

wu) 01 magazine

PEOPLE. LIFESTYLE. EVENTS

MARZO 09 ZERO EURO

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% DCB Milano

INTERVIEW:
ANDREA PELLIZZARI, ILARIA NISTRI, BOBO
CREMONESI,
BILOSLAVO, BURKE:
STORIE DALLA PRIMA LINEA

**LA MODA VESTE
IL COLORE**

wumagazine.com



VIVE LE POULET!

NESSUN POLLO È COME LUI: È L'UNICO AL MONDO AD AVERE IL MARCHIO DOC, PUÒ ESSERE ALLEVATO SOLAMENTE NELLA FRANCIA ORIENTALE E LA DELICATEZZA DELLE SUE CARNI RENDE UNICI I PIATTI DEGLI CHEF PIÙ FAMOSI. ABBIAMO INCONTRATO LUCIEN TRIDOT, RESPONSABILE VENDITE DELLA LDC IN ITALIA, E EZIO MIROGLIO, COMMERCIANTE DI POLLAME, CHE CI HANNO SPIEGATO PERCHÉ IL POLLO DI BRESSE È COSÌ SPECIALE

DI MARCO CROSETTO



Blu, bianco e rosso richiamano alla mente i colori francesi, dalle coccarde rivoluzionarie ai vessilli napoleonici, dalla Costa Azzurra alle suadenti vie parigine, dal goal di Trezeguet alla magica notte di Berlino 2006. Eppure, in mezzo alle decine di abbinamenti possibili, ce n'è uno che solamente i buongustai più viziosi ricordano: zampe blu, corpo bianco e il rosso intenso di una cresta aguzza, una copia perfetta della bandiera d'Oltrealpe, in una parola il **pollo di Bresse**.

"La Bresse è una piccola regione a poca distanza da Lione, da secoli specializzata nell'allevamento avicolo" spiega **Lucien Tridot**, responsabile vendite della LDC, azienda francese che ha acquisito quasi tutti i macelli della zona. *"Il pollo di Bresse è un animale particolare, oltre che per le curiose tonalità del corpo, soprattutto per i metodi di allevamento. Cresce infatti in ampi spazi erbosi dove è libero di muoversi senza restrizioni, la notte trova poi un caldo ricovero in apposite strutture al centro delle aree di produzione. Per cinque mesi i polli vivono all'aria aperta, il sesto, l'ultimo prima della macellazione, sono invece rifiniti in batteria ovvero trasportati in aereggiate gabbie di legno, dove continuano ad avere un eccellente spazio vitale pari a 10 m² per singolo esemplare. Si pensi che nei più comuni allevamenti avicoli si hanno spesso 10-15 polli per metro quadrato"*. L'ampiezza della superficie di movimento è dunque una costante per tutta la durata dell'allevamento, e il pollo può così raggiungere la piena maturazione senza lo stress dovuto al sovraffollamento. Per ottenere un prodotto d'eccellenza, anche l'alimentazione

IL POLLO DI BRESSE, DA NOTARE LE PARTICOLARI TONALITÀ DEL CORPO (FOTO C.I.V.B.)

POLLO DI BRESSE STUFATO CON FOIE GRAS D'OCA E ADAGIATO SU UN LETTO DI CREMOSE PATATE IMBURRATE (FOTO DI WWW.FLICKR.COM/PHOTOS/SUNDAY_DRIVER)

UNA GUSTOSA RICETTA CON PETTO D POLLO DI BRESSE (FOTO DI WWW.FLICKR.COM/PHOTOS/SUNDAY_DRIVER)



LA BRESSE
(PHOTOGRAPH BY TOM VAN DER SIJP
WWW.FLICKR.COM/PHOTOS/SS-SMART/)

70.71

segue precise direttive: *"Dalla nascita gli esemplari si cibano di prodotti naturali che trovano autonomamente, dopo il primo mese di vita la dieta prevede anche farina di frumento, derivati del latte e farina di riso per affinare il gusto delle carni e schiarire la pelle"*, dice **Ezio Miroglio**, commerciante di pollame, che ha il suo quartier generale presso Asti (www.fratellimiroglio.it).

"I francesi molto probabilmente sono partiti da una razza italiana, la Livornese, modificandone poi le caratteristiche genetiche per arrivare all'eccellente prodotto di oggi", riconoscibile oltre che per gli evidenti colori transalpini anche per un anello sulla zampa, un marchio tricolore sotto il collo e il documento che garantisce la **DOC**. La ferrea regolamentazione che protegge il pollo risale al 1957 con

grande orgoglio degli allevatori locali: *"Non può essere macellato prima di 120 giorni né sotto la soglia minima di 1 kg circa di peso, severissime sono le sanzioni per chiunque tenti di aggirare le regole"* prosegue Miroglio. *"Le sue carni sono molto delicate e raffinate, in bocca si sente la netta differenza dal pollame più comune perché consistente ma non stopposo né gommoso"*. Il principale canale di vendita è all'interno della Francia stessa con prezzi oscillanti tra i **18** e i **20** euro, ma non mancano le esportazioni in tutto il mondo, che trovano nell'alta ristorazione e nei golosi d'Italia ottimi acquirenti.

Prelibato su uno scoppiettante barbecue è però molto più raffinato e, assicurano gli esperti, più saporito, se affogato in una salsa a base di senape ed innaffiato

con una bottiglia di vino rosso non troppo strutturato.

Il pollo di Bresse è senza dubbio un prodotto fuori dal comune, un vero e proprio simbolo della *grandeur* gastronomica francese. E se giocando con i colori vi dovesse capitare di abbinare il blu, il bianco e il rosso ad un pollo scattante e non alle bande verticali di una bandiera, sappiate di aver dato sfoggio di cultura e curiosità. In cucina, si intende.