



## **Gallina bionda piemontese di Villanova d'Asti**

Da Villanova d'Asti alle grandi città piemontesi le distanze variano dai 30 ai 100 Km. Nonostante il trasporto fosse difficile, fino agli anni Sessanta esistevano le "pulaiere" e i "pulaie", commercianti che compravano al mercato di Villanova d'Asti le galline e i polli dai contadini della zona, per poi commercializzarli nelle grandi città. I galletti di Villanova d'Asti erano ricercatissimi, tanto che qualche ricca famiglia torinese, pur di averli sempre a disposizione, fece costruire, in alcune cascine, dei grandissimi recinti su prato ancora oggi esistenti.

Far bollire la carne di gallina e conservarla sotto sale era una consuetudine abbastanza diffusa in Piemonte nei secoli scorsi. Nella seconda metà del XIX secolo, però, la carne cominciò a miscelarsi ad altri prodotti del territorio, in primis le noci. Esse venivano utilizzate per dare sapore ad un tipo di carne molto tonica, che ben si conservava nel tempo. Si sfruttavano anche diversi tipi di verdure, in particolare i peperoni, che, oltre a dare un ulteriore sapore, servivano ad inumidire la carne, tipicamente molto asciutta, vista la bassissima presenza di grassi. Il tutto, in periodi successivi, veniva insaccato in budello e conservato sotto sale (oggi si usa esclusivamente la conservazione sottovuoto). Fino agli anni Sessanta, la Gallina Bionda di Villanova d'Asti era allevata ovunque in Piemonte, ed era richiesta da tutta la ristorazione del territorio. A seguito del processo di industrializzazione, la Bionda venne quasi completamente soppiantata da altre razze, che meglio si prestavano all'allevamento intensivo. Anche piatti tipici e ricette ad essa legati vennero accantonati. Oggi si può affermare che la Bionda sia tornata, grazie all'opera di molti piccoli allevatori, di alcuni ristoratori di prestigio e di operatori commerciali attenti, che hanno saputo riconoscere il valore di questo prodotto. La carne della Bionda ha delle qualità organolettiche uniche: basti pensare alle bassissime percentuali di grassi in essa contenute (addirittura inferiori all'1%) e all'irrelevante presenza di colesterolo.

