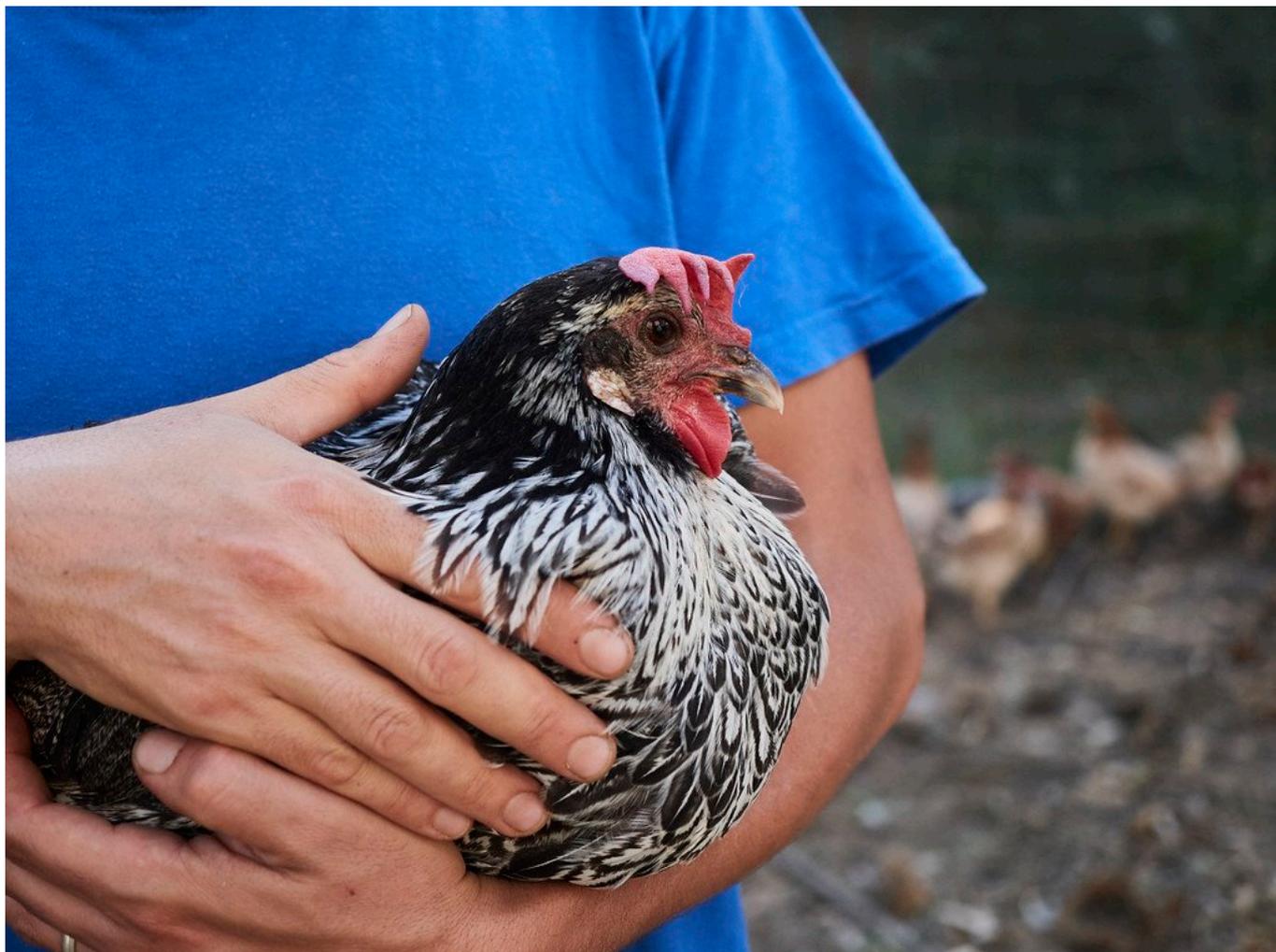


Il pollo di razza Romagnola, un tempo quasi scomparso, è un nuovo Presidio Slow Food

11 Dicembre 2023



RIMINI - Fino alla metà del secolo scorso, questa razza avicola era diffusa in tutta l'area delle odierne province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini. Rustico e abile pascolatore, dalla livrea variopinta, il pollo Romagnolo era apprezzato per la duplice attitudine, anzi triplice: innanzitutto per produrre uova, materia prima tra le più importanti della tradizione gastronomica dell'area, in particolare per la preparazione della pasta fresca, poi per la carne, sapida e saporita e, in alcuni casi, anche semplicemente a scopo ornamentale.

“Nell'aia, il pollo Romagnolo c'è sempre stato” ricorda **Lia Cortesi**, responsabile Slow Food del nuovo Presidio. “Una razza rustica, che ama stare all'aperto, razzolare liberamente”.

Eppure, nel secondo dopoguerra, proprio la caratteristica che più lo contraddistingue – il bisogno di ampio spazio per procurarsi il cibo rasgando tra i ciuffi d'erba e beccando le granaglie avanzate dalla mietitura – ne ha sancito la pressoché totale scomparsa: garantirgli lo spazio all'aperto è diventato, per chi ha preferito adottare un approccio industriale e intensivo all'allevamento, sconveniente e poco redditizio. Non solo: il pollo di razza Romagnola è piuttosto lento a crescere e impiega fino a sei-otto mesi per raggiungere la massa che le razze commerciali toccano in cinquanta o sessanta giorni.

Il processo di recupero, cominciato nel 1997, ha consentito di moltiplicare il numero di esemplari: “Oggi possiamo stimare tra i 500 e i 600 riproduttori negli allevamenti della Romagna – spiega **Alessio Zanon**, presidente della Associazione razze autoctone a rischio di estinzione, che si è occupato anche del pollo Romagnolo – più alcuni altri a livello familiare”.

Gli allevatori professionali che aderiscono al Presidio Slow Food sono tre, a cui si aggiungono gli allevatori amatoriali di pollo Romagnolo membri dell'Associazione razze e varietà autoctone romagnole (Arvar). Uno di loro è **Davide Montanari**, referente dei produttori del Presidio: “Da quasi vent'anni gestisco un piccolo allevamento in cui mi occupo della selezione degli animali destinati a essere i nuovi riproduttori, così da incrementare il patrimonio zootecnico” spiega. Tutti i suoi animali, naturalmente, crescono all'aperto, perché il Romagnolo si esprime al meglio se dispone di ampi spazi erbosi per il pascolo.

“Questo Presidio Slow Food ha un che di sentimentale – aggiunge Cortesi – e lo riteniamo importante perché è un esempio di allevamento virtuoso: esortiamo spesso a mangiare meno carne e a mangiarla di qualità, e questo vale anche per il settore avicolo. Quando sento dire indiscriminatamente che il pollo ‘è sano’, faccio presente che negli allevamenti industriali spesso vengono somministrati antibiotici agli animali e il benessere si misura esclusivamente nel numero di animali per metro quadro. C'è pollo e pollo, insomma, e dobbiamo educarci alla scelta”.

Come molte altre razze autoctone, anche la Romagnola è meno produttiva: “In realtà è solo incapace di adattarsi a un allevamento intensivo, mentre in un sistema estensivo si rivela vincente” conclude Zanon. “L'allevamento di polli autoctoni dovrebbe essere salvaguardato, non visto in contrapposizione al sistema industriale. I due sistemi non sono in competizione: producono alimenti che provengono sì dalla stessa specie, ma che hanno caratteristiche gustative, salutistiche e qualitative completamente diverse”.

I Presidi presenti in Emilia-Romagna sono 19, frutto di una collaborazione di lunga data tra Slow Food Italia e la Regione che ha portato recentemente alla firma di un protocollo d'intesa.

“Il sostegno ai Presidi Slow Food, capaci di creare cultura e identità, porta avanti un progetto che coinvolge le comunità locali e persegue obiettivi come salvare la biodiversità, tutelare gli ecosistemi e le risorse naturali, tutelare la salute dei cittadini e promuovere filiere eque dal punto di vista sociale. I Presidi sono una ricchezza qualitativamente ineguagliabile, preservata da chi ogni giorno si impegna per ridare il giusto valore all'alimentazione, rispettando chi produce cibo sano e un'armonia che le istituzioni devono difendere e promuovere sempre” aggiunge l'assessore regionale all'Agricoltura **Alessio Mammi**.

Questo progetto è finanziato da Caf America grazie alla generosità di FedEx.