

Dalla rivista

Corriere della Sera Magazine

23 Giugno 2005

GOLA

Questo pollo è molto più che allevato a terra

Qualche allevatore dice che i suoi polli sono allevati «a terra». Altra cosa è dire che i polli sono allevati in campo, all'aperto, con una superficie minima per animale superiore a 10 mq, come fa Luciano Pigorini nella sua azienda agricola Viustino 65 (San Giorgio Piacentino, tel. 0523.530169). Qui gli animali sono nutriti con mangime prodotto in azienda, senza l'utilizzo della chimica e dei diserbanti. Non si usano integratori, né antibiotici, né stimolatori della crescita. Allevati con questo sistema ci sono anatre, faraone e oche, ma la specialità è il pollo perniciato, un'antica varietà con carni di particolare pregio. Si producono sia galline che capponi, che vengono macellati a partire dalla 16esima settimana di vita, a perfetta maturità. Sono spiumati a mano e rifiniti con la cera, e non con l'acqua bollente, a garanzia di maggiore qualità e minore carica batterica. Un pollo perniciato eviscerato costa circa 9 euro. Per spedizioni a domicilio ordine minimo di 6 pezzi.

Francesco Arrigoni

23
06
05
CORRIERE DELLA SERA

magazine

SUA ECCELLENZA

BONO

DOPO IL SUCCESSO PER L'AZZERAMENTO DEL DEBITO AFRICANO, LA ROCKSTAR CHE VUOL SALVARE IL MONDO ARRIVA IN ITALIA. PROPRIO MENTRE DA NOI I TESTIMONIAL DELL'IMPEGNO FANNO FLOP.

TV MAGAZINE

Tutti i programmi
e la guida ai film
a pagina 133

RCS Quotidiani - N. 25 - POSTE ITALIANE SPEP. IN A.P. - D.L. 352/2003 CONV. L. 46/2004 ART. 1, C. 1, DCB MILANO - NONI ACQUISTABILE SEPARATAMENTE DAL CORRIERE DELLA SERA - € 1,20 (CORRIERE DELLA SERA MAGAZINE € 0,30 + CORRIERE DELLA SERA € 0,90)



GOLA

Qualche allevatore dice che i suoi polli sono allevati «a terra». Altra cosa è dire che i polli sono allevati in campo, all'aperto, con una superficie minima per animale superiore a 10 mq, come fa Luciano Pigorini nella sua azienda agricola Viustino65 (San Giorgio Piacentino, tel. 0523.530169). Qui gli animali sono nutriti con mangime prodotto

in azienda, senza l'utilizzo della chimica e dei diserbanti. Non si usano integratori, né antibiotici, né stimolatori della crescita. Allevati con questo sistema ci sono

Questo pollo è molto più che allevato a terra

anatre, faraone e oche, ma la specialità è il pollo perniciato, un'antica varietà con carni di particolare pregio. Si producono sia galline che capponi, che vengono macellati a partire dalla 16esima settimana di vita, a perfetta maturità. Sono spiumati a mano e rifiniti con la cera, e non con l'acqua bollente, a garanzia di maggiore qualità e minore carica batterica. Un pollo perniciato eviscerato costa circa 9 euro. Per spedizioni a domicilio ordine minimo di 6 pezzi.

Francesco Arrigoni