

Dal quotidiano  
**Repubblica**

25 Febbraio 2007

## itinerari



*Nella campagna piacentina, l'appassionato agricoltore Luciano Pigorini ha installato "Viustino 65",*

*allevamento virtuoso di polli e anatre, cresciuti liberi (dieci metri quadri di spazio a testa) e nutriti con miscele di granaglie da cereali coltivati senza chimica in azienda*

## Saluzzo (Cn)



La bella cittadina del Cuneese tramanda la cultura dell'allevamento avicolo all'aria aperta. Sia la razza Bionda piemontese, sia la Bianca di Saluzzo,

entrambe Presidi Slow Food, hanno le preparazioni d'elezione nella cacciatora o con la salsa tonnata

**DOVE DORMIRE**  
COUNTRY HOTEL ANTICO PODERE PROPANO  
Via Torino 75  
Tel. 0175.479001  
Camera doppia da 70 euro, colazione inclusa

**DOVE MANGIARE**  
ANTICA OSTERIA DELL'ORSA  
Piazza Battisti 5, Savigliano  
Tel. 0172.717606  
Chiuso mercoledì e giovedì, menù da 25 euro

**DOVE COMPRARE**  
MACELLERIA GAVEGLIO  
Corso Piemonte 50  
Tel. 0175.43788

## Livorno



Già a metà Ottocento venivano imbarcati centinaia di polli diretti agli Stati Uniti, sia per nutrire i viaggiatori, sia per impiantare nuovi allevamenti

Tra le razze autoctone toscane, oltre alla Livornese, eccellenti anche il pollo del Valdarno

**DOVE DORMIRE**  
VILLA MORAZZANA  
Via Curletti 110  
Tel. 0586.500076  
Camera doppia da 65 euro, colazione inclusa

**DOVE MANGIARE**  
GHINE CAMBRI  
Via della Quercianella 263  
Tel. 0586.579414  
Chiuso lunedì e martedì, menù da 30 euro

**DOVE COMPRARE**  
FATTORIA LE MACCHIE (con cucina e camere)  
Via delle Macchie, Usigliano di Lari  
Tel. 0587.685327

## Modica (Rg)



Il pollo siciliano vanta ricette specifiche (alla rissena con melanzane), ma viene anche utilizzato per preparare il brodo che supporta la tradizionale, quadrucci in brodo di capponne con palline di carne di manzo

**DOVE DORMIRE**  
L'ORANGERIE  
Vico de' Naro 5  
Tel. 347.0674898  
Camera doppia da 68 euro, colazione inclusa

**DOVE MANGIARE**  
TORRE D'ORIENTE  
Via Postoria 29  
Tel. 0932.948160  
Chiuso lunedì, menù da 40 euro

**DOVE COMPRARE**  
MACELLERIA BIOLINE  
Variante Strada Statale 115 n. 10  
Tel. 0932.761187

### Pollo arrosto

Una preparazione suddivisa in tre ricette: allo spiedo, al forno, in padella. Esterno pennellato di grasso e odori nel vuoto lasciato dalle viscere. La cottura tradizionale intera non tiene conto delle diverse consistenze di petto e cosce

## Dirimpettaia e aliena l'ubiquità della gallina

STEFANO BARTEZZAGHI

Ritornati alla ribalta televisiva, Cochi e Renato hanno riattaccato subito il loro vecchio hit: «La gallina non è un animale / intelligente / lo si capisce / da come guarda la gente». Si può immaginare che ignorino quello che ha grandi probabilità di essere il più strano, e il meno conosciuto, fra i più stramissimi giochi letterari prediletti dai surrealisti: si chiamava "anaglif". Lo giocava il giovane Federico Garcia Lorca all'università e richiedeva come unico obbligo di inserire la gallina tra i versi di una strofa senza senso. Ma anche senza cercare nelle pieghe della storia letteraria, basterebbe irritato pollastro raffigurato da Picasso per rendere evidente che la gallina e i suoi parenti hanno a che fare con il surrealismo. L'esagerato squilibrio della loro anatomia, sopra oblunga e sotto grassoccia sulle due allampanate zampe; le loro movenze scattanti e almeno apparentemente prive di senso e di efficacia.



### Lesso

La cottura cambia privilegiando carne (gallina o capponne) o brodo: nel primo caso si parte dall'acqua bollente aromatizzata, nel secondo...