

Pecore di Montagna un progetto per valorizzare l'allevamento ovino veneto

Lo scorso mese si è tenuto l'evento finale del progetto Sheep Up dal titolo **"Pecore di montagna: alla scoperta della biodiversità ovina veneta"** durante il quale esperti di biodiversità, allevamento, sviluppo rurale e sistemi alimentari hanno guidato i visitatori alla scoperta di quattro razze ovine autoctone venete e illustrato i risultati di progetto (www.pecoredimontagna.it). L'evento è stato organizzato dal Centro Consorzi e da Etifor nell'ambito del progetto finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale del Veneto. L'incontro, che ha riscosso un notevole successo, è stato possibile grazie alla collaborazione di Longarone Fiere e di tutti i partner: l'Università degli Studi di Padova, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l'Istituto di Ricerca sulla Crescita Economica Sostenibile del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR IRCrES), la Cooperativa agricola Fardjma, l'Ass.ne Fea De Lamon, l'Az. Agricola Giopp Ruggero, l'Ass.ne di Promozione e Tutela della Pecora Brogna, il Comune di Foza, l'Unione Montana Alpagò, il Comune di Lamon e l'Az. Agricola Dal Molin Guglielmo.

Durante i quattro anni di vita del progetto il Gruppo Operativo (GO) ha realizzato una serie di azioni volte al miglioramento della competitività degli allevamenti ovini delle quattro razze autoctone venete (Brogna, Foza, Lamon e Alpagota). Le attività del GO hanno riguardato principalmente la caratterizzazione, lo sviluppo e la valorizzazione delle produzioni delle razze, indagando possibili sinergie col sistema pastorale transumante.

Carne, latte e relativi disciplinari

I Dipartimenti TESAF e DAFNAE dell'Università di Padova hanno condotto una serie di analisi di laboratorio su campioni di carne delle quattro razze ovine in due distinti momenti, corrispondenti alla diversa alimentazione stagionale: una caratterizzata da prevalenza di foraggi secchi e la seconda da foraggi verdi al pascolo. Queste stesse analisi hanno messo in luce le interessanti proprietà nutraceutiche della carne con particolare riferimento al contenuto di acidi grassi omega 3 e omega 6 e al loro equilibrato rapporto. Le analisi riferite al latte di pecora Brogna e Alpagota hanno rivelato un'ottima attitudine casearia con la possibilità di produrre formaggi dalle interessanti caratteristiche sensoriali legate alla composizione foraggera dei pascoli.

Sono stati pertanto formulati dei disciplinari per le razze che ne erano prive e prodotte delle note integrative per le razze già in possesso di disciplinari con la messa in luce del rapporto tra tipologia di allevamento e proprietà nutraceutiche della carne.

Lana e filiera

Il gruppo di lavoro del CNR IRCRES ha analizzato la filiera della lana nelle quattro aree interessate, raccogliendo i dati in un quadro sinottico di sintesi con la messa in luce delle variabili che possono maggiormente influenzare scelte strategiche, offrendo così uno strumento utile a supporto delle stesse scelte organizzative di filiera. Inoltre, in collaborazione con R. S. - Ricerche e Servizi, sono state caratterizzate le lane delle quattro razze, evidenziandone le caratteristiche merceologiche e le prime lavorazioni che meglio sono in grado di valorizzarle. Infine, sono state elaborate delle linee guida sulla corretta gestione del vello ad uso degli allevatori. Parallelamente Centro Consorzi ha curato la realizzazione di un prototipo di pressa mobile, di pratico utilizzo, per la pressatura e per l'imballaggio della lana sucida al fine di ridurre i costi di trasporto e di consentirne allo stesso tempo una migliore conservazione.

Servizi ecosistemici e biodiversità

Per quanto riguarda i servizi ecosistemici si è indagata in particolare, anche attraverso l'impiego di radiocollari, la relazione tra pratiche di allevamento tradizionali riferite a queste razze e la conservazione di aree ad alto valore ambientale quali prati e pascoli. Le pecore riescono infatti a raggiungere le aree verdi più difficili assicurando la sopravvivenza di una diffusa serie di prati e pascoli particolarmente impervi. I dati raccolti dai Dipartimenti TESAF e DAFNAE dell'Università di Padova 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. Questi aspetti sono stati integrati negli stessi Disciplinari di produzione delle quattro razze.

Proposte gastronomiche

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha proposto una serie di soluzioni per valorizzare la carne di pecora, soprattutto a fine carriera, basate sullo studio della tradizione gastronomica dei territori considerati, messa a confronto con le tradizioni gastronomiche pastorali sia italiane che estere. Ne è scaturita una mappa concettuale a uso dei ristoratori in grado di intersecare tradizione, innovazione, gusto dei consumatori (sono state realizzate in proposito apposite analisi sensoriali) ed utilizzo dei sapori e dei profumi tipici dei diversi contesti attraverso proposte di abbinamenti basati sulla moderna cucina molecolare. Il che potrà favorire lo sviluppo dell'offerta gastronomica riferita alla carne delle quattro razze considerate. Una ricerca preliminare storico-antropologia condotta nelle diverse aree ha inoltre consentito l'elaborazione, parallelamente, di elementi narrativi utili allo storytelling di prodotti e piatti.

Azioni sperimentali per la valorizzazione delle produzioni

Ma come valorizzare questi prodotti sul mercato? Uno strumento a disposizione del consumatore - come rilevato dai ricercatori del Dip. TESAF dell'Università di Padova - 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 questa etichetta i consumatori possono contribuire a sostenere gli allevatori e la biodiversità di questi territori.

Dal punto di vista strategico un piano di marketing ha coordinato le attività di promozione delle quattro razze, partendo dall'individuazione di un marchio cappello "Pecore di Montagna" e del payoff "biodiversità ovina veneta". Sono stati inoltre realizzati diversi materiali di comunicazione allo scopo di raccontare le caratteristiche uniche di questi ovini e dei territori che li ospitano. Fra questi ricordiamo: sito web (pecoredimontagna.it), canali social, audio-interviste, articoli, foto, video, materiale divulgativo cartaceo, eventi e workshop. Le attività sperimentali sono state monitorate per permettere l'implementazione delle azioni più efficaci.

Formazione per lo sviluppo delle competenze

Sono stati inoltre realizzati, a cura del Centro Consorzi, 9 percorsi formativi dedicati al mondo agricolo con l'obiettivo di sostenere lo sviluppo di competenze strategiche alla valorizzazione delle quattro razze considerate, innescando processi di arricchimento e diversificazione dell'offerta di prodotti ed esperienze ad esse collegate.

Per avere una visione più completa delle attività realizzate si invita il lettore a visitare il sito www.pecoredimontagna.it