



**Ascolta il podcast!**  
Esperti e allevatori ci raccontano le loro esperienze con le razze ovine venete.



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](http://www.pecoredimontagna.it)



 @pecoredimontagna

Partner di progetto



# Brogna



1

Slow Food  
Presidio



## Caratteristiche

La Brogna è una razza di **taglia media**, con testa acorne in entrambi i sessi, proporzionata con profilo lievemente montonino nelle femmine e montonino nei maschi, con macchie più o meno estese di colore **tendente al rosso**. Ha orecchie di media lunghezza portate di norma obliquamente verso il basso.



## Prodotti

La razza Brogna, presidio Slow Food, oggi viene principalmente allevata per la **produzione di carne**, caratterizzata da un gusto delicato e bilanciato. Sempre più ristoranti locali e veronesi la propongono. Tradizionalmente si poteva considerare una razza a triplice attitudine (carne, latte e lana) ma ora la produzione principale è rappresentata dalla carne di agnello e solo secondariamente dal latte (utilizzato per la produzione di un formaggio misto ovino-vaccino) e dalla **lana**, che per la sua finezza si presta anche alla produzione di filati per maglieria.



## Caratteristiche

La pecora Foza è una razza di **taglia medio-grande**. Presenta un **profilo acorno** in entrambi i sessi con **orecchie lunghe, larghe e pendenti**. La testa, le orecchie e gli arti sono coperte da macchie irregolari di colore bruno, marrone scuro o nero. Il vello è invece di colore prevalentemente bianco.

# Foza



2



## Prodotti

L'allevamento di pecora Foza produce, seppur in numero limitato considerata l'esiguità dei capi, prodotti come carni affumicate, salumi, arrosticini e prosciutti. La preferenza verso la vendita di agnelloni e montoni è dovuta alla **rusticità di questi animali**, che crescono lentamente e non vengono venduti prima dell'anno di vita. Ristoranti anche stellati hanno cominciato a interessarsene. Di recente alcuni allevatori hanno anche iniziato a recuperare con passione la **lana piuttosto grossolana** di questa razza.



## Territorio e biodiversità

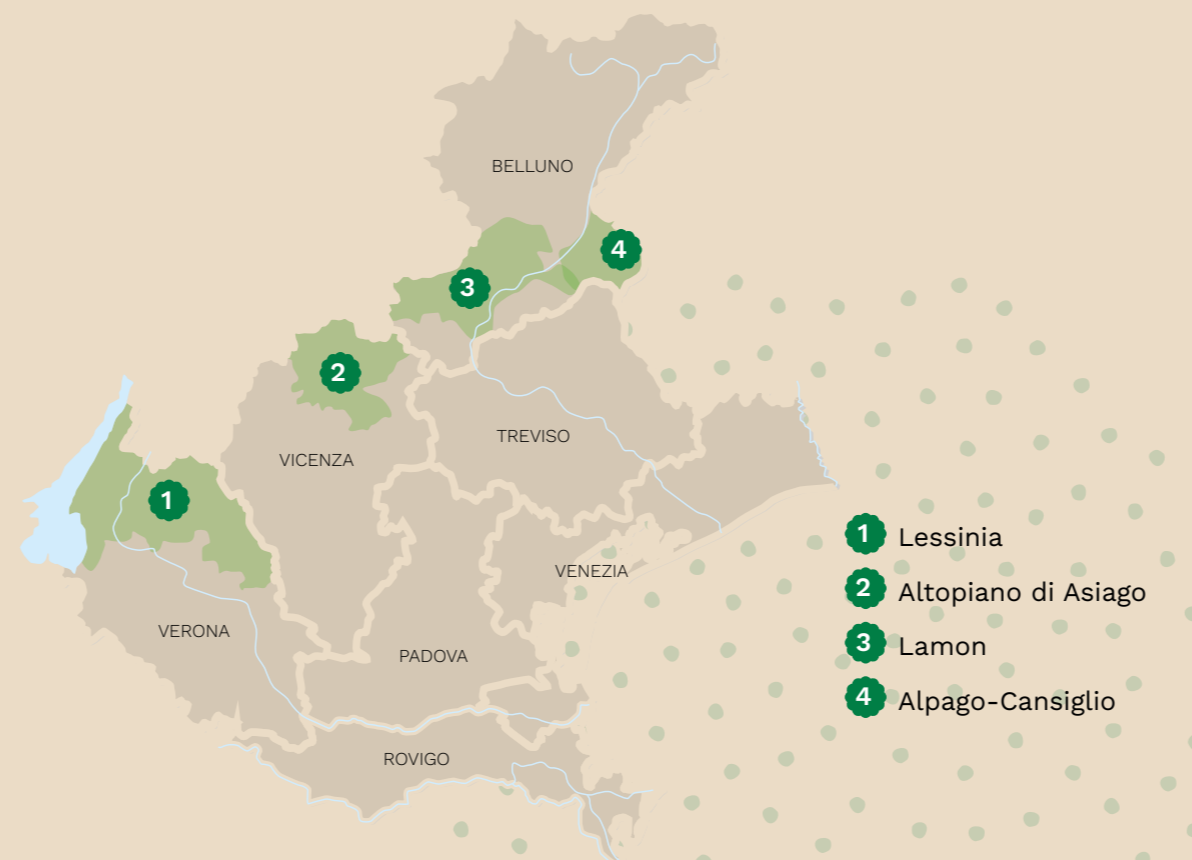
Da quali territori sono originarie queste quattro razze ovine venete?

La **pecora Brogna** è originaria dell'area montana tra i **Monti Lessini** e le valli della provincia di Verona. La **Foza** è autoctona dell'**altopiano di Asiago**, sulle Alpi vicentine al confine tra Veneto e Trentino-Alto Adige. La **pecora Lamon** è presente soprattutto nel comune omonimo, nel territorio del **Feltrino** e in alcuni allevamenti del Primiero. La **pecora Alpagota** viene allevata principalmente nell'area di origine (**Alpago**) e in comuni limitrofi delle province di Belluno e Treviso; altri greggi sono presenti nella vicina provincia di Pordenone.

Le **pratiche tradizionali di allevamento ovino** svolgono un ruolo fondamentale in questi territori della Regione Veneto, contribuendo attivamente a **promuovere e mantenere la biodiversità** nel tempo. In che modo? Le razze ovine autoctone hanno una struttura particolarmente adattata al territorio in cui sono insediate e riescono a utilizzare anche

le aree di pascolo marginali o con pendenze importanti, che altrimenti sarebbero destinate all'abbandono. In altre parole, senza l'allevamento ovino locale le aree forestali e boschive potrebbero espandersi maggiormente, andando ad alterare l'equilibrio strutturale dei territori.

I dati raccolti dal team dell'Università di Padova - nell'ambito del progetto Sheep Up - dimostrano che ogni pecora di queste razze è in grado di mantenere mediamente **1700 m<sup>2</sup> di praterie di montagna**. Questo significa che l'allevamento tradizionale di queste razze, basato principalmente sul pascolo, garantisce **la cura di aree di fondamentale importanza** che altrimenti sarebbero abbandonate. I pascoli montani sono infatti considerati "*High Nature Value Farmland*" cioè aree agricole ad alto valore naturale e rientrano tra i territori da preservare e proteggere nell'ambito della Politica Agricola Comune e della Strategia dell'Unione Europea sulla biodiversità per il 2030.



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



## Caratteristiche

La pecora di razza Lamon è **molto resistente**, adatta a spostamenti che prevedono grandi distanze e alla pratica della transumanza. Generalmente di **taglia grande** e **priva di corna**, possiede orecchie larghe e pendenti. Testa, orecchie e arti sono caratterizzati da maculatura generalmente di **colore bruno**.

# Lamon



3



## Prodotti

La principale attitudine produttiva è legata alla vendita della carne, presente anche nei menù di ristoranti locali. Il prodotto per cui è più conosciuta è la "**carn de féa nfirmigàa**" o carne affumicata di pecora di Lamon. L'ottima qualità del prodotto dipende dal sistema tradizionale dell'allevamento, che consente alle pecore Lamon una crescita lenta e un contatto diretto con le risorse naturali dei prati durante il pascolo. La sua **lana rustica** viene valorizzata da alcune tessitrici e feltraie.



## Caratteristiche

La pecora Alpagota presenta **taglia media**, **testa acorne** in entrambi i sessi, proporzionata, con profilo lievemente montonino nelle femmine e montonino nei maschi. Il mantello è **bianco folto** e con una singolare **maculatura scura**. La pecora Alpagota presenta **orecchie** di media lunghezza, frequentemente corte e a volte **quasi inesistenti**, tanto da essere ricordata con l'appellativo di "monca", "muca" o "oca".

# Alpagota



4



## Prodotti

La produzione principale è la carne di agnello. L'**agnello d'Alpago** è un presidio Slow Food cioè fa parte delle comunità che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone e varietà rare. La carne è rinomata per la sua tenerezza, per il giusto equilibrio tra componenti grasse e magre e per il gusto che ricorda le erbe aromatiche, con cui gli animali vengono in contatto durante il pascolo montano. Tant'è che sempre più spesso la si trova nei menù di ristoranti locali e di chef stellati. Dal latte alcuni allevatori ricavano anche **ottimi formaggi** misti ovino-vaccini. A questa razza è collegata poi una piccola ma virtuosa **filiere della lana** in collaborazione con lo storico Lanificio Paoletti di Follina.

Slow Food  
Presidio