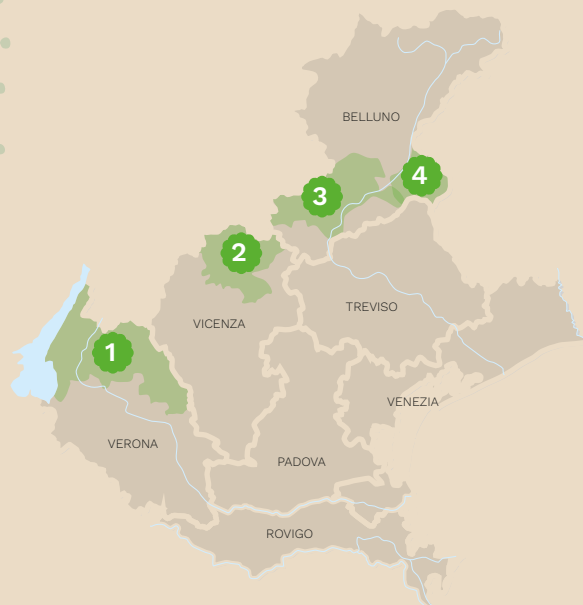




**PECORE DI
MONTAGNA**
BIODIVERSITÀ OVINA VENETA



Biodiversità ovina veneta



- 1 Lessinia
- 2 Altopiano di Asiago
- 3 Lamon
- 4 Alpagò-Cansiglio

Le informazioni contenute in questa brochure sono state raccolte nell'ambito del progetto **Sheep Up** finanziato dal **Programma di Sviluppo Rurale del Veneto**. I gruppi di lavoro hanno collaborato per migliorare la competitività degli allevamenti ovini di quattro razze autoctone venete: **Brogna, Foza, Lamon e Alpagota**. In particolare, il progetto ha affrontato i seguenti temi:

- conservazione e valorizzazione dei servizi ecosistemici prodotti dagli allevamenti ovini;
- valorizzazione del legame tra prodotti e territorio analizzando il valore nutraceutico e sensoriale di carne e latte;
- recupero, caratterizzazione e valorizzazione del prodotto lana;
- ampliamento dell'offerta di prodotti tipici legati alle produzioni ovine prendendo in esame gli aspetti antropologico-culturali dei diversi territori;
- definizione della convenienza economica nell'introdurre possibili sistemi di qualità pubblici nel breve e lungo periodo.

Per avere una visione più completa delle attività realizzate, visita il sito www.pecoredimontagna.it

4 ovini a confronto

Le quattro razze di pecore che sono al centro di questo progetto si distinguono tra di loro per la loro mole e le **caratteristiche morfologiche e genetiche**, rappresentando in modo efficace la diversità delle pecore di montagna presenti in questa regione. Sono razze **autoctone** - cioè presenti in questi territori già da epoche remote - che hanno sviluppato nei secoli caratteristiche differenti che le rendono ben distinte tra loro, ma con un punto in comune: la loro sopravvivenza è stata più volte minacciata e per questo vanno valorizzate e protette. Al momento il numero di capi delle razze Brogna e Alpagota si attesta tra i **due e i tremila**, mentre per le razze Lamon e Foza si parla di **qualche centinaio** di esemplari.

Per valorizzare e proteggere queste razze è essenziale che tutti svolgano il proprio ruolo, dall'allevatore fino ai consumatori e ai turisti. Se opportunamente informati, questi ultimi possono comprendere l'importanza di preservare non solo gli animali in sé, ma anche **la tradizione che rappresentano**.



1

Razza Brogna

Taglia media
Orecchie di media lunghezza
Macchie di colore rossiccio



2

Razza Foza

Taglia medio-grande
Orecchie grandi e pendenti
Macchie irregolari di colore bruno e nero



3

Razza Lamon

Taglia grande
Orecchie larghe e pendenti
Macchie di colore bruno



4

Razza Alpagota

Taglia media
Orecchie frequentemente corte
Macchie di colore scuro

Pecore e montagna

Le quattro razze considerate sono allevate principalmente in “sistemi agricoli a basso input” (cioè con una quantità limitata, per non dire assente, di input esterni, come ad esempio fertilizzanti sintetici o pesticidi) e in “Aree Marginali Svantaggiate” che ospitano un’elevata biodiversità.

Per **biodiversità** si intende l’insieme di animali, piante, funghi e microorganismi che popolano il nostro pianeta. Può essere definita come “la ricchezza di vita sulla terra” cioè la varietà non solo numerica ma anche genetica di tutti gli esseri viventi e i complessi ecosistemi che essi costituiscono. Esiste una stretta **interconnessione tra gli ecosistemi e la biodiversità**: variazioni nella composizione delle specie presenti in un ecosistema possono modificare i processi che lo regolano e, in alcuni casi, compromettere i “servizi ecosistemici”, ovvero quei benefici che l’ecosistema offre all’uomo.

Una caratteristica tipica degli ovini risiede nel fatto che, a differenza di altri animali più grandi e pesanti, **le pecore riescono a raggiungere le aree più difficili** assicurando così la sopravvivenza di prati e pascoli particolarmente

impervi. Questa capacità consente loro di svolgere un ruolo importante nella preservazione degli habitat naturali e nella conservazione della biodiversità. Senza l’allevamento ovino locale - estensivo o semiestensivo - le aree forestali e boschive potrebbero espandersi maggiormente, andando ad alterare l’equilibrio strutturale di questi territori.

I dati raccolti dal team dell’Università di Padova nell’ambito del progetto, dimostrano che ogni pecora di queste razze è in grado di mantenere in media più di **1700m² di praterie**. Questo significa che l’allevamento non intensivo garantisce la cura, grazie al pascolamento degli animali e alla selettiva conduzione dei pastori, di **aree di fondamentale importanza** che altrimenti sarebbero abbandonate.

I pascoli montani sono infatti considerati **aree agricole ad alto valore naturale** e rientrano tra i territori da preservare e proteggere citati nella Strategia dell’Unione Europea sulla biodiversità per il 2030. La Politica Agricola Comune riconosce l’importante ruolo dell’Agricoltore e dell’**Allevatore Custode** nella salvaguardia delle razze autoctone e nella tutela dell’ecosistema.

Gli studi realizzati hanno dimostrato che gli allevatori sono consapevoli dell’importante contributo che l’allevamento ovino offre al territorio attraverso la **fornitura di servizi ecosistemici**. Tuttavia, mancano gli strumenti adeguati per comunicare tali informazioni alla società e valorizzare appieno il ruolo dell’allevamento nella conservazione dell’ambiente naturale.

Uno strumento a disposizione del consumatore per identificare con facilità e in maniera sicura i prodotti provenienti da zone montane è rappresentato dal termine ‘**Prodotto di Montagna**’, creato dall’Unione Europea per attestare il legame del prodotto con le aree montane. Acquistando i prodotti che recano l’etichetta ‘Prodotto di Montagna’ i consumatori possono contribuire a sostenere gli allevatori che operano in quelle aree, a conservare i territori montani e a salvaguardare la loro biodiversità. I ricercatori dell’Università di Padova hanno rilevato che l’utilizzo di questo termine, data la semplicità di impiego da parte degli allevatori e il suo apprezzamento da parte dei consumatori, può contribuire a valorizzare i prodotti delle quattro razze ovine.



Prodotti e territorio

Sostenibilità, ridotto numero di capi, sistema di produzione integrato e comunità economiche e culturali fortemente intrecciate caratterizzano l'allevamento delle razze Brogna, Foza, Lamon e Alpagota. La carne e il latte ovino sono due **prodotti ricchi di proteine di alta qualità** e con la giusta percentuale di grassi, minerali e vitamine che, integrati nell'alimentazione, contribuiscono a mantenere una dieta equilibrata e salutare. Inoltre le specifiche qualità organolettiche di un prodotto sono influenzate dal territorio di produzione. Trascorrendo molto tempo nei prati, queste pecore si nutrono di erbe ed essenze differenti che influenzano il gusto e la qualità dei prodotti da loro derivati. Latte e carne sono quindi il frutto di una relazione che favorisce il mantenimento di un territorio biodiverso, caratterizzato da prati, pascoli e boschi.

L'acquisto di prodotti locali contribuisce alla conservazione del patrimonio storico, culturale, economico e ambientale dei territori coinvolti. In particolare, l'utilizzo dei prodotti derivati dagli ovini può generare **impatti positivi** con numerosi vantaggi per le comunità locali e per l'ambiente.



Fino a qualche anno fa, prima dell'arrivo dei lupi, le pecore degli allevatori venivano lasciate pascolare liberamente con una sorveglianza molto saltuaria. A Foza un'intera sezione del Museo Etnografico è dedicata alla storia della pecora Foza e dei suoi pastori.

LA CARNE

Consumare la carne di queste pecore significa **rispettare l'ambiente e il loro contesto produttivo**. La carne ovina si presenta come un prodotto sano da integrare nella dieta mediterranea: ad **alto contenuto proteico** (almeno il 20%) e a **basso contenuto di grassi** (circa il 2%). Una caratteristica importante dal punto di vista nutraceutico (la nutraceutica è una disciplina che indaga tutti i componenti o principi attivi degli alimenti con effetti positivi per la salute) è il contenuto di **acidi grassi omega 3 e omega 6** con proprietà antiossidanti e capaci di contrastare le malattie cardiovascolari. La carne degli animali adulti ha, rispetto agli agnelli, un contenuto di grasso più elevato, qualità imprescindibile per ricavarne hamburger o ragù.

Esiste una tradizione culinaria condivisa tra le quattro razze che si riflette nella produzione di alcuni prodotti e questo patrimonio viene trasmesso di generazione in generazione come parte dell'identità culturale e gastronomica di queste zone. Un esempio è la **carne di pecora affumicata**: l'affumicatura (con legni bianchi di faggio e carpino e fronde di ginepro) è una tecnica molto antica, diffusa anche grazie alla migrazione delle popolazioni cimbre. La ritroviamo applicata a prodotti diventati "simbolo" come per esempio la **"carn de féa nfirmigàa"** con riferimento alle pecore di razza Lamon.



Il paesaggio degli alti Lessini è fortemente connotato dalla presenza di elementi legati all'allevamento e alla pratica tradizionale dell'alpeggio ovino. Si tratta di interventi antropici molto suggestivi e inseriti perfettamente nel contesto naturale, a ricordare epoche antiche in cui la convivenza tra uomini e animali era stretta e vissuta in condizioni estreme.

IL LATTE

Delle quattro razze, le sole che producono latte, sia pure in quantità ridotta, sono la pecora **Brogna** e la pecora **Alpagota**. Il latte raggiunge un maggiore valore nutraceutico quando le pecore sono al pascolo, questo perché i foraggi verdi dei pascoli sono delle fonti naturali di grassi polinsaturi, vitamina E e carotenoidi.

Essendo il latte la fonte di nutrimento per gli agnelli nei loro primi mesi di vita, l'agnello stesso acquisisce le caratteristiche positive del latte materno e risulta essere un prodotto a basso contenuto di grassi e di ottima qualità. Con il poco latte disponibile alcuni allevatori producono **formaggi misti ovino-vaccini** dalle interessanti proprietà sensoriali.

LA LANA

Il valore di queste lane rustiche dipende dal fatto che sono ricavate da razze presenti in **pochi esemplari** e sono lavorate da **artigiani locali**. Con esse è possibile realizzare una discreta gamma di prodotti tessili, tra cui maglie, giacche, cappotti, coperte, tappeti. Fra le quattro razze la pecora Brogna e la pecora Alpagota possiedono le lane dotate di maggior finezza.

In particolare la lana della pecora **Brogna** si presta a essere lavorata sia per la produzione di filati per la maglieria (maglioni, calze, sciarpe e berretti) sia per l'imbottitura di morbide trapunte e guanciali.

Mentre il lungo sodalizio tra la Cooperativa Fardjma e lo storico Lanificio Paoletti di Follina ha permesso di trasformare la lana della pecora **Alpagota** in esclusivi cappotti, tabarri e coperte. La lana si presta anche alla trasformazione in **feltro** con cui abili artigiane confezionano cappelli, borse e pantofole. La lana di pecora **Lamon** risulta particolarmente adatta alla realizzazione di runner, tappeti e arazzi lavorati a telaio.

La lana della pecora **Foza** potrà essere valorizzata puntando sull'esiguità dei capi di questa razza, a rischio di estinzione, e dunque appartengono a **segmenti di mercato** oltre che sul fascino del territorio da cui le pecore stesse provengono: l'**Altopiano di Asiago**.

Ci sono di fatto numerose applicazioni possibili, ma appartengono a segmenti di nicchia che non riescono ad assorbire tutta la lana dei pastori. Per ampliare il mercato è importante coinvolgere gli imprenditori locali, promuovere l'organizzazione della filiera di produzione e la formazione sia degli allevatori sia degli artigiani, favorendo l'innovazione e la creatività.



La stagione della monta era chiamata "fardima", termine che indica l'autunno e che dipendeva dalla variabilità atmosferica per stabilirne l'inizio. La Società Agricola Cooperativa di allevatori di pecore Alpagote ha assunto il nome di Fardjma, in riferimento a questa importante tradizione.

PANORAMA GASTRONOMICO

L'allevamento estensivo di pecore di montagna in Veneto è alla base di una **varietà di piatti**, prodotti e ricette di carne di agnello, agnellone e pecora adulta che appartengono alla storia e alla tradizione dei territori ma che sono anche frutto di innovazione a opera di allevatori, macellai e ristoratori locali. Troviamo così **prodotti tradizionali** come la pitina e le pendole di carne di pecora, salumi come il brognolino, salsicce, paté e ragù. Le filiere, corte e spesso collegate a trasformatori e ristoratori, puntano a valorizzare sia la carne di agnello sia quella di pecora adulta e a fine carriera, di più difficile collocazione commerciale.

Il ragù si presta bene alla valorizzazione della carne di pecora a fine carriera, essendo un prodotto allo stesso tempo molto diffuso e declinabile in versione locale e territoriale, consentendo l'uso anche di tagli meno pregiati. La **valorizzazione degli animali a fine carriera** è necessaria in un contesto in cui il numero di animali macellati ogni anno è contenuto e in cui priorità è data alla conservazione della razza e quindi all'aumento delle dimensioni delle greggi e del numero di allevatori.

RICETTA TRADIZIONALE

Ragù di Pecora di Montagna



Ingredienti per 4 persone

750 g di carne macinata di pecora + lardo/guanciale o salsiccia ovina 20% + carne affumicata di pecora 20%

Aromi per la marinatura (aglio, rosmarino, salvia, pepe nero q.b.),

750 ml di liquido di cottura (salsa di pomodoro 50% + acqua 50% o in alternativa: Vino 10% + Brodo di pecora 75% + Concentrato di pomodoro 15%)

Cipolla, carota, sedano

Preparazione

Tagliare le verdure finemente e arrostirle in una casseruola con olio extravergine di oliva fino a raggiungere un soffritto dorato e delicato. Durante l'arrostitura aggiungere un po' d'acqua. A fine cottura, mettere le verdure da parte.

Cuocere quindi la carne in una casseruola per 15 minuti con olio extra vergine di oliva. Aggiungere gli aromi e il liquido, quindi aggiungere il soffritto, la salsa di pomodoro e l'acqua. Stufare la carne per 3 ore a partire dall'aggiunta dei liquidi.

A fine cottura salare a piacere.

In aggiunta all'uso tradizionale del ragù con pasta, gnocchi e ravioli, si propone la ricetta dello shepherd's pie o sformato del pastore, un pasticcio di carne d'agnello o pecora e verdure coperto da purè di patate.

Si tratta di una ricetta di umile origine, probabilmente irlandese, e che oggi è presente in molti paesi del mondo in differenti versioni. Lo sformato del pastore 'alla veneta' si fonda sull'uso del ragù di agnello o pecora di montagna e si caratterizza per l'uso di una bassa o assente quota di pomodoro, di erbe aromatiche locali, di vino e grappa in sede di cottura, mentre per il purè si utilizzano varietà locali di patate (patata di Rotzo dell'Altopiano di Asiago, patata della Lessinia, patate delle Dolomiti Bellunesi).

Il piatto si presta quindi bene al racconto di un territorio e della sua storia, raggiungendo il gusto del consumatore moderno così come del turista.

PROPOSTA GASTRONOMICA

Sformato del pastore



Ingredienti per 4 persone

600 g di macinato di pecora o agnello

2 cipolle tritate

2 carote affettate

1 spicchio di aglio

1 bicchiere di vino rosso

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 cucchiaino di salsa fatta di acciughe salate/pasta di acciughe + aceto/vino cotto + fondo di agnello + spezie ed erbe aromatiche (il concentrato di pomodoro può essere aggiunto qui)

1 kg di patate bollite e schiacciate

Brodo di carne o fondo di cottura dell'arrosto

Sale e pepe

Preparazione

Aglio, cipolla e carota vanno a creare un soffritto bruno, al quale va aggiunto il macinato di pecora o agnello.

Segue una fase di cottura in umido della durata di 30 minuti, in cui si uniscono gli aromi, la salsa di pomodoro, il vino, il brodo. Questa fase servirà a restituire alla carne la sua morbidezza originale.

Dopodiché in una terrina da forno, si dispone il brasato ottenuto e si ricopre interamente con le patate schiacciate, ridotte a purè.

Lo sformato è ultimato in forno sino a completa doratura dello strato superficiale.



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Materiale informativo finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: Centro Consorzi

Autorità di gestione: Regione del Veneto – Direzione Adg

FEASR Bonifica e Irrigazione

Scopri di più, visita
www.pecoredimontagna.it



@pecoredimontagna

Partner di progetto

		
 <p>University of Gastronomic Sciences Università degli Studi di Scienze Gastronomiche</p>	 <p>Consiglio Nazionale della Ricerca IRGIES ISTITUTO DI RICERCA IN AREA CREDITIZIA ECONOMICA SOSTENIBILE RESEARCH INSTITUTE IN SUSTAINABLE ECONOMIC GROWTH</p>	 <p>Comune di Foza</p>  <p>Comune di Lamon</p>
 <p>Unione Montana Alpage</p>	 <p>PECORA BROGNA DELLA LESSINIA</p>	<p>Azienda Agricola Dal Molin Guglielmo</p>
 <p>Fea de Lamon</p>	<p>Azienda Agricola Giopp Ruggero Giovanni Teo</p>	 <p>AGNELLO d'ALPAGE</p>

