

PECORA ALPAGOTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pecora Alpagota o Pagota.



La storia

Il volume "Le razze ovine autoctone del Veneto" offre molte indicazioni sull'allevamento di questi animali. Si legge che: "La parte sud orientale della Provincia di Belluno è denominata Alpagoto. [...]. L'importanza dell'allevamento ovino, in particolare, è testimoniata dalla presenza di una pecora nello stemma di uno dei cinque comuni dell'Alpago, quello di Chies. [...] Le pecore che da secoli pascolano in Alpago appartengono ad una popolazione autoctona, che proprio da tale luogo prende il nome di Alpagota."

Descrizione del prodotto

La pecora Alpagota è di taglia medio-piccola ed è caratterizzata dalla testa acorne con profilo leggermente montonino e dalla presenza di una fitta maculatura di colore marrone, nero e raramente rossiccio. Il prodotto tipico è l'agnello e viene venduto al peso vivo di 15-20 kg. Gli agnelli macellati vengono venduti interi o come mezzene nel caso di agnelli leggeri, o a pezzi nel caso di agnelli pesanti. Gli animali a fine carriera produttiva, invece, sono utilizzati per fare insaccati.

Processo di produzione

È allevata al pascolo o con foraggi secchi provenienti da prati stabili montani di varia composizione floristica. La tipicità della razza e il tipo di alimentazione influiscono sulla qualità della carne che è particolarmente ricercata. Nei piccoli allevamenti la produzione viene destinata al consumo familiare. Gli allevamenti di dimensioni consistenti, invece, vendono sul mercato locale l'intera produzione. Gli agnelli vengono uccisi una volta raggiunti i 5-6 mesi di vita e le carni vengono frollate per 10-15 giorni, successivamente vengono tagliate e divise in vari pezzi e quindi immesse nel commercio.

Usi

La carne è utilizzata in vari modi in particolare per la preparazione dell'agnello al forno, del cosciotto al forno con cottura rosa che esalta la sapidità e delicatezza delle carni, del carré in cottura rosa, allo spiedo.

Reperibilità

Il prodotto agnello può essere acquistato direttamente dai produttori o presso l'organizzazione di allevatori presente nel territorio; viene preparato nei ristoranti e agriturismi dell'Alpago e nella ristorazione di eccellenza della città di Venezia. È reperibile inoltre in macellerie della provincia di Belluno, Treviso, Venezia, Pordenone e nel periodo pasquale in supermercati GDO della Provincia di Treviso.

Territorio interessato alla produzione

Comunità Montana dell'Alpago, Alpago in provincia di Belluno.

