

MEZZANE. Tre amici hanno ripreso ad allevare l'animale da cortile scomparso negli anni '40: «Questa è carne genuina»

Torna la Grisa della Lessinia Ora la gallina «vecchia» è bio

titolari dell'azienda Le Bellette:
Da piccolo pollaio siamo passati
a mille capi ma non diventeremo
mai un allevamento industriale»

torio Zambaldo

n'erano tante sulle aie e nei
orti della Lessinia nel seco-
lo scorso, poi, secondo una leg-
genda, i militari tedeschi in ri-
tata, alla fine dell'ultimo con-
to mondiale, si portarono
tutti i galli riproduttori.

atto sta che della gallina
Grisa della Lessinia» si era-
perse le tracce, finché gra-
alla passione dello zoono-
(esperto di scienze e tecno-
giche zootecniche delle produ-
ni animali) Maurizio Ar-
in, e di Plinio Pancirolli con
berto Marchesini, fondato-
dell'associazione «Antica
terra gentile» per un'a-
coltura e un allevamento
logici e sostenibili, i primi
pi sono ritornati sull'altopia-
veronese.

una foto di Plinio bambi-
con questi polli barrati
anconeri nell'aia di casa, si è
usciti a risalire al ceppo che è
a derivazione locale della
zza Plymouth Rock barrata.
ffuso in Veneto dalla Stazio-
sperimentale di pollicola-
di Rovigo, al momento
lla sua chiusura i capi acco-
presenti erano stati trasferi-
a Brindisi e all'università di
ruigia.

li sono stati trovati dai soci
«Antica terra gentile», che
anno trasferito 24 galline e 6
lli in Lessinia, facendo parti-

re di nuovo l'allevamento.

Dopo questo primo incontro
fortunato, quello che ha cam-
biato il destino della Grisa del-
la Lessinia è quello con Federi-
co Corsi di Mezzane, che fa
l'imprenditore edile ma che
dall'età di 16 anni ama alleva-
re in proprio le sue galline.

«Appena diplomato geome-
tra, non ho aspettato altro e
quando sono stato coinvolto
dagli amici di Antica terra gen-
tile, ho sistemato un pollaio
dietro casa per accoglierle».

Da lì è cominciato lo svilup-
po su scala quasi industriale
dell'allevamento, coinvolgen-
do gli amici Enrico Morando
di Pastrengo, che di profession-
e fa l'architetto, ed Enrico
Cassini di Illasi, esperto di im-
piantistica.

Da paesi diversi, con lavori
differenti, ma uniti dalla stes-
sa passione per la Grisa della
Lessinia, i tre hanno deposita-
to il marchio alla Camera di
commercio e avviato l'azienda
agricola «Le Bellette» sulle
colline di Mezzane di Sotto.

Ora, su un terreno in affitto,
hanno un allevamento con un
migliaio di capi, una cinquan-
tina di galline e otto galli ripro-
duttori, in uno spazio aperto
dove le diverse covate possono
razzolare liberamente, come
nei campi e prati di una volta.

«Ci proponiamo di non supe-
rare questo numero, al mo-
mento, anche per le dimensio-



I tre amici allevatori della «Grisa»: Federico Corsi, Enrico Morando ed Enrico Cassini FOTOSERVIZIO AMATO



Le «Grise» razzolano

ni logistiche dell'allevamento:
l'obiettivo è ripopolare il terri-
torio di questa presenza che
sembrava scomparsa», dico-
no i tre soci, «fornire ai privati
e ai ristoranti carne genuina
di animali allevati a terra con

alimentazione controllata e
biologica».

La Grisa della Lessinia è con-
siderata risorsa genetica locale
dal Piano nazionale delle
biodiversità di interesse agri-
colo del 2008 e compresa nel
Repertorio della biodiversità
avicola italiana.

È una razza a lento accresci-
mento (i galli arrivano al mas-
simo a tre chili e mezzo e le gal-
line si fermano fra i due e i tre
chilogrammi di peso): ha atti-
tudine sia per le uova, con una
deposizione media di 170-190
uova all'anno, sia per la carne.

I nemici sono i rapaci tradi-
zionali: in una notte la volpe
ha fatto strage di 58 capi; di
giorno volano poiane e falchi.
L'allevamento si è attrezzato
con reti e recinti elettrici per
lasciare alle galline la libertà
di razzolare all'aperto mentre
di notte posatoi a rastrelliera

garantiscono il riposo in an-
biente protetto.

Per chi volesse provare ad
levare qualche capo può riv-
gersi direttamente in azienda
presentarsi al mercatino bio-
gico di Arbizzano il primo
bato di ogni mese.

Ci sono già dei ristoranti
ronesi che propongono al-
tualmente nei loro menù
carne di Grisa della Lessinia
ma l'allevamento Le Bellette
non sarà mai a livello indus-
triale: «Vogliamo alimenta-
un mercato di nicchia, anche
perché siamo già tutti imp-
gnati con i nostri lavori e in-
dedichiamo all'allevamento
circa 35 ore alla settimana, il
quivalente del lavoro di un
persona», dicono, «ed è p-
che altro uno stile di vita. S-
mo anche noi una risorsa
tutelare, come la Grisa». ●