrovandi ne scrisse, vuol dire che, anche questa razza, era coltivata, nella nostra provincia, secoli addietro.

E' da ritenere però che, fra le due razze citate, la *Polverara* fosse la più antica e che assieme, a questa, altra o altre razze locali, esistessero e di uno sviluppo molto superiore alla comune gallinetta mediterranea, dalla quale deriva la gallina italiana che, per l'ambientamento, ha assunto caratteristiche diverse così da essere nota, a seconda della località e delle modifiche subite, col nome del sito ove si coltivava – *livornese, modenese, megiaròla, Valdarno, Ancona*, ecc. – e questo per parlare solo d'Italia.

Non è impossibile che, alle influenze ecologiche, non si sia aggiunta, come nell'*Ancona*, l'opera dell'allevatore – ma l'origine è una.

Noi pure, in provincia, abbiamo ancora qualche soggetto originale di questa gallinetta, nella « *megiaròla* » ; denominazione che, il nostro popolo le ha data, per il suo minuto volume – *megiaròla* viene da *mègio*, (miglio), il piccolo seme.

Razza buona assai, ma troppo piccola di formato (1 kg ½) e produttrice di molte, ma troppo minuscole, uova (50 – 55 grammi).

Testa d'un galletto (tre mesi)
di razza GIGANTE PADOVANA

(Fot. Bardelle)



Dagli storici invece ci vengono additate galline grosse e pesanti – il Gloria, altro illustratore della nostra provincia, parlando della celebre « *Polverara* » dice che già nel 1850 questa razza era decaduta e degenerata da ridursi a poco più di un pollo comune – mentre, prima del Gloria, ne scriveva magnificandone il volume e la qualità il Dottori, nel suo poema eroicomico « *L'Asino* ».

Il Tassoni che, ben prima, aveva cantato *Polverara* ed i suoi galli nella « *Secchia rapita* », scrivendo di un banchetto accennò a una portata costituita da « *dieci cappon che parean oche* ».

E le oche padovane, quelle d'una volta e che ancora si conservano immuni da sangui esotici, non scherzano, perchè a otto mesi, bene ingrassate, possono dare da otto a dieci chilogrammi di peso.

Da tempo immemorabile le trattorie dei centri maggiori offrono il pollo padovano e, con tale denominazione, viene portato in tavola un animale di grande formato, dotato di carne tenerissima, saporita, gustosissima.

E la storia non accenna ad arrivi di razze mastodontiche se non di qualche capo di *Cocincina*, o di *Brahma*; ma questa è storia moderna ; le prime notizie del genere si hanno fra il 1850 - 1860, come del resto è avvenuto in tutta Europa, per l'apparizione dei due colossi asiatici sopraccennati.

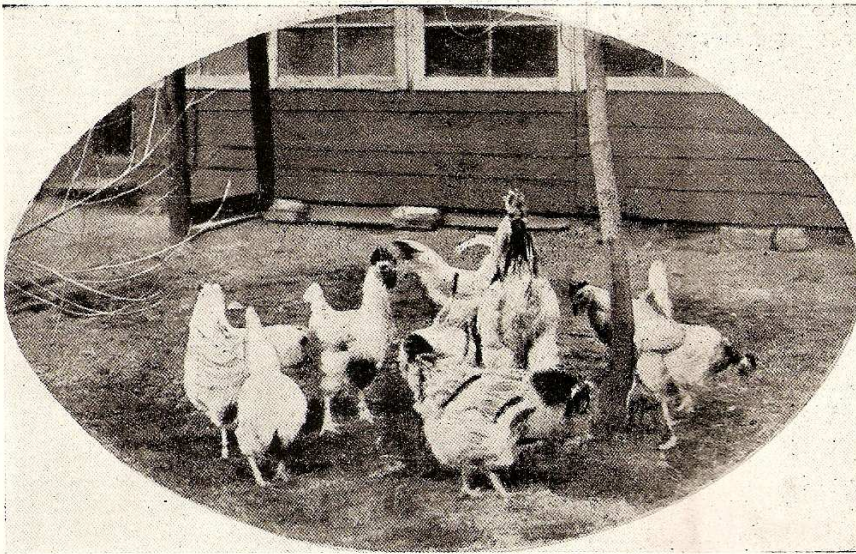
Le « *Lang shan* » ; la « *malese* » ; la « *combattente indiano* », vennero dopo, toccando prima Inghilterra, Belgio, Francia e giungendo alla spicciolata anche fra noi.

Ultime ci sono giunte le razze americane, non per questo meno dannose, delle precedenti, nei riguardi delle nostre razze che hanno inquinato di sangue inadatto, imbastardite, riducendone la rusticità e la produttività sia in carne che in uova.

E' del 1857 l'unico incrocio di un gallo di *Cocincina* fulva con la nostra gallina comune nera. Storia moderna ma ancora del precedente secolo. La razza ottenuta, fu un ventennio dopo, quando ne erano fissati i caratteri, battezzata col nome di « *gigante padovana* » ; ne furono i creatori il Dott. Luigi Mazzon, medico a Villafranca, unitamente alla moglie Emilia Busetto.

La « *gigante* » ebbe il suo quarto d'ora di gloria fra noi ed oltre i confini, ed ha tuttora i suoi allevatori.

E' razza di grande sviluppo, sebbene ridotto da quello che era, ancora qualche lustro dopo l'incrocio, quando si ottenevano capponi di 13 libbre venete di peso.



Razza **PESANTE**
PADOVANA, va-
rietà camosciata

Con tutto ciò quei « *cappon che parean oche* » erano ben noti prima che venisse la « *gigante* » e non erano altro che quei tipi di gallina grossa tramandata, di madre in figlia, nel nostro contado, e che, abbiamo anche oggi, specie nei mandamenti di Piove, Conselve, Monselice e nella zona bassa dei COLLI EUGANEI e che distinguiamo col nome di « *pesante* ».

Accenno solo, perchè d'italiani, ad altre due razze d'incrocio, ottenute, quasi alla stessa epoca della *gigante*; la « *Maggi* » formata dal compianto cav. Ubaldo maggi, con un gallo di « *Brahma* » e la gallina « *Valdarno* » - e la « *Pizzolante* », di un omonimo allevatore pugliese ; ma, della quale, si ebbero solo notizie.

La « *Maggi* » ebbe vita breve, mentre meritava essere diffusa – l'altra sparì subito e non se ne conobbe nemmeno l'origine, con esattezza.

Da almeno tre lustri, di « *Polverara* », non se ne trovava più.

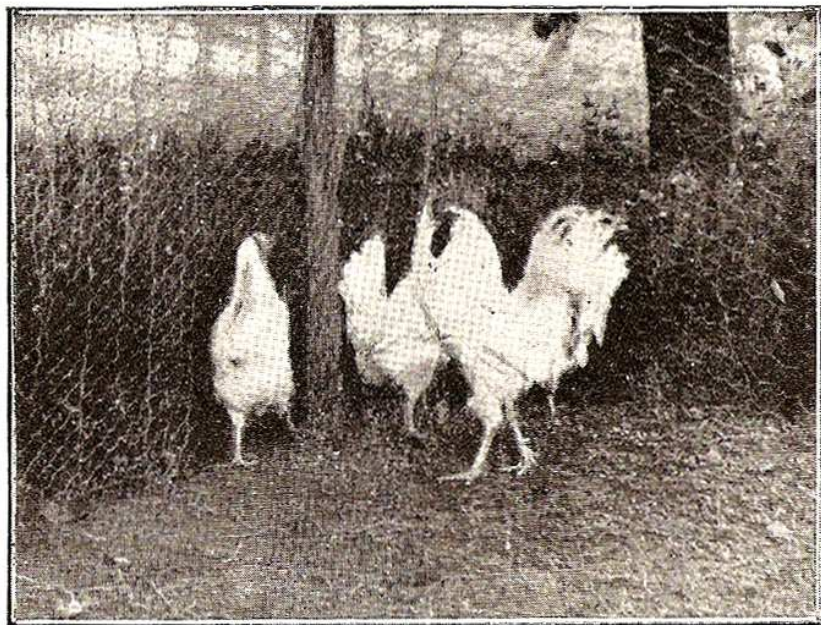
Fu solo nello scorso marzo che un amatore modesto, silenzioso e capace, dopo anni di lavoro diligente e paziente, arrivato a buon punto nella ricostruzione della razza, fece offerta di ben sei gruppi di questa razza perduta, al podestà di Polverara, per essere distribuiti a famiglie che dessero serio affidamento di allevarla, moltiplicarla e perfezionarla – nomino l'ing. Antonio Zanon, nostro concittadino.

Con la Polverara io ricordo d'avere sempre visto quella che qui si chiama gallina « *Boffa* » - gallina che supera i due chilogr. e mezzo, molto rustica, precoce ed ovaia di prim'ordine – cinquant'anni addietro in qualche pollaio non si allevava che la razza « *boffa* ».

C'è chi la dice ottenuta dall'immissione di sangue di « *Polverara* » - a me non sembra anche per le caratteristiche troppo dissimili – cresta sviluppata assai, longitudinale come nell'italiana e non trasversale ed embrionale come nella « *Polverara* » ; assenza assoluta di ciuffo, mentre è ricca di basette e barba, che ricoprono una ben sviluppata gorgiera, e nascondono i barbigli, caratteristica che, nella *Polverara*, è ben differente.

Gli allevatori moderni la dicono somigliante alla « *Faverolle* », ma quest'ottima razza francese non era ancora creata quando la « *Boffa* » scorazzava per i nostri cortili e, d'altra parte, la storia della « *Faverolle* » e delle sue recentissime origini è troppo nota, perchè sia permesso fare simili affermazioni.

Non mi dilungo sulle altre razze note, in provincia, a memoria d'uomo – non ebbero storici pur esistendo, riproducendosi e conservandosi, resistendo alla mania che aveva preso i nostri amatori di portare fra noi razze d'altri paesi d'Europa, d'Asia e d'America ; oggi anche d'Australia.



(Fot. Gislou)

MEGIARÒLA, var. bianca, ovvero
la razza italiana ambientata e in-
grossata in provincia di Padova

Con le nostre vecchie razze, quasi tutte innominate, il buon nome di Padova, non solo si conservò ma, si diffuse, sempre più e, soprattutto, per i suoi polli da consumo, per le sue galline da uovo.

Padova fu una grande fornitrice di polleria ed uova sia per il consumo interno, sia per la esportazione.

Subì una minorazione durante la guerra ma si riprese poi.

Ci sono famiglie che si dedicano, per tradizione, ad uno di questi tipi di gallina e che ne hanno diffuso l'allevamento dandone dei gruppi a figlie che si accasano altrove. S'incontrano qua e là, nella bassa padovana massaie che si gloriano di avere il loro pollaio costituito da soggetti che provengono dal gruppo di polli avuti in dote.

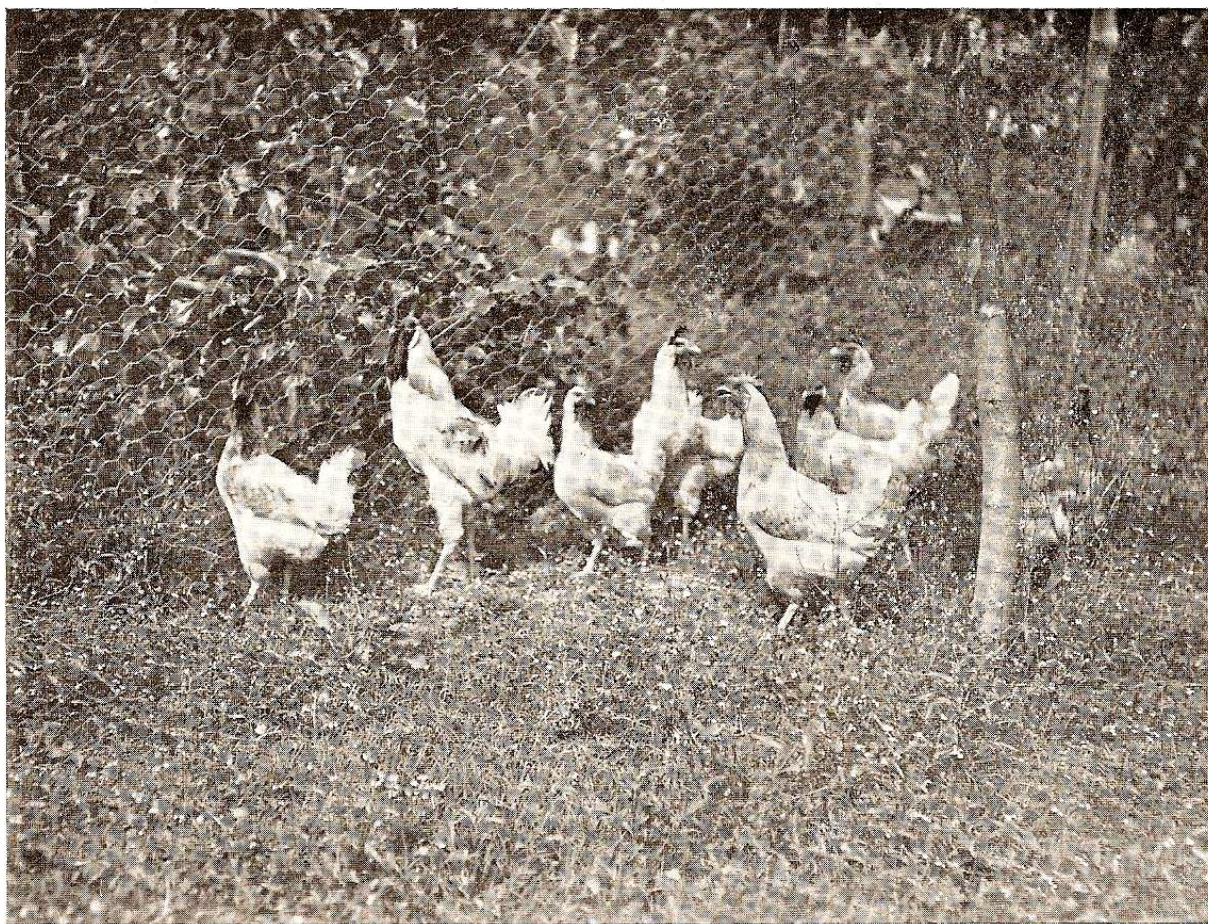
E' questo tipo, a forte sviluppo, che venne da poco denominato « *pesante* » ed è quello che, in purezza o imbastardito, ha fino ad ora fornito i famosi polli padovani così ricercati dal consumatore.

I capponi della « *pesante* » possono superare i quattro chilogrammi – sono facili all'ingrasso ed il grasso è ben diffuso e distribuito in tutto il corpo.

Di tale razza si vanno ora rapidamente popolando i migliori pollai della provincia; ed è una gallina che lo merita, anche per la produzione di numerose uova pesanti, a tuorlo giallo carico, delicatissime di sapore e rivestite di un guscio forte, resistente ai viaggi. E' inutile ripetere che, come razza ambientata, oltre che rustica è assai precoce – a tre mesi e mezzo un galletto di pesante può superare i due chilogrammi – ma, nella media, si può calcolare su un chilogrammo e mezzo di ottima carne, bianca, tenera.

Ma anche questa razza, mancando di uno storico che l'abbia cantata, deve accontentarsi, almeno per ora, di cronisti locali.

Però se Padova deve gloriarsi d'un nome in avicoltura, pur riconoscendo l'importanza che le ne viene dalle note storiche e non disdegnandone affatto l'onore, si interessa, ed a ragione, molto più delle sue galline da prodotto che son quelle che, preferite dal consumo e dal commercio, le permettono di scambiare i loro prodotti, dopo aver largamente fornito i bisogni famigliari ed il consumo provinciale, e provvedere ad una forte esportazione di carne ed uova.



R a z z a P E S A N T E P A D O V A N A , v a r i e t à c a m o s c i o

ALLEVAMENTI FAMILIARI – RAZZE

LA POLLICOLTURA AI COLLI EUGANEI

Per il grande numero di abitazioni che accolgono la nostra popolazione rurale disseminata in provincia di Padova, è largamente diffusa la pollicoltura a base familiare o frazionata ed è questa la più importante e redditiva ; è quella che fornisce esclusivamente, oltre che ai bisogni di casa, il consumo ed i mercati.

Grandi allevamenti, malgrado le vaste aziende agricole, ve ne sono pochi e si capisce. Queste grandi proprietà più che allevare, raccolgono, col sistema delle onoranze, forti quantità di uova e pollame d'ogni genere, per i bisogni padronali e dell'azienda, mandando la mercato il sopravanzo.

Rare sono le aziende che, a questo reddito, uniscono quello dell'allevamento. Non sempre il fattore, o la fattoressa si occupano di questo ramo pur così importante della piccola zootecnia e, più raro ancora, è che se ne interessi direttamente il proprietario e dove lo si fa è più raro ancora il caso di una applicazione razionale ed in certo modo educativa dei propri dipendenti. Ma si trova anche questo, come vedremo in seguito.

I tentativi della *Cattedra Ambulante* e del *Pollaio Provinciale* non sono riusciti che ad ottenere delle promesse – eppure abbiamo, fuori provincia, in Sabina, un caso che può essere citato ad esempio.

Nelle vaste tenute del nob. Conte orsoline Cancelli, amministrate da un nostro concittadino, il capitano Faccioni, dove sono ormai installate famiglie venete di lavoratori, molte mezzadrie,

sull'esempio della fattoria centrale, hanno i loro allevamenti uniformi e le buone massaie venete colà trapiantate, non curano che pollame padovano e di razza « *pesante* » - con grande letizia delle buone tavole romane che ne apprezzano le uova voluminose ed i capponi prelibati.

Quando mai potremo vantare qualcosa del genere in provincia di Padova?

L'allevamento del pollo è da noi spesso unito a quello del tacchino, della faraona e dei palmipedi (anitre ed oche) di pregio non comune ; anzi in non pochi cortili, ove vi siano elementi favorevoli – acqua, risaie, praterie ed incolti – si può notare come questi allevamenti superino talvolta e non di poco, quelli della polleria.

Questa organizzazione della pollicoltura è dovuta al criterio sano che distingue il nostro contadino, spesso contrariato nella sua opera intelligente da suggerimenti o imposizioni di illusi o interessati che, con l'introduzione di nuove razze, minano la purezza del sangue, il valore produttivo, la rusticità e la precocità delle nostre pregiatissime galline.

Non bisogna credere però che il nostro contadino accolga tanto facilmente le teorie di tali predicatori – reagisce e con tenacia e, noi dobbiamo a questa reazione, se ancora possiamo trovare soggetti di razza pura, o sul punto di ridiventarlo. In questo siamo mirabilmente aiutati dalla robustezza e rusticità di questi nostri preziosi animali che, lasciati tranquilli, in pochi anni si spogliano di quel sangue che, tanto scioccamente e senza criterio, venne loro immesso.

Ora, tutto questo lavoro e questa passione sono pollicoltura – pollicoltura pratica, della più bell'acqua – di quella che il tecnicismo si è indubbiamente servito ed ora vorrebbe disconoscere.

Il miglioramento c'è e, gradatamente, si impone – ma si tratta di oltre centomila pollai ove bisogna persuadere, convincere – l'imposizione è negativa, è contraria al progresso, almeno in questo campo.

Le *Mostre Rassegne* organizzate in provincia dalla Cattedra Ambulante e dal Pollaio Provinciale hanno messo nella condizione i nostri allevatori e le massaie, anche delle zone più eccentriche, di distinguere e conoscere le varie nostre razze locali ; la propaganda attraverso la stampa, le conferenze e soprattutto quelle bonarie conversazioni, casa per casa, cortile per cortile, hanno fatto distinguere la buona dalla cattiva gallina e conoscere le buone norme igieniche ; le cure negli allevamenti ; il miglioramento nell'alimentazione, negli stessi pollai che hanno sostituito i vecchi ricoveri così contrari alla salute dei polli ; nella costruzione di chiuse per impedire, nei giorni di semine o di raccolte, che i pennuti possano far danno.

Ma ci vorrebbe altro per elencare tutto il lavoro fatto!

Come per tutte le branche che danno vita alla nostra agricoltura, non è una sola norma che possa esser messa in pratica ovunque e, anche la nostra pollicoltura subisce modifiche, fa concessioni, si adatta a bisogni, ad esigenze del quasi caso per caso.

Ma prima che da noi, tutto questo è stato praticato dall'allevatore che, nella maggior parte dei casi, è la « massaia » ; sarà stata una applicazione grossolana ma il principio non mancava.

A noi è restato il compito di rilevare, annotare, consigliare, aiutare, dirigere e, in certo qual modo, rendere più omogeneo questo lavoro complesso, molto spesso ostacolato, da incomprendimento di agricoltori e da contratti, specialmente nei mezzadrili, con clausole proibitive.

Ma non è qui il caso di parlare di tale argomento, che fa già posto in rilievo anche nella nostra provincia.

LE RAZZE LOCALI DA PRODOTTO

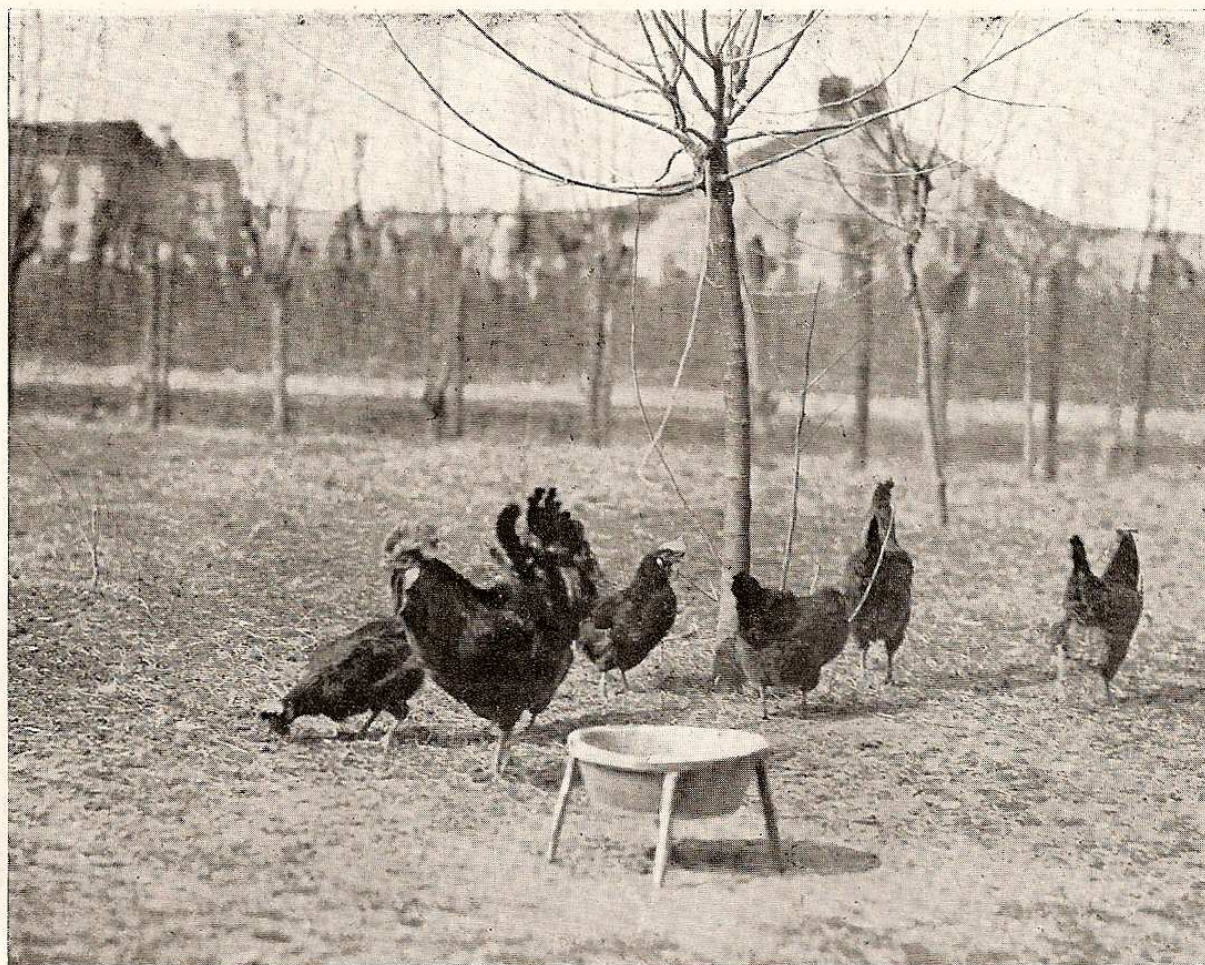
Ne abbiamo molte, troppe, anche se alcune così diradate da ritenerle scomparse.

Esistevano ed in parte possediamo ancora la « *megiaròla* » ; la « *nana* » ; la « *gropa* » ; la « *cinque dita* » ; la « *boffa* » ; la « *cuccula* » (capparola, vara, cucca, a seconda dei paesi) ; la « *pesante* » e anche la « *gigante* », che ha potuto resistere tre quarti di secolo ed ha tuttora i suoi allevatori.

Qualcuno ha voluto fare del confusionismo fra *pesante* e *gigante*, ma non ha potuto che dimostrare la propria incompetenza in maniera avicola.

La *pesante* è una vecchia razza che esiste da secoli e che i più vecchi hanno ereditato dai loro predecessori.

La *gigante* è frutto di un unico incrocio, come ho già detto.



Razza padovana leggera - Megiaròla migliorata - varietà nera

Questo avveniva in quell'epoca nella quale la pollicoltura era ancora in fasce ; non era stato inventato l'anello per segnare le galline ; non il nido trappola ; il Canada non aveva ancora pensato ai suoi pollai razionali, e il buon Mendel non aveva certo ancora fatto parlare di sè – le tabelle nutritive erano un mito e, le vitamine, da scoprire.

Eppure senza manuali, senza trattati, senza scuole si faceva della pollicoltura e della buona pollicoltura, non solamente nel padovano, ma in tutta l'Alta Italia e parte della centrale, se si è potuto fino a 6 – 7 anni or sono alimentare una esportazione che oggi, purtroppo, è stata soppiantata da una importazione che costituisce una vera vergogna.

E della pollicoltura se ne fa anche oggi.

Per niente dal 1927 al 1931 la nostra esportazione uova, da 60 milioni di pezzi era stata portata a 78 milioni ; ma la carestia del mangime ha spinto gli allevatori a diminuire il numero dei branchi di produttrici.

IL BUON SENSO PRATICO DELLA MASSAIA

In una delle mie conversazioni di propaganda che vado facendo, casa per casa, pollaio per pollaio, capilai presso una massaia già visitata quasi due anni prima.

Ricordandomi le conversazioni d'allora, le chiesi: beh ! e come va la *pignata*? – Benon, cavalier ! allora per contentar i me omeni, tre me ne ocoreva, de quei merli – adesso me ne basta uno! E... go fato anca i conti, salo !... co quei polastrei bianchi, che gaveva tuti quei difeti che el sa, quando ghe ne aveva tirà sù cento, a tre mesi gaveva, sì e no, quaranta chili de carne da portare in piazza, adesso co la « *pesante* » che el me gà fornio lu, che Dio lo benedissa, cento polastri, a tre mesi e mezzo, me permete de portare in piazza un quintale e mezzo de carne! »

E se quella brava ed intelligente massaia, che in altri tempi era stata convinta di sopprimere, le sue vecchie buone galline, per sostituirle con una razza dalle mille uova, oggi è contenta d'esser tornata ad una razza locale, razza grossa, adatta alla sua numerosa famiglia, bisogna anche dire che è, pel nostro indirizzo, una propagandista della più grande efficacia.

Ma di questo senso pratico, grazie a Dio, per le nostre campagne se ne trova spessissimo.

NELLA ZONA DEI COLLI EUGANEI

Chi ha insegnato alle brave massaie dei nostri Colli Euganei a praticare una pollicoltura, così varia e differente, da zona a zona? Perchè al colle i polli sono in numero così ridotto e al loro posto abbiamo numerosi branchi di tacchine? Chi ha insegnato alle nostre massaie di avere il chiuso per questi animali, dal quale sono avviati fra la sterpaglia ed i boschi dove fanno strage d'insetti e trovano semi e virgulti che difficilmente potrebbero essere meglio utilizzati? E chi ha insegnato alla massaia dei Colli di allevare le oche in una quantità che, senza rappresentare l'esagerazione, si uniforma alle possibilità di mantenimento offerte dai Colli, così poveri di acqua?

E perchè no le anitre?

La massaia sa benissimo che l'oca, vorace per natura, è armata di un becco robusto che le permette di spuntare le erbe più dure e che, per essere un animale acquatico sa sopportare la sete.

La zona dei Colli Euganei ha mercati settimanali di notevole importanza. Quello di Vò, che è una recente gloria dell'Amministrazione Comunale, è il mercato per eccellenza della zona collinare e delle vallate verso sud; *Bresseo* è un altro centro di raccolta dove scendono i prodotti dei Colli Euganei. Altri mercati hanno i Colli Euganei, per la loro produzione : Abano è pure un buon mercato anche per l'esistenza di tanti stabilimenti termali, in buona parte aperti tutto l'anno e che assorbono buona quantità di polleria di pronto consumo. Vengono poi *Este e Monselice*, anche se extra zona collinare, dove si convoglia buona parte della produzione del mezzogiorno ed oriente.

Due prodotti, sopra tutti, eccellono e sono ricercati : i capponi e le tacchine. Queste in gran parte si riversano a Bresseo ; i primi scendono in massima parte a Vò, assieme a tant'altra grazia di Dio che richiama ogni mercoledì, in sito, una infinità di negozianti per l'acquisto ed avviamento, a mezzo di carri e di camions, fuori di provincia, di forti quantità di pollame ed uova, diretti soprattutto a Verona e Milano

Le tacchine e le oche dei Colli, non sono di formato molto sviluppato, ma hanno carni saporitissime, tenere che, a Padova, sono assai ricercate. All'epoca dei galletti i mercati ne sono abbondantemente forniti e tale produzione comincia prima che altrove perchè le massaie hanno la possibilità, quasi da par tutto, di sfruttare il sole che batte nelle costiere collinari.

Le pollanche, in sopra più, passano al mercato ; le migliori vanno a sostituire le galline a deposizione finita.

Le galline poi, assieme ai capponi, si trovano in buona quantità verso autunno nei banchi e negozi, sotto il « *Salone* » ; i buon gustai padovani sanno di trovarli presso quei negozianti che se ne son fatta una specialità ⁽¹⁾.

Nei colli Euganei non manca un acerrimo nemico del pollaio : la volpe, ma anche questa ha i suoi nemici, specialmente nel cacciatore locale che la segue, la spia, per delle settimane e riesce anche ad ammazzarla. Allora, prima di levarle la pelliccia, fa la via crucis della zona che era da

¹ Sono i banchi con la scritta « Polleria Euganea ».

quella frequentata e le massaie lo regalano di polli, di uova e, perchè no ? anche di un buon bicchierotto di vino, di quello prelibato.

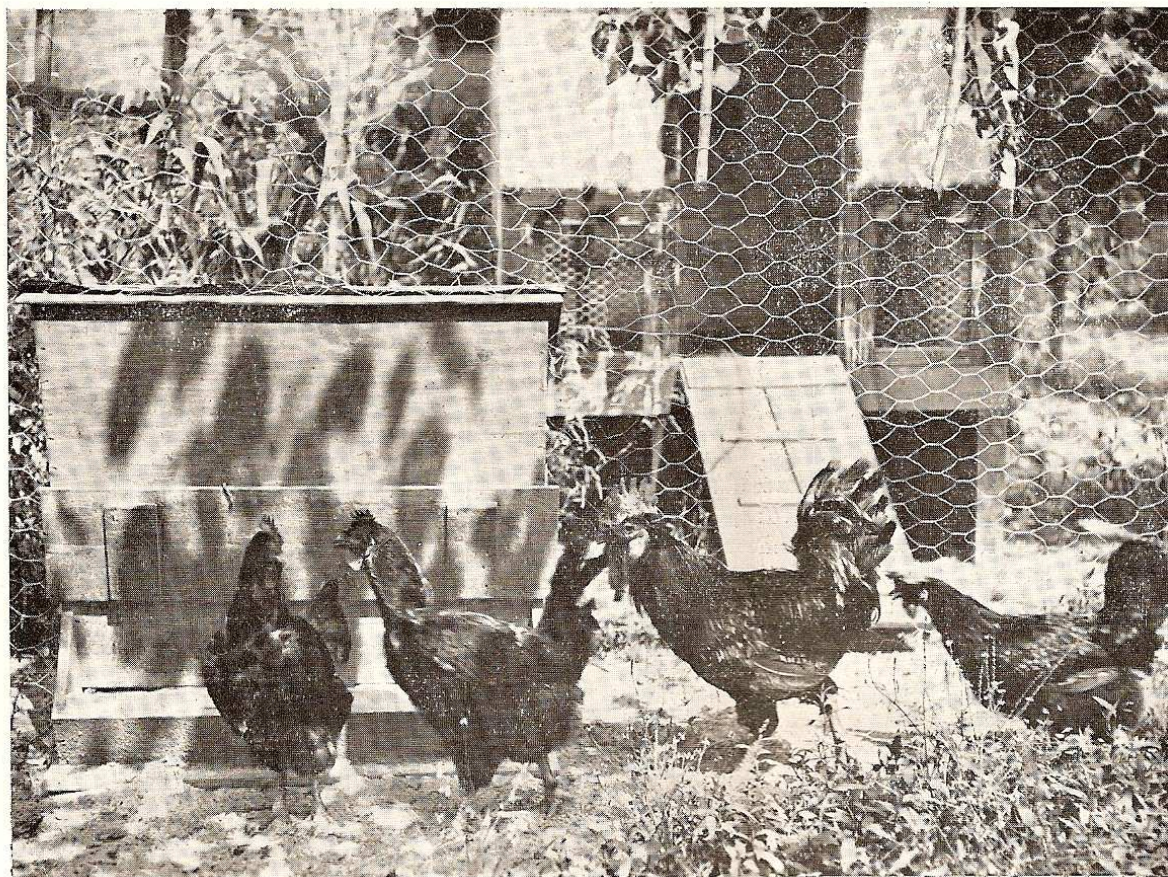
Ma anche il contadino, a sua volta, si difende dalla volpe e dai ladri a due gambe, con la costruzione del pollaio sugli alberi.

Non tutte le case coloniche dispongono d'un albero adatto, ma, dove c'è lo si usa e tutti i suggerimenti atti a farne una sicura difesa dai ladri, sono posti in pratica.

Non sono adatti per tutte le razze ma, anche per queste, l'ingegno pratico del nostro contadino va provvedendo con una serie di ripiani che evitino, alle razze pesanti, un salto così pericoloso.

A Vò, quel benemerito Podestà, chiamò il valoroso dott. Mastromarino, il cattedratico tanto ascoltato della zona ed il sottoscritto per l'organizzazione della prima « *Mostra-Rassegna* », delle galline da prodotto, della zona dei « *Colli Euganei* ».

Queste manifestazioni avicole, così geniali e pratiche, ci ricordano un carissimo compagno, l'ideatore di tali riunioni che potremmo chiamare « *feste* », come tante altre affermazioni non campo *agrario* – *zootecnico*. E' il compianto dott. Furlan, direttore del Macello comunale di Padova, studioso profondo del nostro problema avicolo e troppo presto mancatoci.



G i g a n t e p a d o v a n a , v a r i e t à b r i z z o l a t a

Non c'è mezzo migliore di educare il contadino e la massaia, obbligati a vivere lontano dai centri : tali manifestazioni, fatte zona per zona, offrono il comodo, ai tanti allevatori che, appena una volta la settimana, possono andare ad ascoltare la messa e solo di rado arrivare ad un mercato, di vedere e studiare quasi sulla porta della loro casa la più completa raccolta delle nostre razze e su quelle apprendere le speciali caratteristiche, invogliandosi all'allevamento di quella che più può persuadere, o piacere e meglio sia adatta ai gusti o alle possibilità.

Tutte le nostre razze, così come sono ormai ridotte di numero, in pieno accordo fra Cattedra e Pollaio, sono tutte buone, oso dire tutte migliori. Basta scegliere quella che più si confà alle possibilità del proprio ambiente, del proprio pollaio.

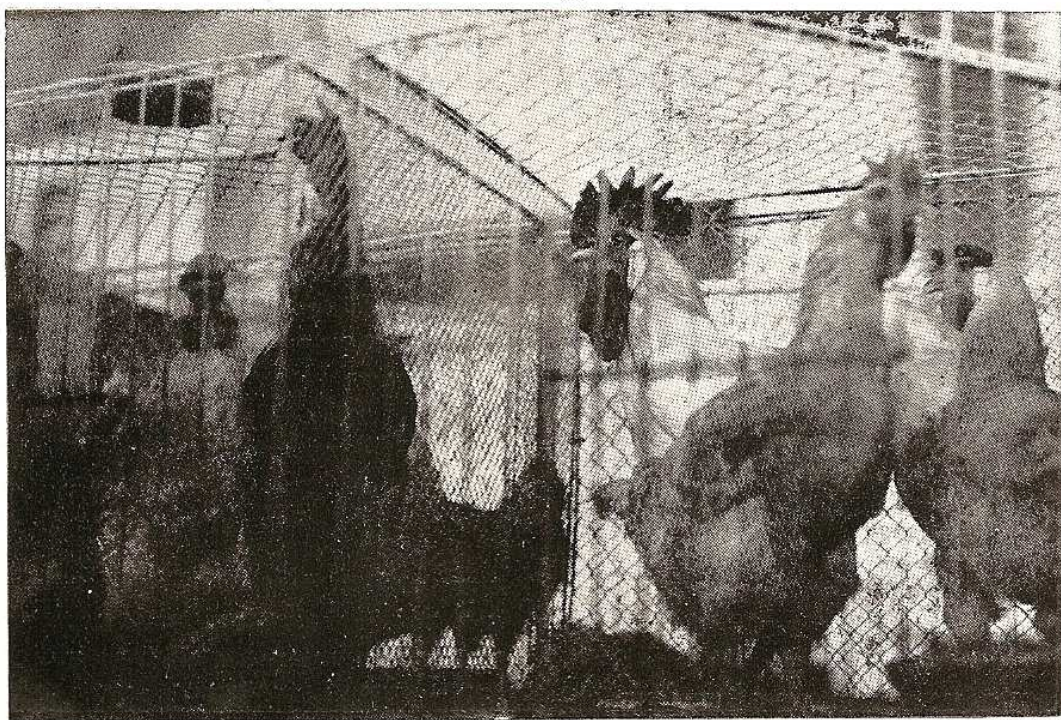
E là, dove anche il più timido dei nostri contadini, si trova a fianco di gente conosciuta, che non lo imbarazza, che anzi lo eccita alla confidenza, in un'ora si fanno più proseliti che in un anno di visite, di gite, di conferenza e di pubblicazioni che non a tutti possono arrivare e meglio e più presto che con le grandi esposizioni, che servono, di solito, solo a disorientare.

Nella zona dei Colli Euganei, negli alberghi, nelle trattorie, nelle osterie, anche le più modeste, è sempre offerto il buon pollo del sito, in tutte le forme e chi scrive ricorda qualche cenetta in lieta compagnia, con un buon « riso coi figadei » seguito da un buon pezzo di gallina o cappone allessato, e, per chiusa, un superbo arrosto di faraona e pavone. In una di queste, con un tiro monellesco, un amico cattedratico che voleva gustare, per la prima volta, il pavone, non gli toccò che anitra, anitra ed anitra : ma poté soddisfare il suo vivo desiderio, in una seconda onesta baldoria.

Non è solo nel cortile rustico, o nel pollaio di qualche villa, che il gallo è tenuto in onore pel suo squillante chiccherichì. Alla trattoria Gastaldello, a Castelnuovo, c'è un bel gallo, a tinte forse inverosimili, che avverte con una scritta burlesca :

« quando il gallo canterà
« qui credenza si farà »

Ma dev'essere afono: i clienti del buon Gastaldello non l'hanno mai sentito cantare.



G r u p p o d i P E S A N T E P A D O V A N A
Primo Premio all'Esposizione Nazionale della "Fiera del Levante,,

(Fot. del cav. M. Ficarelli, Bari)

LA SAGRA AVICOLA DEI COLLI EUGANEI

Dopo la sagra dell'uva e del vino era naturale che si facesse posto ad una manifestazione avicola della zona collinare e questo avvenne il 14 ottobre nel più adatto degli ambienti – Vò – il sito che ospita il più importante dei mercati che, come assicura quell'egregio Podestà, raccoglie settimanalmente venditori ed acquirenti per un valore, di prodotti, che s'aggira fra le trenta e le cinquantamila lire ogni mercoledì – somma che rappresenta il movimento, di appena due – tre ore, del mattino.

Gli acquirenti, fatto il carico, avviano la merce verso Este, Verona, Milano e Padova.

La *Mostra – Rassegna* di Vò, preparata con ogni cura dal reggente la Cattedra dei Colli, dott. Alberto Mastromarino, assistito dal sottoscritto, superò ogni attesa ; e questo dimostra come, le zone dei Colli Euganei, sia ormai matura per la riuscita di simili manifestazioni.

Infatti, malgrado il più largo preventivo nell'approntare il materiale per la Mostra, buona parte dei gruppi dovettero essere collocati in gabbie di fortuna, mentre i ritardatari, non essendovi più posto, erano rimandati a casa per l'impossibilità di alloggarli ; e questo avvenne, senza proteste, anche da parte di allevatori distanti, parecchi chilometri, da Vò.



G r u p p o d i r a z z a B O F F A
Primo Premio all'Esposizione Nazionale della "Fiera del Levante",
(Fot. del cav. M. Ficarelli - Bari)

La Giuria, in poco più di due ore, poté presentare al Comitato organizzatore le sue proposte di premiazione.

A mezzogiorno i partecipanti conoscevano il premio spettante ai gruppi esposti e, poco dopo, l'egregio Podestà, cav. Marco Righetto, nella sala teatrale del sito poteva consegnare ai premiati medaglie e diplomi.

Un *tour de force* che dovrebbe servire d'esempio ad altre manifestazioni del genere, fra noi, ed altrove.

Fra i premi, figuravano quattro gruppi di polli, già primo premio all'Esposizione di Bari, regalati dal *Pollaiio provinciale*.

Si trattava di gruppi di Pesante e di Gigante padovana già al V° anno di selezione – dono cospicuo che permetterà, ai quattro premiati, di migliorare i loro pollai con riproduttori di scelta qualità e che li metteranno in condizione di farsi fornitori di razze pure, a duplice prodotto, nei dintorni dei loro allevamenti.

A questa entusiastica manifestazione dei Colli Euganei si può dire che parteciparono tutte le qualità di animali allevati nella vasta zona – oltre alle varie razze di polli da prodotto, per le quali è così rinomata la nostra provincia, si poterono ammirare tacchini, faraone, anitre ed oche in forti quantità e di qualità scelta, e perfino colombi.

E, per la *bonne bouche*, intervenne, da Polverara, un bravo allevatore, con un bellissimo gruppo di allievi della famosa S-ciàta di Polverara, molto ammirato ed ottenuto da uno dei gruppi, generosamente donati, all'on. Podestà di quel paese, dall'ing. Zanon di Padova, per la ricostituzione, della celebre razza, nella terra d'origine.

NELLA ZONA DEI COLLI EUGANEI

Sulla importanza della nostra pollicoltura molto si è discusso ma, quantitativamente, siamo ben lontani dal conoscerne il valore nell'economia agricola.

Una recente gita fatta, assieme all'illustre prof. Gugnioni dell'istituto zootecnico di Perugia, ha permesso di constatare come i vuoti subiti, nella passata primavera, causa il caro costo dei mangimi ed il prezzo avvilente delle uova, siano stati ricolmati ed in qualche pollaio anche aumentato, il numero dei riproduttori, nei riguardi del passato.

Si può esser più che certi che la prossima annata ci permetterà di contare su produzioni pari, se non superiori, a quelle del 1930 e del 1931.

Per la conoscenza, molto approssimativa, del nostro patrimonio avicolo e la sua valutazione, è in corso uno studio, molto diligente, iniziato da un altro valoroso cattedratico, il dott. Squadroni – studio che fin da ora ci fa conoscere come, nella nostra provincia, nelle sole aziende piccole – medie e grandi si passi da un massimo di prodotto di circa 150 ad un minimo di 50 chilogrammi ad ettaro – prodotto che può dirsi fisso di 150 per le piccole aziende – 80 – 90 per le medie e 50 – 60 per le grandi. Oltre a questi dati bisognerà ottenere quelli delle proprietà minime, chiusure e piccoli appezzamenti che in molti casi si restringono ad un campo, ad un orto o ad un cortile, ove il massimo di 150 chilogrammi sarà certo superato.

Lo studio poi intorno all'influenza dell'uovo pesante e grosso, prodotto dalle nostre razze, sulla precocità e la quantità di carne dei nostri pollastri, potrà aggiungere nuove norme ed affermazioni per una maggiore valorizzazione delle nostre razze.

Razze che non hanno *standard*, ci ripetono i puristi dell'avicoltura, che si tengono così a giorno di quel che si fa all'estero, mentre così poco conoscono di quello che abbiamo in casa. E' vero, non hanno uno standard ma nessuno ci impedirà di precisarlo ; per quanto, finchè vivemmo nella beata ignoranza della standardizzazione, fummo *esportatori* e dei più quotati e dacchè le razze estere, con tanto di pedigree, vennero fra noi, distraendo la maggior parte degli allevatori, siamo diventati *importatori*.

Fortunatamente questo moderno malanno, nella nostra provincia, fu sufficientemente arginato e trionfano ancora, in buona parte le nostre razze, come ci vennero dai nonni e dai bisnonni.

Con questo non siamo nemici del progresso e, lo abbiamo provato, migliorando le nostre razze fino ad elevarne la produzione in uova ed eliminando il bastardume che ci aveva minorato e peggiorato il prodotto *carne*.

Questo è l'indirizzo che abbiamo seguito da un decennio circa e, se ancora ci manteniamo al primo posto, rispetto alle altre provincie, in fatto di produzione quantitativa e qualitativa, molto è dovuto all'indirizzo da noi propugnato,

selezionare il pollame locale :

che dal Decreto-Legge, 3 settembre 1926, non solo ci venne confermato ma *comandato*.

ITALO MAZZON

Padova, Dicembre 1932 - A. XI.

Dello stesso Autore

LE NOSTRE GALLINE, quattro chiacchiere alla buona.

(Edito a cura della Cattedra Ambulante d'Agricoltura).

PRO POLLICOLTURA NOSTRA.

Dedicato a S. E. l'on. BENITO MUSSOLINI, *Capo del Governo e Duce.*

ALTRE QUATTRO CHIACCHERE alle brave massaie di Piove di Sacco.

(Edito a cura della Cattedra Ambulante d'Agricoltura).

Di prossima pubblicazione

AVICOLTURA NOSTRA.

Guida pratica, illustrata, per gli allevatori italiani, con speciale riguardo alle razze del nostro Paese.

Trasposizione ad E-book: Andrea Mangoni III/2008

info@oryctes.com

<http://www.oryctes.com/>



Tutti i diritti di pubblicazione di questo testo rimangono di proprietà degli autori. La versione digitale di questo documento è di libera fruizione a patto che non venga modificata e/o utilizzata a scopi commerciali.