Categoria B

2) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: GALLINA BIANCA DI SALUZZO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Razza di taglia medio-piccola; cresta (4 - 6 denti eretta nel gallo e pendente nella femmina) bargigli e guance sono rossi. Becco e pelle gialli, piume bianche con riflessi paglierini sul collo e sul dorso, coda alta bianca. I maschi arrivano a pesi di 2,5 Kg circa. Il colore del guscio delle uova è prevalentemente bianco.

Metodiche di lavorazione

Gli animali venivano e vengono tutt'ora allevati in modo ruspante cioè come animali da cortile, liberi, a terra con alimentazione basata sull'utilizzo di mais e di prodotti della coltivazione delle aziende rurali.
Produzioni tipiche: pollo, cappone e gallina a fine produzione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Zone tra il cuneese ed il torinese - zone del saluzzese corrispondenti all'Antica Provincia di Saluzzo.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Trattato di statistica della Provincia di Saluzzo a cura del sovraintendente Giovanni Eandi (1800) in cui ci sono elementi sulla consistenza ed importanza dell'allevamento del pollame.