

---

# La faraona

**Autore:** Giuseppe Chella

**Fonte:** Città Nuova

La gallina faraona è originaria dell’Africa e allo stato selvatico vive nelle boscaglie e nelle praterie di quel vasto continente. Fu importata dagli antichi greci e dai romani che l’allearono con cura per la prelibatezza della sua carne.

Quasi scomparsa in seguito alle invasioni barbariche, fu reintrodotta in Europa nel Medioevo dai portoghesi che ne portarono nuovi esemplari dal Golfo di Guinea; perciò in inglese è chiamata *Guinea Fowl*.

I portoghesi la chiamarono “pintado”, cioè uccello dipinto. Molte mutazioni hanno cambiato l’aspetto delle faraone e numerose sono le razze di queste galline. Se ne possono distinguere tre gruppi: faraone con piumaggio regolarmente perlato, faraone con piumaggio a perlatura ridotta e faraone con piumaggio privo di perlatura o depigmentate.

Hanno una carne pregiata che somiglia un po’ a quella del fagiano. Gli esemplari giovanissimi hanno una carne tenera e saporita mentre quella dei soggetti di un anno è piuttosto dura e perde il caratteristico gusto.

Per quanto riguarda il valore nutritivo la carne della faraona ha il pregio di essere molto povera di grassi: la coscia ne contiene soltanto il 2,7 per cento e il petto l’1,1 per cento; è, insomma, il volatile da allevamento più magro rispetto agli altri gallinacei e i suoi grassi hanno una bassa percentuale di colesterolo. La sua carne è molto ricca di proteine (circa il 25 per cento), di sali minerali, ed ha un contenuto calorico limitato (circa 120 calorie per 100 grammi).

Allo stato selvatico la faraona è monogama e questa caratteristica ha rappresentato un certo ostacolo nell’allevamento di questa specie.

Oggi la Francia è il maggiore produttore di faraone a livello mondiale. In Italia sono allevate soprattutto nel Veneto, in Lombardia, in Piemonte e in Emilia.

La produzione di uova è stagionale, da marzo a settembre se allevate in libertà, mentre negli allevamenti intensivi muniti di riscaldamento si possono ottenere anche 200 uova all’anno. Le uova si prestano bene sia per il consumo fresco che per varie preparazioni.

Infine una curiosità: gli uomini di etnia karo, in Etiopia, per farsi belli si dipingono e si truccano da galline faraone.