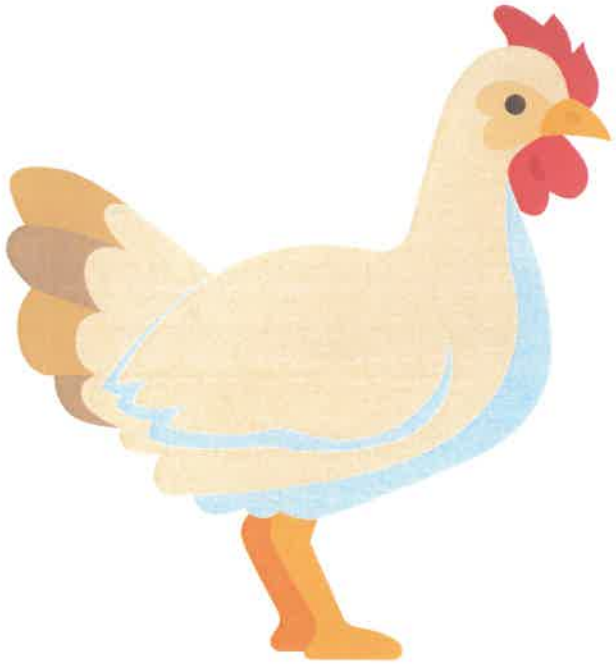




Identikit del Cappone

- **Nome:** Cappone di Moretta
- **Definizione:** È un gallo derivante dalla Gallina Bianca di Saluzzo, che viene castrato chirurgicamente prima del raggiungimento della maturità sessuale.
- **Origine del nome:** Dal latino capo, -onis, che deriva dal verbo greco kòpto ("tagliare"), in riferimento alla castrazione.
- **Peso medio:** Può raggiungere un peso vivo tra i 2 e i 3 kg.

Segni Particolari

- **Aspetto fisico:** Rispetto a un gallo comune, il cappone ha un piumaggio bianco lucente, una testa più piccola, una cresta quasi assente o molto pallida e barbigli poco sviluppati.
- **Comportamento:** La mancanza di ormoni sessuali lo rende meno aggressivo, favorendo un allevamento più tranquillo e l'accumulo di grasso.
- **Caratteristiche della carne:** È rinomata per essere estremamente tenera, saporita e succosa grazie alla presenza di sottili venature di grasso intramuscolare e sottocutaneo.

Alimentazione e Allevamento

- **Dieta:** Prevalentemente vegetale (granaglie, mais, soia). Nel primo periodo si forniscono mangimi proteici per la crescita dell'animale, nei mesi successivi si passa ad alimenti più energetici come cereali locali, erbe e verdure.
- **Metodo:** Il ciclo di allevamento dura circa 7/8 mesi a partire dalla schiusa delle uova (generalmente intorno a Aprile/Maggio) fino ad arrivare alla piena maturità dell'animale, di norma nel periodo natalizio ed avviene in ampi spazi costituiti da una parte al chiuso, per garantire protezione dalle temperature ed intemperie, ed un parte all'aperto per garantire un adeguato razzolamento.

Utilizzo in Cucina

- **Piatti simbolo:** È il re del brodo natalizio (fondamentale per i tortellini e i cappelletti) e del bollito misto. Può essere servito anche arrosto o ripieno.
- **Tradizione:** Storicamente considerato un bene di lusso, veniva usato come dono prezioso o forma di pagamento ("regalie") dai contadini verso i signori locali.