

Polli, galli e galline fanno ricchi i banchetti

di OSVALDO FAILLA, GAETANO FORNI



Il pollo, la cui domesticazione è iniziata nella giungla asiatica 10.000 anni fa, è giunto in Occidente nel I millennio a.C. Da uccello ornamentale e di attrazione per i combattimenti, nonché mediatore dei responsi divini, è divenuto una preziosa risorsa proteica grazie alla produzione di uova e carne

Il gallo rosso della giungla (*Gallus gallus*) è il principale progenitore dei polli domestici. Uccello razzolatore, è ancora presente in una vasta regione che si estende dall'India nord-occidentale verso Est, attraversando la Cina meridionale, la Malesia, Singapore, le Filippine e tutta l'Indonesia.

Allo stato selvatico passa le prime ore del giorno e le ultime, quelle antecedenti il tramonto, a razzolare nel sottobosco alla ricerca di insetti, lombrichi, semi e frutti e, di notte, si rifugia sui rami bassi degli alberi. Nelle ore centrali della giornata, invece, si riposa acquattato tra la vegetazione.

Il *Gallus gallus* selvatico vive in gruppi gerarchici assoggettati a un maschio che afferma il controllo del territorio intonando gagliardi «chicchirichi» fin dalle prime luci della giornata: in particolare la potenza del canto, correlata alla dimensione della cresta, consente a un individuo, quello dominante, di imporre la propria supremazia sociale e territoriale.

Nel gruppo, le galline sono parte di un «harem», tutte subordinate al gallo «padrone» e anche gli altri maschi vivono sottoposti e ai margini: l'esemplare al vertice di questa gerarchia è sempre pronto a difendere la propria supremazia sia nei confronti del suo gruppo sia rispetto agli altri galli dominanti dei territori vicini, ingaggiando contro di essi, quando necessario, aspri combattimenti.

LE PRIME FASI DELLA DOMESTICAZIONE

La domesticazione del pollo è iniziata nella giungla asiatica 10.000 anni fa. Si ritiene che nel corso del periodo intercorso tra l'VIII e il V millennio a.C., nel vasto areale compreso tra la Cina meridionale e il Sud-Est asiatico le popolazioni umane locali abbiano innescato più di un processo di domesticazione, coinvolgendo, oltre al gallo rosso della giungla, anche altre specie a esso molto simili, tra le quali il gallo grigio (*Gallus sonneratii*).

Gli scienziati che hanno studiato le prime fasi del passaggio del gallo dallo stato selvatico a quello domestico, attraverso l'ana-



Il gallo rosso della giungla (*Gallus gallus*) è il principale progenitore dei polli domestici

lisi dei ritrovamenti di ossa fossili nei siti archeologici, ritengono che l'interesse dell'uomo per i gallinacci non si limitasse all'uso alimentare. Si suppone infatti che la passione prevalente fosse invece quella di allevarli in cattività per ammirarne la bellezza del piumaggio e organizzare cruenti combattimenti tra i maschi. Oltre all'attrazione per questi fieri esemplari, ad affascinare i nostri progenitori fu anche il forte istinto materno delle chiocce, tanto pazienti nella cova e premurose nelle cure dei pulcini quanto aggressive nel difenderli dalle insidie.

L'ARRIVO NEL VICINO ORIENTE E IN EUROPA

Tra le diverse specie selvatiche del genere *Gallus*, quella che più si adattò alla vita in cattività fu il gallo rosso. Le altre si rivelarono meno docili, ma parteciparono ugualmente alla costituzione delle varie razze di pollo attraverso l'incrocio con il rosso: in particolare, il gallo grigio diede un contributo genetico importante, e ora comune a tutti i polli domestici, come quello che sta alla base del colore giallo della pelle, incluse le zampe, caratteristica non presente nel gallo rosso.

Comunque, nei primi millenni successivi alla fase di domesticazione, la presenza del pollo domestico rimase circoscritta all'Asia sud-orientale. Risale all'inizio del II millennio a.C. una documentazione iconografica comparsa in Egitto raffigurante galli all'interno di tombe reali, che ne attestano l'introduzione come animali da ornamento e per organizzare spettacoli da intrattenimento basati sul combattimento tra i maschi.

È necessario però attendere un millennio ancora perché il pollo si affermi come uccello da allevamento per la produzione di uova e carne, sia in Egitto sia negli altri Paesi più occidentali che si affacciano sul bacino del Mediterraneo.

Addirittura, sempre in Egitto, all'inizio del I millennio a.C. fu sviluppata, e gelosamente custodita, la tecnica dell'incubazione artificiale delle uova, che veniva realizzata in grandi edifici contenenti «celle incubatrici» condizionate con aria riscaldata da

fuochi di paglia e sterco di cammello, sapientemente veicolata con un sistema di corridoi e finestrate.

METAMORFOSI DEL GALLO SELVATICO

Rispetto a quello domestico, il gallo selvatico è un uccello di più piccole dimensioni e maggiore aggressività. Le femmine depongono le uova una volta all'anno, in primavera, per poi dedicarsi alla cova e alla cura della prole.

Con la domesticazione è avvenuta una profonda modificazione della morfologia e della fisiologia dell'animale. In particolare, grazie agli studi di genomica sulle razze di pollo, da oltre dieci anni sappiamo che il processo di selezione ha agito soprattutto su due geni: uno che opera sul metabolismo degli zuc-

cheri, l'altro che regola l'attività ormonale.

Nel corso dei secoli la scelta per la riproduzione degli individui più «in carne» e delle galline più persistenti nella deposizione delle uova ha consentito di selezionare individui con geni sempre più favorevoli sia all'aumento della dimensione dei polli e alla loro capacità di ingrassare, sia alla disposizione delle femmine di produrre uova per tutto l'anno.

I ROMANI E I POLLI

La passione per i combattimenti tra galli fu introdotta dalla Persia in Egitto e in Grecia, poi a Roma. Secondo le narrazioni degli storici greci e romani della seconda metà del I millennio a.C., i combattimenti tra polli maschi erano organizzati anche per temprare le reclute e, prima dei combattimenti, per incitare i soldati allo scontro.

I galli erano inoltre considerati interpreti della volontà divina per la presunta capacità di presagire le sorti delle battaglie imminenti. Per questo motivo gli eserciti romani portavano al seguito stie piene di polli e ne osservavano il comportamento prima della battaglia: se mangiavano avidamente il presagio era positivo; in caso contrario era meglio rimandare lo scontro.

L'attitudine dei polli a ingrassare e la persistente deposizione di uova da parte delle galline furono invece alla base del successo gastronomico del gallo domestico nella Roma tardo-repubblicana. Gli allevatori ingrassavano i polli destinati alle mense più esigenti con pane ammollato nel vino, sfarinati di cereali e cumino. In quell'epoca fu anche sviluppata la tecnica della castrazione dei galletti al fine di produrre grassi capponi e si affermò la preparazione di frittate di uova.

La moda di organizzare banchetti esageratamente ricchi di vivande a base di pollame grasso portò addirittura il senato romano, nel 161 a.C., a promulgare una legge che vietava il consumo di polli eccessivamente ingrassati e che limitava il numero di polli per banchetto a uno solo per tutti i commensali. Non è dato sapere, però, quanto una siffatta norma sia stata veramente rispettata.

DAL MEDIOEVO ALL'ORGANIZZAZIONE DI FINE OTTOCENTO

Con la caduta dell'Impero romano, sulle glorie culinarie dei polli scese l'oblio. Passando al Medioevo, resti fossili di ossa di pollo risalenti a quell'epoca attestano la riduzione delle dimensioni degli individui e come non venissero più allevati in grandi quantità: sulle tavole dei nuovi nobili, infatti, si preferivano oche e volatili selvatici. Dal XV secolo, però, il pollame riconquistò il suo spazio: sulle mense delle classi abbienti, infatti, polli, galline e uova iniziarono a comparire di nuovo e sempre più di frequente, anche se per la povera gente rappresentavano ancora un raro e agognato lusso. Finalmente, a partire dalla fine dell'Ottocento, nelle campagne d'Europa, Italia inclusa, le autorità governative si prodigarono per trasformare in un'attività economica ben organizzata l'avicoltura rurale, quella di «bassa corte», caratterizzata da pollai di piccola consistenza, dove il pollame veniva allevato con un'alimentazione proteica povera e basata soprattutto sulla capacità degli animali di scovare insetti e lombrichi razzolando nel cortile e sui cumuli di letame.



Edificio per l'incubazione artificiale delle uova di pollo in una rappresentazione del XVIII secolo.

Si tratta di una tecnologia ideata nell'antico Egitto e ancora in uso

de agricole e un alimento accessibile a tutti.

Il decreto legge n. 1796 del 3 settembre 1926, intitolato «Provvedimenti del Governo per la pollicoltura e la coniglicoltura», asseriva: «In adatte province del Regno, preferibilmente presso Enti od Istituzioni agrarie, sarà impiantato un pollaio provinciale di moltiplicazione, distribuzione e controllo, per il perseguimento degli scopi di cui appresso: a) selezione del pollame locale; b) mantenere eventualmente in allevamento altre razze riconosciute idonee al miglioramento della produzione avicola locale; c) servire da esempio per il razionale allevamento del pollame; d) distribuire agli agricoltori, a prezzo di favore, riproduttori e uova fecondate».

DALLE RAZZE LOCALI A BROILERS E LAYERS

Nella seconda metà del secolo scorso l'intensificazione degli allevamenti di polli divenne sempre più spinta. Negli Stati Uniti in particolare, il miglioramento genetico portò a differenziare due tipologie di polli: i *broilers* e i *layers*. Così oggi i polli che vengono allevati in tutto il mondo sono dal punto di vista genetico degli ibridi commerciali afferenti a una delle due categorie.

I *broilers* hanno spiccate capacità di crescita e trasformazione degli alimenti e vengono destinati alla produzione di carne; i *layers* sono invece specializzati nella produzione di uova. Quanto alle centinaia di razze locali che sono state selezionate in tanti Paesi del mondo, le si trovano ormai soltanto presso appassionati avicoltori che, soprattutto nel mondo occidentale, aderiscono ad associazioni (regionali e nazionali) e organizzano mostre avicole che riuniscono gli allevatori per favorire lo scambio di informazioni e di riproduttori e, come avviene di regola in occasioni del genere, per premiare gli esemplari migliori. Oltre alle razze finalizzate alla produzione di carne e uova, ve ne sono oggi anche molte selezionate a fini sportivi, ornamentali e da compagnia. È importante sottolineare che non si tratta di attività oziose; al contrario questo interesse verso la conservazione delle razze avicole è di grande importanza, sia come testimonianza dell'agricoltura del passato, sia per la salvaguardia delle fonti di variabilità genetica, essenziale per la costituzione degli ibridi dell'avicoltura attuale e futura.

Osvaldo Failla, Gaetano Forni

Museo Lombardo di storia dell'agricoltura

Facoltà di agraria, Università degli studi di Milano

UN DECRETO LEGGE DEL 1929

In particolare in Italia, nel corso degli anni 20 del Novecento, le Cattedre ambulanti di agricoltura e gli Istituti superiori agrari si incaricarono di una missione: guidare l'introduzione nelle campagne di tecniche di miglioramento genetico e di allevamento razionale del pollame, affinché la carne di pollo e le uova potessero divenire una fonte di reddito integrativa per le aziende.

LA GERARCHIA DELLA BECCATA

Una nidiata tipica della **casa di campagna o di montagna**, specialmente della prima metà del secolo scorso, all'origine poteva essere costituita da una quindicina di pulcini.

A quei tempi al mattino, poi ancora nel primo pomeriggio, oltre alla manciata di granaglie che si gettava a ventaglio sullo spiazzo vicino a casa, si offriva a **polli e pollastrelli** un pastone, frequentemente preparato con patate lesse mescolate a farina di mais. Gli animali accorrevano, rispettando però delle rigide regole di precedenza.

Proprio osservando i pollastrelli ruspanti che vivono liberi nell'aia, se ne possono dedurre i comportamenti e l'evoluzione e lo sviluppo che avvengono con il passare dei giorni: mentre nei pulcini non si notano ancora rivalità né gerarchie, con il tempo, tra i maschi cresciuti e ai quali è ormai **spuntata la cresta**, emerge la cosiddetta «gerarchia della beccata». E così, di fronte al cibo, il pollastrello più forte becca e quindi scaccia quello più debole; a sua volta questi becca e allontana quello ancora più basso di grado, e così via. ●