

Varese terra di piccioni

Pubblicato: Martedì 8 Agosto 2017



Una carne ricca di proteine e povera di grassi. Forse anche per questo motivo il piccione sta entrando nelle cucine stellate: un prodotto che vede **Varese produrne 10 tonnellate l'anno.**

Lo fa sapere la Coldiretti, che parla di questo volatile come animale che ha “radici profonde nella storia e nella tradizione culinaria d'Italia, basti pensare che già gli antichi romani li allevavano per cibarsene, e che nel medioevo le torri dei castelli erano spesso usate come piccionaie: da qui nasce anche il termine moderno “piccionaia”, usato per indicare i posti più alti dei teatri. La carne di piccione, tornata alla ribalta nella cucina dei giorni d'oggi grazie anche al lavoro di riscoperta effettuato da famosi chef stellati nei programmi televisivi, è presente anche nei testi storici, come il “Clizia” di Machiavelli, dove il filosofo ne consiglia l'uso”.

«**Quella del piccione è una carne prelibata, dal sapore particolare.** Quando si allevano questi animali, infatti, bisogna stare attenti alla loro nutrizione: fornire loro il giusto apporto di semi di mais, frumento e altre granaglie, nonché di sali minerali, può fare significativamente la differenza tra un prodotto di qualità e uno no. Io e mio marito Lorenzo alleviamo questi animali dal 1985. Abbiamo sempre avuto passione per questi volatili, specialmente lui che li allevava già da bambino. La nostra azienda conta di due strutture di 750 metri quadri e una di queste è disposta su due piani, all'interno delle quali vivono circa 3.000 coppie di piccioni. In un anno, ne riusciamo a produrre all'incirca 17mila, che poi finiscono sulle tavole di tutta Italia» spiega Patrizia Rubello, la titolare della Lombarda Colombi di Cassano Magnago (Va).

Gli esemplari allevati a Varese — illustra Coldiretti —, presentano un mantello di vari colori: bianco, rosso, giallo, pezzato bianco-rosso e pezzato bianco-giallo.

Dal punto di vista nutrizionale — spiega Coldiretti —, questo alimento è **caratterizzato da un elevato contenuto proteico (17%) nonché da un limitato apporto di lipidi (7%)**. Un'altra sua caratteristica è rappresentata dalle elevate quantità di ferro, fosforo e potassio, e da buone quantità di vitamina B.

«**La caratteristica dei nostri piccioni — dice Patrizia Rubello — è rappresentata dalla maggiore quantità di carne** che genera rispetto ad altre varietà allevate in Italia». Negli anni più duri del secolo scorso — spiega la Coldiretti Varese — i piccioni hanno rappresentato anche un'importante fonte di proteine per le famiglie più povere, mentre adesso è diventato un cibo “da Masterchef”.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it