



**Come difendersi dal virus
senza pregiudizi!**

Indice

Introduzione

L'influenza aviaria

- Cos'è
- ORDINANZA DEL MINISTERO DELLA SALUTE - 26 agosto 2005 - Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile
- DECRETO LEGGE CONCERNENTE MISURE URGENTI PER FRONTEGGIARE L'INFLUENZA AVIARIA

La carne di pollo

- pregi e valori
- le principali produzioni
- consigli per l'acquisto

Alcune ricette tradizionali

Per saperne di più

Introduzione

Mangime per polli

Un allevatore sta ammirando il proprio allevamento di galline all'aria aperta.

Ad un certo punto si avvicina un tipo distinto e gli chiede:

- Belli i suoi polli, che cosa mangiano?

- Ah guardi...solo roba di prima qualità, costosissima, che compero al supermercato.

- Ma non si vergogna? Io sono un commissario della FAO incaricato di multare chi spreca cibo e le farò avere una multa di 500 euro!

Qualche giorno dopo l'allevatore viene avvicinato nuovamente da un uomo:

- Belli i suoi polli, che cosa mangiano?

L'allevatore, ricordandosi della multa, dice:

- Ah...roba da poco, scadente, di scarto, che costa pochissimo...

- Ma non si vergogna? Io sono della protezione animali e presto le farò arrivare a casa una bella multa di 500 euro: così impara!!

Dopo una settimana l'allevatore, ricevute le due multe, viene nuovamente avvicinato da un ammiratore dell'allevamento:

- Che belli i suoi polli, che cosa mangiano?

- Ah, guardi, io gli do dieci euro a testa e si comperano quello che vogliono!

(www.filastrocche.it)

Protagonista inconsapevole di barzellette, filastrocche, indovinelli, sketch comici e detti proverbiali, prima ancora che di menù e ricette ormai famose in tutto il mondo, il povero “pollo” è caduto vittima di un “nemico” che rischia di minarne la simpatia e la stima tanto faticosamente conquistate nel corso di ben 5.000 anni, ovvero dal tempo in cui si ha notizia su alcuni geroglifici dell’esistenza dei primi allevamenti.

Che la si chiami “peste aviaria”, “influenza dei polli” o con il suo vero nome e cioè “influenza aviaria”, la malattia dei volatili, che ha origine virale ed è purtroppo tanto contagiosa da causare una percentuale elevatissima di mortalità nelle aziende avicole in cui si manifesta, rischia di minare tanto lentamente quanto inesorabilmente la fiducia dei consumatori nei confronti di una carne da molte ricerche classificata più “sana” di quella rossa o comunque di altri animali da allevamento.

Fortunatamente, nel rispetto del vecchio assunto secondo il quale “prevenire è sempre meglio che curare”, le Autorità competenti si sono prontamente messe in azione per garantire ai cittadini la dovuta “sicurezza” e “l’Ordinanza sull’etichettatura obbligatoria per il pollame” voluta dal Ministro della Salute, Francesco Storace, e pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 2 settembre del corrente anno non è che un esempio che si aggiunge agli “appelli alla trasparenza della qualità dei prodotti messi in vendita e alla rigosità dei controlli” lanciati dall’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Alimentazione e l’Agricoltura (FAO), dall’Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), da Legambiente, dalla Confederazione Italiana Agricoltori (CIA), dalla Coldiretti, dal WWF e dal

Commissario per la Salute e la Tutela dei Consumatori della Commissione Europea, Markos Kyprianou il quale, nel commentare la proposta della Commissione circa una nuova “Direttiva” che stabilisca disposizioni aggiornate a livello Europeo per il controllo dell'influenza aviaria ha ricordato che “la situazione attuale in Asia e le recenti epidemie di influenza aviaria nell'Unione ci hanno mostrato quanto siano devastanti le conseguenze sociali ed economiche che può portare una malattia. Al di là dell'impatto conosciuto sul benessere e la salute degli animali, c'è un rischio reale che un ceppo di influenza muti e causi così un'epidemia di influenza umana. Questa proposta ha l'obiettivo di stabilire il miglior sistema di prevenzione possibile contro nuove epidemie di influenza aviaria in Europa, di gestire rapidamente l'eventuale nascita di nuovi focolai e di minimizzare il loro impatto”.

Come “**Movimento Difesa del Cittadino**” non possiamo che condividere le dichiarazioni sopra citate e le tante richieste volte a garantire ai consumatori la dovuta “sicurezza” ma anche e soprattutto la massima “chiarezza” nell’esposizione dei fatti e nei tanti comunicati che ormai da giorni si susseguono sulle agenzie di stampa e attraverso i media.

Solo attraverso un’adeguata informazione di quanto sta realmente avvenendo nel “mondo avicolo”, dei “passi” fatti in ambito scientifico per tutelare gli “allevamenti” dal diffondersi della malattia e degli strumenti in possesso del nostro paese per assicurare serenità nell’acquisto e nel consumo, si potrà evitare che il consumatore sviluppi nei confronti della cosiddetta “carne bianca” la stessa idiosincrasia provata a suo tempo per la micidiale “mucca pazza”.

Scopo di questa guida è dunque quello di fornire ai consumatori alcune importanti informazioni sulla natura dell’influenza aviaria, sugli accorgimenti che è bene osservare nel momento dell’acquisto della carne di pollo ma anche sul perché l’impiego di quest’ultima in cucina viene considerato positivo per il benessere del nostro organismo.

L'influenza aviaria

- Cos'è

- *Ordinanza del ministero della salute - 26 agosto 2005 - misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile*

- *Decreto legge concernente misure urgenti per fronteggiare l'influenza aviaria*

Classificata tra le “infezioni virali”, l'influenza aviaria colpisce i volatili (sia domestici che selvatici come i polli e i tacchini) i quali trasmettono poi il virus (**H5N1**) per “contatto diretto” agli altri animali presenti nella medesima azienda o a quelli con i quali entrano in contatto, ad esempio, nei mercati dove avviene la compravendita, attraverso feci, saliva e secrezioni respiratorie.

Pur non infettando solitamente l'uomo per trasmissione da persona a persona e pur essendo possibile tra animali un contagio per “contatto indiretto” ovvero attraverso uova, piume, foraggio, mezzi di trasporto ed altre forme, questo virus di tipo A (il tipo A è noto per la sua capacità di procurare infezioni piuttosto severe in alcune specie animali quali uccelli, maiali, cavalli, delfini e balene) che ha colpito vari paesi dell'Asia, appartiene alla famiglia Orthomyxoviridae e al genere Influenza.

Ormai certa la sua capacità di sopravvivere per parecchi giorni nei tessuti e nelle feci degli animali infetti a temperature molto basse (0°C), fino al punto di rimanere addirittura vitale anche per un periodo di tempo indefinito se posizionato in “materiale” congelato, l'**H5N1** subisce fortunatamente l'azione del calore tanto dall'essere completamente distrutto dalle procedure di cottura degli alimenti.

Resa ancora più temibile dal fatto che alcune specie di volatili acquatici pur “trasportando” il virus non manifestano sintomi clinici, “l'influenza aviaria”, se nell'uomo che ha avuto contatti con animali infetti (come nel caso degli allevatori o dei veterinari) può provocare una sindrome simile a quella della ben nota influenza “invernale” arrivando, nei casi più sfortunati, a determinare polmonite, difficoltà respiratorie ed altre complicanze anche molto gravi per la vita stessa, in altre specie animali, inclusi polli e tacchini, può anche causare mortalità ed epidemie diffuse.

Il Ministero della Salute, a tal proposito, ha indicato alcune precauzioni da adottare per evitare l'infezione ovvero evitare il contatto con gli animali (pollame e suini) in special modo quando ci si reca nei paesi “sospetti” o interessati (Cambogia, Cina, Indonesia, Giappone, Laos, Corea del Sud, Thailandia e Vietnam) dove vi sono alcune zone rurali e alcuni mercati dove vengono

commercializzati animali vivi, nonché rispettare le norme di igiene personale quali il lavaggio frequente delle mani con acqua e sapone.

Nel nostro paese, il **Ministro della Salute, Francesco Storace**, prima ancora **dell'approvazione del Decreto Legge contro l'influenza aviaria**, con un'**Ordinanza del 26 agosto 2005** ha stabilito una serie di **“Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile”** pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 2 settembre del medesimo anno e **con validità fino al 31 dicembre 2007**.

In particolare, secondo quanto previsto nel documento del Ministero (di seguito riportato integralmente), **le etichette del pollame dovranno riportare la sigla IT seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali, la data o il numero di lotto di macellazione e il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione; nel caso che l'operatore effettui operazioni di sezionamento anche la data o il numero di lotto e il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento. Origine, con specifica in chiaro del paese di provenienza e data di introduzione nel territorio italiano sono invece le informazioni obbligatorie previste per il pollame proveniente da Paesi comunitari o terzi.**

L'ordinanza prevede infine una **serie di misure di quarantena e controllo nelle aziende di volatili da cortile** mentre, **per quanto riguarda le sanzioni**, la norma, in caso di violazione delle prescrizioni da essa previste, **prevede la sospensione dell'attività da un minimo di 7 giorni a un massimo di 21 giorni**.

MINISTRO DELLA SALUTE
ORDINANZA 26 agosto 2005

Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1256, e successive modifiche;

Visto il regolamento di polizia veterinaria approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320;

Vista la legge 2 giugno 1988, n. 218, e in particolare l'art. 2, commi 2 e 5;

Visto il decreto 20 luglio 1988, n. 298, e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 15 novembre 1996, n. 656, di attuazione della direttiva 92/40/CEE del Consiglio che istituisce misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria;

Visto il decreto legislativo 10 dicembre 1997, n. 495 concernente la produzione e commercializzazione di carni di volatili da cortile;

Visto il decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 336 concernente il divieto di utilizzo di talune sostanze ormoniche e tireostatiche;

Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 concernente la produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998 concernente la produzione e la commercializzazione di carni macinate e preparazioni di carne;

Vista la decisione comunitaria 2005/464/CE, che prevede l'obbligo per tutti gli Stati membri di predisporre indagini sull'influenza aviaria nel pollame e nei volatili selvatici;

Viste le raccomandazioni del Comitato scientifico della Unione europea del 25 agosto 2005;

Ritenuto che debbano essere messe in atto tutte le misure idonee ad evitare ogni ulteriore rischio di propagazione della malattia;

Ordina:

Art. 1.

Obbligo di registrazione delle aziende di volatili da cortile

1. Le aziende di volatili da cortile che non siano state registrate conformemente a quanto disposto dall'art. 14, comma 1 del decreto legislativo n. 336/1999, sono sottoposte a provvedimento di divieto di commercializzazione di animali e prodotti dell'avicoltura per un periodo di tempo non inferiore a quarantacinque giorni o, a scelta del proprietario all'abbattimento e distruzione, senza indennizzo, di tutti gli animali della specie avicola presenti.
2. Le spese per i provvedimenti di cui al comma 1 sono a carico dei titolari delle aziende assoggettate ai provvedimenti sanitari.
3. I servizi veterinari delle A.S.L. registrano nella banca dati nazionale dell'anagrafe zootecnica le informazioni relative alle aziende registrate ai sensi del decreto legislativo n. 336/1999.

Art. 2.

Misure di quarantena e controllo nelle aziende di volatili da cortile

1. L'introduzione di volatili da cortile in aziende, che già risultino registrate ai sensi dell'art. 14 del decreto legislativo n. 336/1999, e' consentita esclusivamente alle seguenti condizioni:
 - a) il proprietario o il responsabile dell'azienda deve aver preventivamente informato il Servizio veterinario competente per territorio con almeno ventiquattro ore lavorative di anticipo dell'introduzione degli animali;

- b) gli animali siano mantenuti in quarantena per ventuno giorni, in una struttura, in cui si applica il regime di «tutto pieno tutto vuoto», fisicamente separata da altre strutture produttive.
2. Il Servizio veterinario delle ASL competenti per territorio effettua gli opportuni controlli sulle aziende di cui al comma 1, effettuando se del caso campionamenti sulle partite introdotte.
3. Il Ministero della salute, su richiesta delle regioni e province autonome, può concedere, deroghe alle modalità di effettuazione della quarantena, sentito il Centro nazionale di referenza per le malattie dei volatili.

Art. 3.

Informazioni obbligatorie

1. Ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile, anche a carattere zoonosico, e' disposto l'obbligo di riportare sulle carni fresche di volatili da cortile, come definite all'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica n. 495/1997, nonche' sulle preparazioni e sui prodotti a base di carne contenenti carni di volatili da cortile, le indicazioni di cui ai successivi articoli 4-7 mediante l'apposizione di un'apposita etichetta.

Art. 4.

Prescrizioni relative alle carni fresche di volatili da cortile

1. L'operatore alimentare che effettua le operazioni di macellazione delle carni di volatili da cortile deve fornire le seguenti informazioni, mediante l'apposizione su un'apposita etichetta, sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o di imballaggio:
- a) la sigla IT seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali, riportato sul documento di accompagnamento di cui all'art. 1 del decreto ministeriale 11 febbraio 2003;
 - b) la data o il numero di lotto di macellazione;
 - c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.
2. L'operatore del settore alimentare che effettua le operazioni di sezionamento deve riportare le seguenti informazioni su un'apposita etichetta apposta su ogni singolo pezzo o sul materiale di confezionamento od imballaggio:
- a) la sigla IT seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;
 - b) data di sezionamento o il numero di lotto di sezionamento;
 - c) numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.
3. Nel caso di carcasse o parti di carcasse fornite al consumatore non confezionate singolarmente nello stabilimento di produzione l'informazione di cui ai comma 1 e 2 possono essere apposte sull'imballaggio.
4. Il punto vendita delle carni di volatili da cortile intere o sezionate, ove presentate al consumatore finale non confezionate individualmente all'origine e' tenuto ad esporre le informazioni di cui ai commi 1 e 2 o a collocare suddette informazioni su un'etichetta da apporre sul prodotto preincartato.

Art. 5.

Prescrizioni relative alle carni fresche di volatili da cortile provenienti da Paesi comunitari e terzi

1. L'operatore alimentare nel caso in cui introduca direttamente al macello volatili da cortile vivi in provenienza da altro Paese membro o da Paese terzo deve riportare sull'etichetta delle carni ottenute da tali volatili, che deve essere apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:
- a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
 - b) la data o il numero di lotto di macellazione;
 - c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

2. L'operatore alimentare nel caso in cui introduca carni fresche di volatili da cortile ai fini del sezionamento da altro Paese membro o da Paese terzo deve riportare sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

- a) l'origine delle carni: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) la data o il numero di lotto di sezionamento;
- c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

3. L'operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o terzo carni di volatili da cortile, intere o sezionate per essere commercializzate tal quali deve riportare sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

- a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) la data di introduzione nel territorio italiano.

Art. 6.

Prescrizioni relative alle preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile

1. L'operatore alimentare che produce preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni di volatili da cortile, ai sensi della normativa vigente, e' tenuto ad apporre sull'etichetta di ogni singola confezione e sull'imballaggio le seguenti informazioni:

- a) l'origine della materia prima avicola, riportante la sigla IT seguita dal numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione o sezionamento delle carni oppure l'indicazione del Paese comunitario o terzo;
- b) la data di preparazione o il numero di lotto.

Art. 7.

Prescrizioni relative alle preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile provenienti da Paesi comunitari o terzi

L'operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o terzo preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni di volatili da cortile, deve riportare sull'etichetta le seguenti informazioni:

- a) origine: con specifica in chiaro del paese di provenienza;
- b) data di introduzione nel territorio italiano.

Art. 8.

Sanzioni

Salvo che il fatto costituisca reato e quanto previsto dal decreto legislativo n. 109/1992, la violazione delle prescrizioni di cui agli articoli da 3 a 6 comporta la sospensione del provvedimento che consente lo svolgimento dell'attività da un minimo di sette giorni a un massimo di ventuno giorni.

Art. 9.

Entrata in vigore

1. La presente ordinanza entra in vigore il giorno della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e le disposizioni di cui agli articoli 4-7 si applicano a decorrere dal quarantacinquesimo giorno dalla data di pubblicazione.

2. La presente ordinanza ha validità sino al 31 dicembre 2007.

Roma, 26 agosto 2005

Il Ministro: Storace

Registrato alla Corte dei conti il 30 agosto 2005

Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n. 5, foglio n. 129

Il 16 settembre, ovvero poche settimane dopo l'Ordinanza del Ministro Storace, il **Consiglio dei Ministri** ha approvato un **Decreto Legge** "concernente misure urgenti per fronteggiare l'influenza aviaria, le malattie animali e le emergenze zoonositarie e per assicurare adeguate scorte di farmaci antivirali per prevenire il rischio di una pandemia influenzale".

Lo schema del Decreto prevede:

Articolo 1

(Prevenzione e lotta contro l'influenza aviaria, le malattie degli animali e le relative emergenze)

1. Ai fini del potenziamento e della razionalizzazione degli strumenti di lotta contro l'influenza aviaria, le malattie animali e le emergenze zoo-sanitarie, nonché per incrementare le attività di prevenzione, profilassi internazionale e controllo sanitario esercitato dagli uffici centrali e periferici del Ministero della salute, è istituito presso il Ministero della salute - Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti, il Centro Nazionale di lotta ed emergenza contro le malattie animali che definisce e programma gli obiettivi e le strategie di controllo ed eradicazione delle malattie e svolge, mediante l'Unità Centrale di Crisi, unica per tutte le malattie animali e raccordo tecnico-operativo con le analoghe strutture regionali e locali, compiti di indirizzo, coordinamento e verifica ispettiva anche per le finalità di profilassi internazionale, avvalendosi direttamente dei Centri di riferimento nazionale per le malattie animali, degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, del Centro di riferimento nazionale per l'epidemiologia, del Dipartimento di Veterinaria dell'Istituto Superiore di Sanità in collaborazione con le Regioni e le Province autonome, nonché delle Facoltà Universitarie di Medicina Veterinaria e degli Organi della Sanità Militare. L'individuazione dettagliata delle funzioni e dei compiti del Centro Nazionale, unitamente alla sua composizione e organizzazione necessaria ad assicurarne il funzionamento, è effettuata con decreto del Ministro della salute.
2. Con decreto del Ministro della salute e del Ministro delle politiche agricole e forestali sono determinate le modalità di partecipazione alle attività del Centro e dell'Unità di crisi delle strutture del Ministero delle politiche agricole e forestali e degli enti di ricerca ad esso collegati.
3. E' istituito presso il Ministero della salute il Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti, articolato in tre uffici di livello dirigenziale generale, con il compito di provvedere alla riorganizzazione delle attività attribuite a detto Ministero dal decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 e successive modificazioni in materia di sanità veterinaria e di sicurezza degli alimenti.
4. Per garantire lo svolgimento dei compiti connessi alla prevenzione e alla lotta contro l'influenza aviaria, le malattie degli animali e le relative emergenze il Ministero della salute è autorizzato a:
 - a) indire, concorsi pubblici mediante quiz preselettivi e successivi colloqui per il reclutamento, con contratti a tempo determinato di durata triennale, di sessanta dirigenti veterinari di I livello;

b) bandire concorsi pubblici mediante quiz preselettivi e successivi colloqui per il reclutamento, con contratti a tempo determinato di durata triennale, di cinquanta operatori del settore della prevenzione, dell'assistenza e del controllo sanitario.

5. La dotazione organica del Ministero della salute, rideterminata ai sensi del comma 93 dell'articolo 1 della legge 30 dicembre 2004, n. 311, è incrementata di tre posti di dirigente di prima fascia.

Articolo 2

(Modalità di costituzione di scorte nazionali di farmaci antivirali)

1. Al fine di fronteggiare il rischio di una pandemia influenzale è autorizzata, per l'anno 2005, la spesa di 50.000.000 di Euro da destinare all'acquisto di farmaci antivirali, di cui 500.000 euro destinati ad assicurare la prevenzione del rischio epidemico per i cittadini italiani residenti nelle aree di infezione.

2. Con successivo accordo da stipulare, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, in sede di Conferenza Permanente Stato-Regioni, ai sensi dell'articolo 4 del Decreto Legislativo 28 agosto 1997 n. 281, sono definite le modalità di costituzione di analoghe scorte regionali di farmaci antivirali.

Articolo 3

(Comando Carabinieri per la tutela della Salute)

1. Il Comando Carabinieri per la Salute assume la denominazione di "Comando Carabinieri per la tutela della Salute".

2. Il Comando Carabinieri per la tutela della Salute è potenziato di 96 unità di personale, secondo la tabella allegata alla presente legge, da considerare in soprannumero rispetto all'organico vigente dell'Arma dei Carabinieri. A tal fine è autorizzato il ricorso ad arruolamenti straordinari per il numero corrispondente di unità di personale, in deroga a quanto stabilito dall'articolo 1, comma 95, della legge 30 dicembre 2004, n. 311, e successive modificazioni.

3. Gli oneri connessi al trattamento economico fisso ed accessorio, compreso lo straordinario, del personale di cui al comma 2, sono a carico del Ministero della salute, che provvederà anche al versamento dei relativi oneri sociali.

4. Per gli scopi di cui al comma 2, è autorizzata la spesa di euro 4.500.000 annui a decorrere dall'anno 2006.

Articolo 4

(Norma finanziaria)

1. Alla copertura degli oneri derivanti dall'attuazione dell'articolo 1, si provvede con i fondi previsti dal comma 2 dell'articolo 1 del decreto legge 21 novembre 2000, n.335, convertito, con

modificazioni dalla legge 19 gennaio 2001, n.3. A tale fine dopo la lettera c-ter) del comma 1 del citato articolo 1 del decreto legge 335/00 è aggiunta la seguente:

"c-quater) l'istituzione e il funzionamento del Centro nazionale di lotta ed emergenza contro le malattie degli animali e dell'unità centrale di crisi, ivi comprese le spese di personale."

2. All'onere derivante dall'attuazione dell'articolo 1, comma 3, e degli articoli 2 e 3, pari ad euro 50.000.000 per l'anno 2005 ed euro 10.200.000 a decorrere dall'anno 2006 si provvede, quanto ad euro 50.000.000, per l'anno 2005, mediante riduzione del Fondo di riserva per le spese impreviste iscritte nello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per il medesimo anno e quanto ad euro 10.200.000 a decorrere dall'anno 2006, mediante corrispondente riduzione dello stanziamento iscritto ai fini del bilancio triennale 2006-2008, nell'ambito dell'unità previsionale di base di parte corrente "Fondo speciale" dello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno 2006, allo scopo parzialmente utilizzando l'accantonamento relativo al Ministero della salute.

3. Per le attività di prevenzione, profilassi internazionale e per i controlli sanitari in materia di sicurezza alimentare, il Ministero della salute può derogare ai limiti previsti dall'art. 1, comma 9 della legge 30 dicembre 2004, n. 311.

4. Il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

La carne di pollo

- pregi e valori
- le principali frodi
- consigli per l'acquisto

Secundo quanto riportato dall'Unione Nazionale dell'Avicoltura (UNA), la carne di pollo (anche detta "bianca" a causa della minore presenza di mioglobina, il pigmento presente nei muscoli degli animali che legandosi all'ossigeno conferisce la colorazione alla carne) è una carne magra che oltre a costare poco (o comunque meno di altre carni) ha un basso contenuto di grassi (concentrati in particolar modo nella pelle e dunque facilmente evitabili) laddove invece quello relativo le proteine nobili (importanti ai fini del rinnovo dei tessuti, della formazione degli ormoni, degli anticorpi e degli enzimi) e gli aminoacidi essenziali (ossia quelli che non essendo prodotti dall'organismo devono essere assunti attraverso gli alimenti) risulta elevato a tal punto da renderne il consumo indicato a qualunque età o per chiunque sia a dieta, voglia tenere sotto controllo il livello di colesterolo (presente al di sotto dei 100 mg per 100 gr di parte edibile), prevenire le malattie di tipo cronico-degenerativo o praticare un'attività sportiva (e prova di ciò si ha nel fatto che 100 grammi di pollo racchiudono 1,5 grammi di ferro).

Amata in special modo da anziani e bambini in quanto molto tenera, succosa, masticabile oltre che ben digeribile, la carne di pollo è soprattutto apprezzata dagli chef per l'enorme versatilità riscontrata proprio tra i fornelli sui quali finisce cotta in tegame, al forno, sulla piastra, nell'olio di frittura o persino in una pentola piena d'acqua nel caso in cui si decida di gustarla lessa.

TABELLA 1

TABELLA DI COMPOSIZIONE CHIMICA DEL POLLO (INRAN)

COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI DI POLLO (g 100 g di parte edibile)

	Acqua		Proteine		Lipidi		Energia Kcal	
	Crudo	Cotto*	Crudo	Cotto*	Crudo	Cotto*	Crudo	Cotto*
Pollo intero con pelle	69,5	61,6	19	27,1	10,6	10,2	171	200
Pollo intero senza pelle	76,1	65,3	19,4	27,9	3,6	5,4	110	160
Petto di pollo	74,9	67,2	23,3	30,2	0,8	0,9	100	129
Fusi (coscia) di pollo con pelle	74,9	58,7	18,4	31,2	5,7	8,5	125	201

Fusi (coscia) di pollo senza pelle	77	62,3	18,5	29,9	3,7	6,2	108	175
Sovracoscia di pollo con pelle	67,4	59,1	17,4	26,7	14	12,5	195	219
Sovracoscia di pollo senza pelle	74,1	61,3	18,7	28,3	6,3	8,3	132	188

Fonte: "Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione 1997"

* Tutti i tagli sono cotti al forno senza aggiunta di grassi; solo il petto di pollo e la fesa di tacchino sono cotti in padella senza aggiunta di grassi

TABELLA 2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL POLLAME

- **Cute** (se presente): di spessore fine, colorito giallo chiaro omogeneo, pulita e con consistenza elastica, non disseccata, asciutta alla palpazione. La pelle sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume.
- **Grasso sottocutaneo**: deve risultare uniformemente distribuito.
- **Consistenza dei tessuti muscolari**: sono pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati.
- **Cartilagini delle articolazioni**: devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.
- **Colore**: bianco-rosa i pettorali e color cuoio castano i tessuti degli arti posteriori.
- **Odore e sapore**: non devono risultare anomali quando sottoposti a cottura.
- **Le carcasse o le parti di carcasse**: devono essere ottenute da soggetti con lo stesso tipo di colorazione (bianca o gialla), pertanto non sarà accettata la promiscuità nell'ambito della stessa confezione o imballaggio. Il tipo di colorazione richiesta deve essere specificata di volta in volta all'atto della formulazione dell'ordine
- **Le carni a busto e i tagli anatomici da questi derivanti**: devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, il dissanguamento deve essere completato.

(Fonte: Servizio sanitario regionale Emilia Romagna – Azienda Unità Sanitaria Locale di Forlì)

Se si vuol essere certi che quanto si è in procinto di acquistare è davvero un “pollo” e dunque un prodotto sano e privo di effetti nocivi per la nostra salute, è importante seguire pochi ma importanti accorgimenti.

L'Unione Nazionale dell'Avicoltura (UNA) e MDC a tal proposito, ricordano quanto sia fondamentale:

1. comprare polli garantiti per origine e provenienza (i polli italiani sono sicuri);
2. leggere con attenzione l'etichetta per controllare, provenienza, data di scadenza e temperatura di conservazione consigliate dall'Azienda produttrice;
3. tenere la carne a temperatura ambiente il meno possibile prima di collocarla nel frigorifero o nel freezer (se si pensa di consumarla entro un paio di giorni la si potrà al contrario riporre nella parte più bassa del frigorifero);
4. assicurarsi che la cottura della carne sia completa;
5. separare nel frigo gli alimenti crudi da quelli cotti per evitare contaminazioni incrociate con altri cibi;
6. lavarsi accuratamente le mani dopo aver toccato alimenti crudi;
7. lavare sempre con il sapone gli utensili da cucina.

Una volta messi in pratica tutti gli accorgimenti del caso null'altro resterà che procedere alla fase più delicata ed impegnativa: la cottura del pollo !

(www.unionenazionaleavicoltura.it)

Secundo quanto riportato nel sito internet dell'Arma dei Carabinieri le principali frodi legate all'acquisto della carne in genere (e dunque valide anche per quella di pollo) operate ai danni dei consumatori riguardano:

- la vendita di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-agonisti). In questo caso le carni sono ricche di acqua e si riducono notevolmente dopo la cottura;
- la vendita di carni contenenti residui di medicinali il cui trattamento non è stato dichiarato e senza l'osservanza di sospensione tra il trattamento stesso e l'avvio alla macellazione;
- la vendita di carni della stessa specie ma di qualità diversa;
- la vendita di tagli meno pregiati per tagli pregiati.

Ovviamente comprendere se quanto si sta acquistando è un taglio di carne ad esempio proveniente da un animale ingrassato con sostanze non consentite non è cosa semplice ed anzi, per i più, è a dir poco impossibile: per questo il primo consiglio fornito dall'Arma dei Carabinieri è di “instaurare un rapporto di fiducia con il proprio fornitore” o, nel caso si abbia il dubbio o la certezza di essere rimasti vittima di una frode, rivolgersi a quegli organismi istituzionali che possono fornire informazioni e assistenza in materia di sicurezza alimentare e cioè le “Aziende Sanitarie Locali” (ASL) e, a livello nazionale, i “[Nuclei Antisofisticazione](#) dell'Arma dei Carabinieri” (NAS). Questi ultimi, infatti, oltre ad occuparsi di effettuare verifiche sulla qualità dei prodotti e sul rispetto delle norme nazionali e comunitarie, sono quotidianamente impegnati nella prevenzione e repressione delle frodi alimentari.

(fonte: www.carabinieri.it)

Alcune ricette regionali

ABRUZZO

POLLO ALLA FRANCESCHIELLO

Ingredienti:

Un pollo di circa 1,5 kg, mezzo dl di olio d'oliva, 3 spicchi d'aglio, 2 rametti di rosmarino, un peperoncino rosso piccante, un bicchiere di vino bianco secco, 100 gr di olive nere snocciolate, 120 gr di giardiniera, sale

Preparazione:

Dopo aver tagliato il pollo a pezzi, lo si deve rosolare in una padella con l'olio bollente, saltare e profumare con aglio, rosmarino e peperoncino piccante. Quindi, non appena avrà preso colore, lo si irrorerà con il vino bianco e, una volta incoperchiato, lo si lascia cucinare per circa 40-45 minuti. Infine, vi si uniscono le olive nere e la giardiniera, lasciandolo insaporire per qualche minuto prima di servire il tutto ben caldo. (fonte: www.cookaround.com)

BASILICATA

POLLO ALLA LUCANA

Ingredienti:

1 pollo di circa 1Kg, 4 fegatini di pollo, 2 uova, 2 cucchiai di pecorino grattugiato, 30 gr di burro, 1 rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia, sale e pepe

Preparazione:

Dopo aver pulito i fegatini li si deve cuocere nella metà del burro per cinque minuti, salarli, peparli e infine tritarli. Subito dopo si sbattono le uova in una ciotola insieme ad un pizzico di sale e vi si incorporano il pecorino e i fegatini. Si pulisce quindi il pollo, si lava e si farcisce con il composto ottenuto nella ciotola cucendolo con un filo di refe e spalmandolo con una noce di burro, il sale e il pepe su tutti i lati. Infine si adagia il pollo in una teglia imburata, si cuoce con la salvia e il rosmarino per un'ora a 180°, punzecchiandolo di tanto in tanto con una forchetta per fare uscire il grasso e irrorandolo di tanto in tanto con il fondo di cottura e, appena pronto, si porta in tavola tagliato a pezzi. (Fonte: www.bigfood.it)

CALABRIA

GADDRU CCU SAZIZZA (POLLO CON SALSICCIA)

Ingredienti:

Un pollo, cotiche di maiale fresche o salate, strutto, cipolle, farina, sale, pepe nero, sedano, salsiccia fresca, pomodori

Preparazione:

Una volta tagliati a pezzi sia le cotiche che il pollo, si sistemano in una casseruola con lo strutto e mezza cipolla tritata. Si cuoce fino a quando la cipolla non sarà dorata, quindi si cola lo strutto in

altra casseruola e vi si aggiunge a fuoco lento mezzo cucchiaino di farina, rimestando fino a totale cottura della farina stessa. A questo punto si versa sulla carne, fino a coprirlo, un brodo preparato a parte con le ali, la testa e i piedi del pollo; vi si aggiungono, quindi, sale, pepe, salsa di pomodoro e sedano tagliato a pezzi, coprendo la casseruola e lasciandola sul fuoco a bollire per mezz'ora. Infine si sgrassa, si aggiungono pezzi di salsiccia fresca e si termina la cottura per un'altra mezz'ora. (fonte: www.calabriaonline.com)

CAMPANIA

POLLO ALLA SALERNITANA

Ingredienti:

Un pollastro di 1,5 Kg, una cipolla, 1 dl di olio extravergine di oliva, 1 spicco d'aglio, ½ cucchiaino di prezzemolo tritato, un rametto di rosmarino, 1 bicchiere di latte, ½ bicchiere di vino Moscato di Roccaspide, sale e pepe

Preparazione:

Per preparare questa ricetta occorre fiammeggiare il pollo, lavarlo, tagliarlo, asciugarlo bene e metterlo in un tegame di coccio con la cipolla tritata finemente, l'aglio, il prezzemolo, il rosmarino ed il latte; a questo punto si fa cuocere il tutto per almeno una decina di minuti prima di salare, pepare e aggiungere mezzo bicchiere di Moscato di Roccaspide. Infine si lascia cuocere per mezz'ora e si serve ben caldo. (www.pompeionline.net)

EMILIA ROMAGNA

POLLO ALLA CACCIATORA

Ingredienti:

Un pollo, cipolla, olio, lardo o pancetta, pomodori maturi a pezzi, un bicchiere di vino bianco secco romagnolo, sale e pepe

Preparazione:

Lavato un pollo e tagliatolo in pezzi, si prende una padella, si soffrigge la cipolla tagliata sottilmente e, quando è ben dorata, la si toglie e la si conserva su un piatto. Si mette quindi la pancetta nell'olio, si lascia rosolare qualche minuto, vi si aggiungono i pezzi di pollo e si fanno ben insaporire per una quarantina di minuti a fuoco lento con il vino bianco secco, il sale, una manciata di pepe e i pomodori maturi a pezzi. A fine cottura, si mettono i pezzi di pollo su un piatto di portata, si prende il sugo di cottura, lo si passa, lo si rimette nella padella a bollire per pochi secondi e lo si versa sul pollo. (fonte: www.cookaround.com)

FRIULI VENEZIA GIULIA

CANNELLONI DI POLLO AL POMODORO

Ingredienti:

200 gr di pollo magro, 2 albumi, 4 cucchiaini di panna, aghi di rosmarino q.b., 50 gr di mortadella, 3 pomodori, 1 spicco di aglio, origano q.b., olio, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Frullata la polpa di pollo con la panna, gli albumi, poco olio, sale, pepe e rosmarino, si stende il composto sottile su un foglio di carta da forno e si cuoce al vapore per alcuni minuti; si taglia quindi a rettangoli e li si farcisce con parte del composto di pollo rimasto, lavorato con pezzi di mortadella; si chiudono infine i rettangoli su loro stessi a formare dei cannelloni e si infornano a gratinare per alcuni minuti. Nel frattempo si cuociono i pomodori in una casseruola con olio, aglio e origano e si servono i cannelloni con la salsa al pomodoro. (*www.laprovaldelcuoco.rai.it - ricetta di Paolo Zoppolatti*)

LAZIO

POLLO CON I PEPERONI

Ingredienti:

1 pollo di circa 1 Kg, ½ bicchiere di olio extravergine di oliva, 3 peperoni dolci, 1 bicchiere di vino bianco secco, 400 gr di pomodori pelati, 1 dado da brodo, sale e pepe

Preparazione:

Dopo aver fiammeggiato il pollo, lo si lava e lo si taglia in pezzi così come si lavano e si tagliano in pezzi i peperoni. A questo punto si mette a rosolare in un tegame il pollo (salato e pepato) per un quarto d'ora, spruzzandolo con il vino; una volta che quest'ultimo si è ritirato si aggiungono i peperoni e i pomodori tagliati a pezzetti e si continua la cottura per circa un ora, aggiungendo un po' d'acqua calda nella quale sarà stato sciolto il dado. (*fonte: www.cookaround.com*)

LIGURIA

PETTO DI POLLO AGLI ASPARAGI

Ingredienti:

400 gr di petto di pollo a fettine, 1 Kg di asparagi, una cipollina, 40 gr di burro, 2-3 cucchiaini di panna, prezzemolo, un cucchiaino di amido di mais, ½ bicchiere di vino bianco, sale e pepe

Preparazione:

Una volta puliti gli asparagi, raschiando i gambi ed eliminando le parti più dure, li si deve cuocere tenendo separate le punte dai gambi e frullando poi proprio questi ultimi. Si trita quindi la cipolla, la si fa appassire in un terzo del burro e vi si uniscono i gambi degli asparagi, il vino e mezzo bicchiere circa di acqua; si lascia il tutto a sobbollire cinque minuti, a fuoco moderato e mescolando. In un'altra padella, si rosola il petto di pollo nel burro rimasto, cucinandolo tre - quattro minuti per parte, si sala, pepa e si mette al caldo. Infine si stempera l'amido di mais in un cucchiaino di acqua, lo si unisce alla salsa di asparagi e, quando tutto è ben amalgamato, vi si aggiungono la panna e le punte tenute da parte, regolando di sale e pepe e lasciando insaporire. Sistemato il pollo nei piatti, vi si versa sopra la salsa di asparagi e si completa con prezzemolo tritato. (*fonte: www.gamoto.net*)

LOMBARDIA

POLLO RIPIENO

Ingredienti:

1 pollo di 1 Kg già pulito, 100 gr di Bologna, 100 gr di prosciutto cotto, 100 gr di mortadella di fegato, 50 gr di salame cotto, 50 gr di pane grattugiato, 30 gr di parmigiano grattugiato, 100 gr di

burro, 1 uovo, 4 patate grosse, 30 gr di prezzemolo, 5 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, 150 ml di vino bianco secco, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Per preparare il pollo ripieno secondo questa ricetta occorre frullare per due – tre minuti nel mixer la mortadella di fegato, il prosciutto, il salame, la Bologna, il parmigiano grattugiato, il pane grattugiato, il prezzemolo, l'uovo, un pizzico di sale e pepe; si accende il forno a 190° e si riempie il pollo con il ripieno (spingendo il ripieno attraverso il buco di pulitura); quindi si puliscono e si tagliano le patate in 4 parti, si scioglie in una teglia il burro sul fuoco, vi si unisce il pollo con le patate e si lasciano rosolare cinque minuti girando spesso. Una volta tolta la teglia dal fuoco vi si aggiungono il vino, 150 ml di acqua tiepida, la salvia, il rosmarino e si aggiusta di sale e di pepe ponendo in forno a cuocere per un'ora, irrorando di tanto in tanto con il condimento di cottura e girandolo tre - quattro volte. A cottura ultimata si taglia il pollo a pezzi mantenendo il ripieno intatto, si pone nel centro di un piatto di portata il ripieno circondato dai pezzi di pollo e più esternamente dalle patate e si irroro dal sugo di cottura (questo piatto si può servire anche freddo).
(fonte: www.milano.in.it)

MARCHE

POLLO ALLA MACERATESE

Ingredienti:

1 pollo, una noce di burro, 3 uova, olio extravergine di oliva, un limone, rigaglie di pollo, brodo, sale

Preparazione:

Una volta pulito, fiammeggiato e lavato il pollo, si tritano le rigaglie, si mettono in una casseruola con olio, burro, pollo, acqua e brodo fino ad avere circa quattro dita di liquido sul fondo del recipiente. Si cuoce il tutto a fuoco lento in un tegame coperto e quando il pollo è pronto (il liquido dovrà essere quasi del tutto evaporato) lo si toglie dal recipiente, si taglia a pezzi e lo si dispone sul piatto di portata. Si sbattono infine le uova con il succo del limone, versandole sul fondo di cottura e mescolandole rapidamente per qualche secondo prima di versare il composto così ottenuto sui pezzi di pollo. (fonte: www.cookaround.com)

MOLISE

POLLO DISOSSATO

Ingredienti:

Per il brodo: una gallina ruspante - una cipolla - sale q.b.

Per il ripieno: un petto di pollo, le interiora della gallina, una manciata di mollica di pane raffermo, formaggio grattugiato q.b., 2 uova, una scamorza appassita, una spolverata di pepe, una grattata di noce moscata, un ciuffo di prezzemolo, sale q.b.

Preparazione:

Spennata e spiumata la gallina (precedentemente tuffata in acqua bollente) la si sventra praticando un'incisione nel basso ventre ed eliminando le interiora, la testa e le zampe; una volta lavata,

asciugata e incisa la gallina sul dorso con un taglio molto profondo la si disossa, cominciando dalle cosce e passando poi alla carcassa, sempre cercando di non rompere la pelle. Si staccano quindi le ossa dalla polpa, la si allarga bene e la si sala.

A questo punto si prepara la farcitura con le interiora accuratamente pulite e tritate: si tagliano dunque a pezzi piccolissimi il petto di pollo insieme alle interiora e si fanno soffriggere dolcemente con un po' d'olio; quando saranno rosolati si irrorano con il vino, si sala, si pepa e si fa cuocere a fuoco moderato. In una ciotola si sbriciola la mollica di pane, vi si uniscono le interiora ed il petto di pollo cotti, ma freddi, la scamorza tagliata a piccoli dadini, il formaggio, il sale, il pepe, una grattata di noce moscata, il prezzemolo tritato e si amalgama il composto con le uova fino ad ottenere un impasto piuttosto consistente. Con esso si riempie la gallina, la si richiude ricomponendola e con un grosso ago ed uno spago da cucina piuttosto sottile si ricuciono tutte le aperture. Infine si prepara il brodo versando in una pentola l'acqua necessaria, la cipolla, la testa e le zampe ed appena bolle vi si immerge la gallina con il sale. Trascorse due ore circa di cottura, schiumando di tanto in tanto il brodo, si sgocciola la gallina, eliminando lo spago e la si porta in tavola intera, ben ricomposta dove si affetterà e servirà accompagnata da una salsina agrodolce. *(fonte: dal libro "La cucina molisana" di A.M. Lombardi e R. Mastropaolo, Ed. Cultura & Sport).*

TRENTINO ALTO ADIGE

POLLO ALLE MELE

Ingredienti:

1 pollo pronto per la cottura e tagliato a pezzetti, 2 mele renetta, farina, 2 cipolle, 2 bicchieri di vino bianco secco, 100gr di panna o yogurt, una foglia di alloro, brodo, curry, olio, burro, sale e pepe

Preparazione:

Innanzitutto occorre sbucciare le cipolle, affettarle al velo e metterle in una casseruola con 30 gr di burro, 3 cucchiaini di olio, i pezzi di pollo e l'alloro a rosolare per dieci minuti su fuoco basso, rigirando spesso. Vi si aggiungono, quindi, le mele sbucciate e tagliate a fettine, continuando a cuocere molto lentamente ancora per quindici minuti, mescolando e spruzzando con il vino. Quando il vino sarà evaporato, si spolverizza il tutto con un cucchiaino di farina, sale, pepe e si irroro con un bicchiere di brodo; si copre e si cuoce per venti minuti, mescolando di tanto in tanto. Si stemperano poi 2 cucchiaini di curry in un bicchiere di brodo e si versa nella casseruola lasciandola sul fuoco ancora per trenta minuti, rimestando di tanto in tanto. Infine si dispongono i pezzi di pollo su un piatto da portata, lasciandoli in caldo su un recipiente di acqua bollente, si passa il fondo di cottura al mixer (dopo aver eliminato l'alloro), diluendolo con la panna o lo yogurt, si sbatte con una frusta, e si rimette su fuoco basso. Salata e pepata, si versa la salsa bollente sul pollo e si serve subito il piatto ottenuto ben caldo. *(fonte: www.gamoto.net)*

PIEMONTE

POLLO ALL'ALBESE

Ingredienti:

4 fette di petto di pollo lessate, un tartufo, un limone, parmigiano reggiano grattugiato, olio d'oliva, ½ spicchio d'aglio

Preparazione:

Dopo aver tagliato i petti di pollo a listelli sottili li si pone in una terrina e li si condisce con olio d'oliva, il succo di un limone, un cucchiaio di parmigiano reggiano, mezzo spicchio d'aglio tagliato finissimo, mescolando ovviamente il tutto. Si prende quindi il tartufo (spazzolato e pulito accuratamente) e lo si affetta in lamelle sottilissime sul pollo condito in precedenza. Si lascia infine riposare il piatto in un luogo fresco prima di servirlo in tavola. *(fonte: www.cookaround.com)*

PUGLIA

POLLO IN CROSTA

Ingredienti:

Un pollo di un kg pronto per la cottura, 4 albumi, 500gr di sale grosso, 200gr di farina, timo e alloro

Preparazione:

Per questa ricetta occorre innanzitutto mescolare in una terrina il sale con gli albumi e la farina, lavorando fino a ottenere una pasta morbida e facile da modellare. Si lava un rametto di timo e una foglia di alloro (sbriciolando quest'ultima e separando le foglioline del timo) e li si incorporano alla pasta salata. Quindi si lava e asciuga con carta assorbente da cucina il pollo, lo si ricopre completamente con la pasta preparata e lo si posa così rivestito sulla leccarda del forno già caldo a 230°, cucinandolo per circa un'ora e mezza. Tolto il pollo dal forno, si mette su un piatto da portata e si serve avvolto dalla crosta salata che andrà rotta davanti ai commensali liberando così l'aroma del pollo all'ultimo momento. *(fonte: www.gamoto.net)*

SARDEGNA

POLLO RIPIENO

Ingredienti:

Un pollo di medie dimensioni (meglio se ruspante), carne di manzo e lardo tritati, così pure il fegato e lo stomaco del pollo, uova, pan grattato, prezzemolo, basilico, cipolla, sale q.b.

Preparazione:

Una volta preparato il ripieno con carne di manzo, lardo, fegato, stomaco tritati, qualche uovo (per legare), il pan grattato, il prezzemolo, il basilico e il sale, si introduce l'impasto dentro il pollo e si cuoce legandolo ben stretto con un filo robusto. E' importante far rosolare il pollo bene nell'olio, insaporendolo con la cipolla e il passato di pomodoro. Una volta cotto, il sugo è un ottimo condimento per il ripieno affettato e per la pasta. *(fonte: www.cookaround.com)*

SICILIA

POLLO SPEZZATO CON MELANZANE

Ingredienti:

1 pollo da 1/2 kg. 4 melanzane 500 grammi di pomodori 200 grammi di prosciutto cotto 1 mazzetto di prezzemolo 1 spicchio d'aglio sale e pepe q.b. olio d'oliva extravergine 1/2 bicchiere di vino bianco

Preparazione:

Una volta lavate e tagliate a dadini le melanzane, le si ponete in uno scolapasta dove le si sala e le si lascia scolare per far perdere loro l'amaro. Quindi si pulisce bene il pollo, lo si passa alla fiamma di un fornello per togliere le piumette e lo si asciuga prima di tagliarlo a pezzetti regolari. A questo punto si scalda in una padella l'olio e vi si fa dorare uno spicchio d'aglio che andrà però tolto prima di friggere i pezzetti di pollo, conditi con sale e pepe e bagnati con il vino. Dopo che il vino sarà evaporato si uniscono i pomodori privati dei semi ed il prosciutto tritato e, qualora sembrasse troppo asciutto, anche un po' di brodo. A parte, in un tegame si preparano le melanzane facendole rosolare a fuoco vivace per circa dieci minuti e condendole poi con sale, pepe e prezzemolo tritato. Infine, pochi minuti prima del termine della cottura del pollo vi si versano sopra le melanzane e si copre il tutto a cuocere ancora per qualche minuto. Appena pronto, il pollo va sistemato con il suo condimento su di un piatto di portata sul quale si deve cospargere abbondante prezzemolo tritato. *(fonte: www.ricettamania.com)*

TOSCANA

POLLO GRILLETTATO COI PISELLI

Ingredienti:

1 pollo novello di 800 gr, un bicchiere di vino bianco secco, una cipolla, 450 gr di riso, sale, pepe, olio, 1lt di brodo, 400 gr di piselli

Preparazione:

Dopo aver vuotato, bruciacciato, lavato e tagliato a pezzi il pollo, si affetta la cipolla. Si mette quindi quest'ultima a soffriggere in un tegame con 3-4 cucchiari di olio, vi si unisce il pollo fino a che la carne si insaporisce, salando, pepando e bagnando con il vino. A questo punto si abbassa la fiamma e si lascia cuocere per quarantacinque minuti, lessando nel frattempo il riso nel brodo. Cotto quest'ultimo, si scola al dente, si condisce con burro e piselli e si unisce al pollo, versando un poco di brodo, se necessario, e facendo ben bene insaporire. *(fonte: www.cookaround.com)*

UMBRIA

POLLO ALLA CACCIATORA

Ingredienti:

1 pollo novello, olio di oliva, salsina di pomodoro, 2 acciughe sotto sale, 1 limone, rosmarino, pepe, 1 cucchiaino di capperi, aglio e sale

Preparazione:

Dopo aver pulito, svuotato, tagliato a pezzi e lavato il pollo, lo si deve sistemare in un recipiente e lo si deve salare, pepare e cospargere con un trito d'aglio e rosmarino, lasciandolo insaporire per mezz'ora (rigirandolo spesso e buttando quel poco di liquido che si sarà formato). A questo punto si mette un tegame sul fuoco con dentro qualche cucchiainata di olio, i pezzi di pollo, un poco di salsina di pomodoro, i capperi, le acciughe (lavate, diliscate e tritate) e qualche goccia di succo di limone. Una volta portata a termine la cottura del pollo, si sistemano i pezzi su un piatto di portata, li si irroro con il sugo di cottura e si serve la preparazione ben calda. *(fonte: www.italystore.com)*

Ingredienti:

1 pollo di circa 1,2 Kg, una cipolla media, una o due carote, un gambo di sedano e 1 spicchio di aglio tritati, 4 cucchiaini d'olio, 70 gr di pancetta tagliata a listarelle, un bicchiere di vino bianco secco, un rametto di rosmarino e una foglia di salvia legati, 300 gr di pomodori pelati, una manciata di prezzemolo, sale e pepe

Preparazione:

Innanzitutto occorre tagliare a pezzi il pollo precedentemente pulito, svuotato, fiammeggiato, lavato e asciugato. Subito dopo si deve soffriggere in una casseruola con olio il trito di verdure, aggiungendo prima la pancetta (rosolandola leggermente) e poi i pezzi di pollo. Una volta raggiunto un bel colore dorato, li si sala, pepa e bagna col vino. Quando il vino sarà evaporato vi si aggiungono il mazzetto di odori e i pomodori spezzettati e si copre il tutto lasciandolo cucinare per una mezz'ora a fuoco basso dopo averlo regolato di sale ed avervi messo il prezzemolo tritato. Una volta cotto questo piatto si serve insieme alla polenta fumante facendo ben attenzione a che il sugo sia abbondante e non acquoso. *(fonte: www.vene.to.it)*

Per saperne di più

www.carabinieri.it

www.cia.it

www.coldiretti.it

www.europa.eu.int

www.fao.org

www.iss.it

www.legambiente.com

www.ministerosalute.it

www.pianetapollo.com

www.politicheagricole.it

www.unionenazionaleavicoltura.it

Dossier a cura di: Laura Ferraioli

Hanno collaborato: Silvia Biasotto, Marco Dal Poz

“**Salute&Gusto**” è un progetto ideato dal **Movimento Difesa del Cittadino**, cofinanziato dal **Ministero delle Attività Produttive** e realizzato in collaborazione con **Legambiente**, per approfondire il tema della sicurezza alimentare, orientando i cittadini ad una corretta alimentazione e ad un acquisto e un consumo di prodotti alimentari sicuri.