

viaggiando scoprendo vivendo il Bel Paese

ANNO VII - OTTOBRE/NOVEMBRE 2020 N.38
BIMESTRALE € 4,90 (Italia)
P.I. 08/10/2020

THAT'S ITALIANA

I COLORI DELLA NUOVA STAGIONE
NEI PARCHI PIÙ BELLI DELLO STIVALE

TOSCANA VOLTERRA
LA CITTÀ DELLA PIETRA DI LUCE

CAMPANIA IRPINIA
IL BORGO DEL *DOPPIO NATALE*
E I GIOIELLI DEL PARCO DEL PARTENIO

IN CITTÀ PADOVA
VIAGGIO NELLA URBS PICTA

IN CITTÀ BRESCIA
IL RITORNO DELLA VITTORIA ALATA

**AUTUNNO E FOLIAGE URBANO
A LUCCA LA "CITTÀ DELLE DONNE"**



LA GALLINA... COL CIUFFO!

Uno dei simboli del territorio è la **Gallina Padovana**. Gli esemplari di questa razza sono giunti in Veneto dai Paesi dell'Est europeo e, il penultimo, era già presente a Padova nel 1397, come testimonia un affresco all'interno dell'**Oratorio di San Michele**. Con il suo vistoso ciuffo di penne sulla testa è caratterizzata da una particolare resistenza al freddo. Chiamata anche "Padovana a gran ciuffo" o "gallina con la capezza", grazie al suo splendido piumaggio e a una spiccata eleganza nelle movenze, viene allevata sia come razza ornamentale sia per la sua ottima carne e la buona produzione di uova, da reddito, tanto da essere riconosciuta tra i prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto e **Presidio Slow Food**. Il punto di riferimento sul territorio per questa razza è Cittadella. Qui si trova l'allevamento amatoriale del Dottor Andrea Pozzato che la passione per le razze italiane di polli ce l'ha nel sangue. «Fin da bambino, vivendo in campagna, mi sono appassionato all'agricoltura e all'avicoltura in particolare. Durante la stesura della mia tesi di laurea in agraria sulle razze di pollo venete, ho scoperto questa bellissima ed elegante razza di cui sono rimasto immediatamente affascinato, tanto da portarne subito alcuni esemplari nella mia azienda a Cittadella» ci dice Andrea «negli anni sono riuscito a selezionare cinque delle varietà principali che gli appassionati potranno trovare nel mio allevamento: la bianca, la nera, la dorata, l'argentata e la camosciata». L'entusiasmo, la passione e la competenza hanno permesso all'attività del Dottor Pozzato di diventare un riferimento per appassionati e allevatori di tutta Italia (Allevamento Amatoriale Gallina Padovana di Andrea Pozzato, Cittadella; tel. 329 105 2158 - www.gallinapadovana.net).



TRADIZIONE ENOVITICOLA

La produzione vitivinicola padovana è strettamente legata per vicinanza territoriale ai Colli Euganei, gli antichi rilievi vulcanici che, per dirla con il geologo inglese John Strange, «... sorgono isolati come scogli nel mare» e rappresentano, da sempre, uno dei luoghi d'eccellenza per la produzione del vino nella regione. Nel 1972, nasce il **Consorzio Volontario per la tutela della DOCG dei vini Colli Euganei** (www.colleuganeidoc.com) che ha il compito di vigilare sul rispetto del disciplinare di produzione e si occupa della promozione sul territorio attraverso la realizzazione di eventi locali, nazionali e internazionali. La **Società Agricola Vignalta** è una dei soci del Consorzio e anche una delle realtà di riferimento sul territorio, tra le pioniere nel puntare su un percorso produttivo finalizzato all'eccellenza grazie a un grande patrimonio viticolo risultato di un lungimirante protocollo enologico ben interpretato dai soci Lucio Gomiero, Guzzo Mario e Salvagni Cristiano, che hanno fatto della sostenibilità ambientale il credo dell'Azienda. Grazie a un'ottima composizione mineralogica del terreno, di origine vulcanica, la produzione offre un bel panorama di scelte tra gli **IGT Ode, Pinot Nero, Agno Tinto e Marrano rosso** e le **DOC Colli Euganei Rosso Riserva, Carmenere Riserva, Merlot Riserva, Arquà, Gemola e Cabernet Riserva**. In particolare, gli ultimi due vini hanno ricevuto una lunga serie di riconoscimenti nazionali e internazionali. Vignalta produce anche raffinate grappe e vini spumante e da dessert (Scalette, 23, Arquà Petrarca; aperto tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00 anche per degustazioni e visite guidate; tel 0429 777 305 - www.vignalta.it).

