

Il brevetto

Il brevetto è stato depositato dalla Camera di Commercio di Padova nell'ottobre del 2007.

Gli allevatori rurali che allevano a terra in modo tradizionale ne possono ottenere la licenza gratuita se si impegnano a osservare un apposito disciplinare e a ricevere le periodiche ispezioni disposte dalla Camera di Commercio.

4 allevatori hanno partecipato alla fase di sperimentazione.

3 di essi sono già in grado di **vendere il prodotto alle macellerie** di Padova e province limitrofe e **ai ristoranti**:

- Antichi Sapori di Scudellaro
via Valli di Pontecasale, 34
Pontecasale di Candiana - Tel. 049 5349944
- De Marchi Angelo - via Sabbionara, 24
Merlara - Tel. 0429 85468
- Il Dosso di Michele Littamè
via Dosso - loc. Carmignano
Sant'Urbano - Tel. 0429 693292

Vende solamente al consumatore finale:

- Mariano Marangoni via Risare, 14 - Loc. Busiago
Campo San Martino - Tel. 049 552310

Gli inventori

Pierangelo Barontini

Consulente del gusto con specializzazione sulle piccole produzioni alimentari e sulla ristorazione di qualità.

Insegnante, scrittore, conferenziere ed opinionista sui temi della gastronomia ed esperto scopritore e degustatore dei prodotti territoriali da valorizzare.

Prof. Martino Cassandro

Docente dell'Università di Padova - Dipartimento di Scienze Animali. Esperto di zootecnica generale e miglioramento genetico animale, è autore di oltre 150 pubblicazioni di cui numerose pubblicate su riviste internazionali. Ha impostato e seguito il progetto "COVA" - Interventi per la conservazione e la valorizzazione di razze avicole locali venete.



Camera di Commercio
Padova



Una bontà esclusiva NOBILE PADOVANO LATTE E MIELE



**AVICOLI RUSPANTI
allevati a terra
alimentati a granaglie
inegrate con latte e miele**



PADOVADAGUSTARE

PROGETTO
**Sapori
Saperi**

Come viene allevato

Come crescono

Viene usata una metodologia di allevamento allo stato brado, a lento accrescimento. Il pollo latte e miele viene allevato a terra in piccoli allevamenti rurali dotati di ampi spazi sia all'aperto che all'interno.

Una situazione ben diversa dall'allevamento in gabbia utilizzato dagli allevamenti industriali.

Cosa mangiano

Cereali e crusca sono la base dell'alimentazione degli animali. L'integrazione di latte e miele avviene nell'ultimo mese di vita, ma in alcuni casi viene aggiunto il latte anche nel primo mese di vita dell'animale.

Accrescimento

Il pollame è a lento accrescimento. Per arrivare a maturazione:

- per il pollo ci vogliono almeno 100-120 giorni per i maschi e 130/140 giorni per le femmine,
- per l'oca servono dai 130 ai 180 giorni.

Da notare che il pollo industriale arriva a macellazione dopo circa 40 giorni di vita.

Razza utilizzata

Attualmente per il pollo viene utilizzata una razza leggera, ma l'alimentazione con latte e miele è in fase di sperimentazione anche sugli incroci di gallina padovana.

Per l'oca viene utilizzata la razza padovana e la bianca pesante.



I risultati dei test effettuati

Test organolettici

Sono stati condotti nel 2007:

- 3 test organolettici da parte di un esperto del gusto, Pierangelo Barontini,
- 2 test con la collaborazione di 10 ristoratori ciascuno,
- un test su oltre 30 consumatori.

Test chimico fisici

Sono stati effettuati dall'Università di Padova Dipartimento Scienze Animali:

- numerosi test del pH della carne e della luminosità/colore della pelle,
- 2 approfonditi test finali chimico-fisici.



Per informazioni:

Camera di Commercio di Padova
P.zza Insurrezione 1/a - 35137 Padova
Tel: 049 8208139 - Fax: 049 8208318
www.pd.camcom.it
e-mail: nobilepadovano@pd.camcom.it