

# CARNE DE FEA AFUMEGADA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carne de fea afumegada, carne di pecora affumicata.



## La storia

Nel libro "Le razze Ovine autoctone del Veneto", Padova 2002, si legge "Nel bellunese la pastorizia, in particolare quella transumante, ha origini remote, ma è solo nel feltrino che ha avuto il suo massimo sviluppo e ha trovato la possibilità di mantenersi fino ai nostri giorni. [...] In provincia di Belluno, Lamon si pone di diritto tra i paesi che guardano al settore ovino per la sua storia e la sua tradizione di pastori. Sebbene, oggi, la pastorizia abbia assunto un ruolo marginale, è stata ugualmente tramandata la preparazione di questo prodotto tipico dei pastori lamonesi, la "carn" de féa 'nfurmigàa (carne di pecora affumicata)", tuttora consumato nel territorio lamonese.

## Descrizione del prodotto

Si tratta di carne di pecora, in particolare di agnello, agnellone o di castrato della razza autoctona locale Lamon. Il prodotto finito si presenta esternamente di consistenza compatta, di colore bruno scuro, con un profumo intenso di ginepro. Il colore al taglio è rosaceo. Il gusto è caratteristico, di sapore deciso e salato.

## Processo di produzione

La carne "de fea" viene frollata e poi posta in vasche di vetro a macerare con la concia, esclusivamente preparata con sale (70%) e pepe (30%). I pezzi vengono disposti a strati, cosparsi con la concia e lasciati a macerare per almeno 48 ore, durante le quali viene effettuato un riposizionamento dei pezzi di carne che vengono girati.

La carne conciata viene poi collocata su griglie e posta nel locale di affumicatura dove viene esposta ad un fumo freddo generato da segatura di legni duri e bianchi, come il faggio e il carpino, a cui vengono frapposte fronde di ginepro. Questo processo dura dalle 4 alle 5 ore, durante le quali la carne viene girata più volte fino ad ottenere un'affumicatura completa; la carne è lasciata riposare sulle griglie sino a completa asciugatura e poi tolta e preparata per la vendita. È commercializzata tal quale, a pezzi di varie misure.

## Usi

La carne è utilizzata in vari modi: può essere cotta alla griglia, inserita nella minestra d'orzo o essere tagliata sottile, come il carpaccio, bagnata con succo di limone.

## Reperibilità

La "carne de fea afumegada" è reperibile nei ristoranti o presso macellerie e commercianti di alimentari della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno ed in particolare il comune di Lamon.

