

GALLINE OVAIOLE TOSCANE: QUALI LE RAZZE MIGLIORI? E PERCHÉ?



Galline toscane ovaiole: una breve guida alle migliori razze avicole della Toscana per capire quali scegliere per il proprio piccolo pollaio domestico.

- [Galline ovaiole, le caratteristiche di questi simpatici animali](#)
- [Quali sono le migliori razze di galline ovaiole della Toscana?](#)
- [Livorno bianca, tra le galline più belle del mondo](#)
- [La Gallina Mugellese \(ha 2 anni e mostra 1 mese\)](#)
- [La Valdarno Nera, la gallina del "Gallo Nero"](#)
- [La Valdarnese bianca](#)

Galline ovaiole toscane: quali razze scegliere per il proprio pollaio domestico

Una mattina mi son svegliato - *oh bella ciao, bella ciao...* - e mi son detto: "*Vista l'incertezza dei tempi, sai che? Mi faccio un bell'orto e mi metto ad allevare galline ovaiole, così se non altro da mangiare ce l'ho*". Si però le volevo toscane come me, belle toste, ruspanti, e che facessero tante uova. E allora, via a informarmi di qui e di là, che alla fine mi sono fatto una cultura.



Galline ovaiole, le caratteristiche di questi simpatici animali
Innanzitutto bisogna sapere che la gallina è un animale sociale che, in un gruppo, si colloca in base a un ben preciso ordine di beccata, una gerarchia sociale che deve ricostituirsi ogni volta che esemplari anziani vengono a mancare o nuovi esemplari fanno il loro ingresso nel gruppo.

La gallina è onnivora: ama razzolare il terreno in cerca di semi, erbe, lombrichi, vermetti, insetti, e simili. Di solito ingurgita anche piccoli sassolini che aiutano il suo "stomaco trituratore" a sminuzzare e digerire il cibo. Ormai da millenni ha perso la capacità di compiere lunghi voli, al massimo può coprire qualche decina di metri poco sopra il suolo e, secondo la razza, può vivere fino a 10/12 anni, arrivando a deporre anche 300 uova all'anno. Mica male, no?

Quali sono le migliori razze di galline ovaiole della Toscana?

E a proposito di uova, se nel pollaio c'è anche un gallo atto alla riproduzione, allora, con molta probabilità, le uova saranno anche fertili, ovvero, se covate dalla chioccia, daranno alla luce i pulcini. Ma se uno invece vuole le uova per proprio consumo, tra quali tipi di galline toscane può scegliere?



Livorno bianca, tra le galline più belle del mondo

Sicuramente tra le razze di galline ovaiole toscane un classico dei classici è la gallina livornese bianca (Livorno bianca), la gallina rustica e ruspante per eccellenza, così chiamata perché si è diffusa in tutto il mondo proprio a partire dal porto di Livorno. Esportata soprattutto verso l'America, la si può definire a tutti gli effetti una "gallina made in Tuscany". Più piccola di altre razze avicole, ma connotata da veloce crescita e rusticità, è in grado di deporre una notevole quantità di uova in un anno; è proprio questa la ragione per cui si è così tanto diffusa anche all'estero come una tra le migliori galline ovaiole del pianeta.

La gallina livornese ha conquistato il mondo anche per la sua bellezza. [Livorno](#) è molto orgogliosa dell'iden-

tità culturale della sua gallina, tant'è che a giugno 2016 si è tenuto il primo convegno dal titolo "Orgoglio e identità culturale della Gallina Livornese", con l'obiettivo di divulgare la biodiversità della razza avicola autoctona che porta il nome della città. Inoltre, quasi a sconfessare la rinomata [rivalità tra Livorno e Pisa](#), è proprio l'Università di quest'ultima che possiede un allevamento per la conservazione genetica della gallina livornese.

Le uova della gallina livornese bianca

La Livorno bianca non mangia molto ed è una splendida cacciatrice di insetti e vermi. Può resistere a climi freddi e a temperature elevate, continuando a deporre uova. È estremamente prolificata, nonostante abbia scarsa attitudine alla cova e difficilmente diventi chioccia. È proprio questa sua capacità di deporre un alto numero di uova (con punte di 300-320 all'anno) che la rende di alto valore e ambita anche per i pollai domestici e familiari, realizzati nella stragrande maggioranza dei casi per l'autoconsumo di uova fresche e genuine.

Le uova, di colore bianco, sia medie che grandi, sono identificabili dal tuorlo giallo molto intenso, e risultano particolarmente proteiche, perfette per preparare la crema pasticcera e la pasta all'uovo. La struttura proteica presente in queste uova consente di incorporare addirittura tre volte più aria rispetto ad altre tipologie di uova, per cui sono le più indicate per ottenere composti che necessitino di albumi montati a neve ben sodi, ma anche per realizzare un'ottima maionese fatta in casa, cremosa e soffice.



La Gallina Mugellese (ha 2 anni e mostra 1 mese)

La gallina mugellese è una razza avicola nana, originaria della zona del [Mugello](#), storicamente impiegata come balia per le uova di galline da reddito. È assimilabile a un pollo nano di piccole dimensioni (1,2-1,5 kg), tanto che nel Mugello il proverbio dice: *“La gallina mugellese ha due anni e mostra un mese”*.

Tra le galline ovaiole toscane, la Mugellese è utilizzata da tempo immemorabile in Mugello per le sue buone caratteristiche di cova. È comunque una razza “recente” nella sua formazione: i polli nani vengono introdotti in Italia nel periodo in cui fanno il loro ingresso le razze asiatiche (Cocincina, Brama, Langshan ecc). Anche lo stesso termine “Bantam” per indicare razze nane - con riferimento al porto da cui gli inglesi importarono per la prima volta polli nani prima sconosciuti in Europa - , evidenzia l’origine asiatica. D’altronde l’Asia, patria delle razze selvatiche progenitrici, fu punto di partenza a più riprese per la diffusione mondiale del pollo.

Allevare la gallina mugellese

La mugellese non presenta grandi difficoltà nell'allevamento: viene allevata all'aperto tutto l'anno, senza necessità di particolari accorgimenti. Questo tipo di gallina viene utilizzata anche per covare uova di fagiano, pollo da carne e altre razze avicole. Una volta che ha deposto una quindicina di uova insorge in lei l'istinto alla cova, che prosegue a volte, covata dopo covata, per quasi tutto l'anno. Le uova deposte annualmente, circa un centinaio, sono piccole, numerose, dal guscio bianco. La carne di questa razza di polli è da sempre riconosciuta come eccellente, e spesso viene cucinata alla griglia.



La Valdarno Nera, la gallina del “Gallo Nero”

Molto rinomata tra le galline ovaiole toscane per le sue grandi capacità di deposizione (inizia, tra l'altro, a deporre molto precocemente, dal quinto mese di vita, uova dal guscio bianco), è anche esteticamente bella, tanto che rientra tra le razze avicole più premiate per l'aspetto elegante e il carattere esuberante.

Galline ovaiole toscane con l'accento francese

La Valdarno nera non ha nulla da invidiare alla rinomatissima francese Bresse, addirittura valorizzata con la DOP. Anzi, secondo alcune teorie, quando la Bresse rasentò l'estinzione, fu proprio la Valdarno nera, esportata Oltralpe, a contribuire alla sua rinascita. Tuttavia la Bresse le ha in seguito reso il favore quando -

essendo la Valdarno nera quasi estinta - dalla fine degli anni Novanta l'allevatore Fabrizio Focardi incrociò la Bresse con esemplari autoctoni di Valdarno nera e di razza Castigliana, fino a ottenere una nuova Valdarno nera ufficialmente riconosciuta.

La Valdarno nera ha un'unica colorazione nera intensa, brillante, dai riflessi verdi, caratteristica cromatica che l'ha resa famosa nel mondo tramite il marchio che da sempre distingue le bottiglie del Chianti Classico: il "Gallo nero". Le sue uova hanno il guscio bianco candido, con un peso medio di circa 55 gr.



Leggi anche: [Perché il Chianti Classico ha come simbolo il Gallo Nero?](#)



La Valdarnese bianca

La gallina Valdarnese bianca ebbe un certo successo intorno agli anni '50, poi dagli anni '60, con la fine della mezzadria, l'interesse per questa razza si andò assopendo. Ma sotto le "ceneri" qualcosa era rimasto vivo, tanto che ai primi anni '90 si riaccese l'attenzione verso di lei.

La Valdarnese bianca è di indole rustica e razzolatrice, a lento accrescimento. È una discreta ovaioia, con una produzione di circa 140/170 uova all'anno (con punte massime che raggiungono le 200), di buona grandezza (sui 65 gr.) e dal guscio bianco. Inoltre è abbastanza incline alla cova e a farsi chioccia.



Be', a questo punto avrei già molti elementi per scegliere quali sono le migliori galline ovaiole toscane per il mio allevamento domestico. Ma se qualche amico o amica di TP volesse fornirmi altre dritte, io sono qui, sempre desideroso di imparare. Scrivetemi i vostri consigli qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#). Ora scusatemi, devo andare a comprare un po' di becchime.



PER APPROFONDIRE:

- [Uova di gallina doc: come leggere il codice sul guscio](#)
- [Cinta senese DOP, antichissima e pregiatissima razza di suini toscani](#)
- [Nu Ovo Ristorante, il ristorante fiorentino dove tutti i piatti sono a base di uovo](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

