

Dal quotidiano

Libero

06 Agosto 2005

ELOGIO DEL POLLO

Guida spirituale per rintracciare gli antichi sapori della carne **Di Renato Farina**

Polli e anatre ruspanti? L'uomo di città ed esperto di alimentazione vi dirà che senz'altro non esistono più, perlomeno a tavola. Anche se il pollame da carne ormai non viene quasi più allevato in batteria da qualche decennio, l'allevamento intensivo a terra è senz'altro il più praticato dai grossi avicoltori. Certo, il nonno o lo zio che abitano in campagna, nel loro pollaietto all'aperto o nei campi, non si sognano di allevare migliaia di capi in pochi metri quadrati, e i loro animali possono cercarsi il cibo e fare le uova in assoluta libertà: però tendenzialmente nonni e zii non sono intenzionati a vendere, e i pollastri ruspanti e cresciuti senza mangimi se li tengono per sé, vista la piccola produzione.

C'è invece chi, sulle colline di Piacenza, ha voluto percorrere questa strada. Luciano Pigorini, quarantadue anni, dopo una moltitudine di lavori ha deciso di lavorare a stretto contatto con la natura, a San Giorgio Piacentino (Piacenza). Qui, in località Viustino, c'è l'azienda di Luciano, Viustino65 (tel. 0523530169), ove si allevano 5 mila animali da cortile (su 200 anime del paesino!). I pulcini nascono altrove, ma vengono acquisiti da Luciano appena nati: hanno a disposizione decine di metri quadrati di terreno ove possono gironzolare. Nello spaccio, le carni macellate in azienda si possono acquistare: galletto di Viustino, pollo "perniciato", anatra muta nostrana e francese, germano reale, faraona di campo. I mangimi sono fatti in casa, a partire da coltivazioni proprie. Da farci un giro.