Denominazione del prodotto: Gallina Padovana (presidio Slow Food)

Zona di produzione: In Italia la conserva e la produce l'Associazione di tutela "Pro Avibus Nostris" con sede presso la sezione professionale San Benedetto da Norcia dell'Istituto Superiore di Istruzione Agraria Duca degli Abruzzi di Padova, che ne ha promosso la costituzione con circa 15 produttori nel territorio della provincia di Padova.

Tecnica di produzione: L'allevamento di questa pregiata razza prevede l'accesso a pascolo all'aperto e un'alimentazione vegetale a base di granaglie (mais soprattutto) con l'esclusione di alimenti geneticamente modificati. Un marchio registrato garantisce la Padovana del Presidio: ogni animale ha un anellino con il numero dell'allevamento ed esce dal macello accompagnato da un'etichetta che identifica il prodotto.



Caratteristiche del prodotto: Nei soggetti in allevamento, la caratteristica principale è la conformazione del cranio sul quale sorge una protuberanza ossea (ernia craniale), che sostiene il ciuffo di notevoli dimensioni. Un ciuffo di penne pendente sotto il mento va a costituire la cosiddetta "barba" mentre altri due sotto gli occhi costituiscono i "favoriti". Le narici sono carnose e circonvolute. Le zampe sono di color ardesia e il guscio delle uova è bianco. Può essere di piumaggio nero, bianco, dorato, camosciato o argentato. Esprimono un comportamento assai diverso dalle razze non ciuffate fin dalla schiusa come pulcini, in genere più circospette le femmine con aspetti di animale da affezione, mentre nei maschi si osserva maggiore territorialità.

Elementi di storicità: La diatriba sulla sua origine non si è mai conclusa, ma fra tutte c'è un'ipotesi più probabile di altre. Nel Trecento, Giacomo Dondi dall'Orologio, medico e astronomo padovano (famiglia che ricevette in seguito il titolo di marchesato dalla corte polacca) durante una visita in Polonia, avrebbe preso alcuni capi di galline col ciuffo per arredare il giardino della sua villa gentilizia. Da questi si sarebbe sviluppata la razza della "gallina padovana".
Ai primi del Novecento se ne contano ancora alcune centinaia di capi, ma negli anni Sessanta scompaiono quasi definitivamente.
E' comunque il prodotto che secoli di letteratura gastronomica hanno consacrato come massima espressione di identità della cucina padovana "*Cusina pavana, gaina nostrana*" non è solo l'inizio di un ritornello rurale. E' la sintesi di una realtà fin da quando la gallina padovana conquistò la medaglia d'oro come migliore esemplare al mondo all'Expo di Parigi del 1900.

Utilizzi in cucina: La preparazione più classica "*la gallina a la canevèra*" vuole che la gallina, salata all'esterno e all'interno e farcita con odori sia inserita in una vescica di maiale (o, in alternativa, in un sacchetto di cottura) assicurata, a tenuta stagna, attorno ad un pezzo di canna tubolare di bambù (*canavéra*), che permette al liquido di cottura di evaporare parzialmente. La Padovana deve sobbollire a fuoco lento per oltre due ore, formando un denso brodo di cottura, un

concentratissimo consommé da versare a cucchiaiate sulla carne. Si può servire con una salsa di cren appena ingentilita con mela verde.
Il prodotto giovane, macellato a 5-6 mesi, si presta a preparazioni in umido (localmente conosciute come *"in tocio"*).

Come si riconosce: La carne della Padovana è magra, soda, di tessitura fine, di sapore delicato, ma con notevole identità organolettica, il petto di colore bianco rosato. Le sovracosce e cosce sono rosse per il movimento sostenuto in allevamento. La pelle è bianca e sottile con scarsi depositi adiposi sottocutanei.
Una cialda con il marchio dell'associazione viene posta nel piatto accanto alla porzione di gallina padovana, e assicura il consumatore che la porzione di gallina appartiene con certezza a un capo allevato dai produttori del Presidio.

Altre informazioni sulla reperibilità e riconoscimento del prodotto:
Pro Avibus Nostris - Ass. per la salvaguardia razze avicole
via Cave 172,
35136 Padova
Tel. 049.620274 - Fax: 049.620536
Mail: info@gallinapadovana.org
Sito web: www.gallinapadovana.org

