

PERCHÉ LA PELLE DEL POLLO PUÒ ESSERE BIANCA O GIALLA?

I polli allevati in Italia hanno normalmente la pelle **bianca**, mentre in alcuni Paesi si allevano polli che hanno la pelle **colorata**.

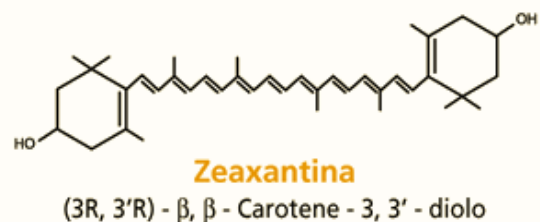
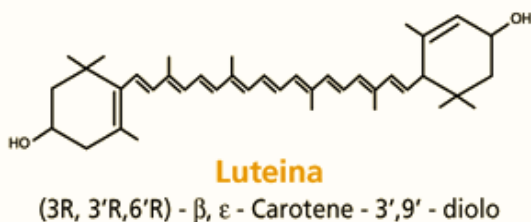


Allora perché la pelle dei busti e delle cosce dei polli venduti in Italia a volte è **gialla**?

Il segreto sta nel mangime dei polli ed in particolare nei cereali che costituiscono circa il 60-70% della loro dieta:

- se i polli sono alimentati con frumento e sorgo, la pelle rimane **bianca**;
- se i polli sono alimentati con mais, la pelle diventa **gialla**.

Infatti, il mais contiene normalmente dei coloranti **gialli** che si chiamano **luteina** e **zeaxantina**, mentre frumento e sorgo ne sono sprovvisti. Questi coloranti vengono assorbiti dall'intestino del pollo e depositati nel grasso sotto la pelle che assume il colore **giallo**.



Ma è più buono il pollo "**bianco**" o il pollo "**giallo**"? In realtà, non c'è differenza nel sapore, è solo una questione "estetica".

Tradizionalmente, nelle zone in Italia dove almeno in passato si coltivava mais (es. Veneto) si preferisce il pollo a pelle **gialla**. Invece nelle zone dove la coltivazione del frumento e del sorgo è più favorita (es. Sicilia), si preferisce il pollo a pelle **bianca**.

TEST DI VERIFICA

Scegli la risposta corretta alle seguenti domande:

DOMANDA	Risposta 1	Risposta 2
#1. La pelle del pollo può essere di diversi colori a seconda della razza	Vero	Falso
#2. Il colore della pelle può essere modificato con il tipo di alimentazione del pollo	Vero	Falso
#3. Il frumento è ricco di pigmenti gialli	Vero	Falso
#4. La luteina è un colorante normalmente presente in tutti i cereali	Vero	Falso
#5. In Veneto si coltiva molto mais	Vero	Falso
#6. In Sicilia, si vendono normalmente polli a pelle bianca	Vero	Falso