



PROVINCIA DI VICENZA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

Gli Ovi-caprini

del territorio vicentino



SCHEDA DI DIVULGAZIONE

Azienda Agricola Sperimentale "LA DECIMA" Montecchio Precalcino



GLI OVI-CAPRINI DEL



Provincia di Vicenza
Azienda Agricola Sperimentale
“LA Decima”

Via Europa Unità, 12
36030 Montebelluna - Vicenza
Tel. 0445864126 - 0445339063
E-mail: azienda.agricola@provincia.vicenza.it



CONSERVAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE RAZZE OVI-CAPRINE DEL TERRITORIO VICENTINO

Premessa:

La Provincia di Vicenza - Assessorato all'Agricoltura – ha sempre prestato grande attenzione al recupero e alla salvaguardia del patrimonio genetico delle diverse specie animali locali in via di estinzione.

Oltre alla attività già avviata con il recupero e la salvaguardia delle razze bovine autoctone, l'Assessorato è impegnato anche nelle razze ovi-caprine autoctone presenti nel territorio vicentino quali: il “*Capretto bianco di Gambellara*” e le pecore di razza “*Foza*” e “*Brogna*”.

Il **Capretto bianco di Gambellara** è la razza caprina autoctona storicamente allevata nel vicentino, in particolare nel territorio di Gambellara.

In tempi antichi, in ogni famiglia contadina gambellarese era presente questo animale che non richiedeva particolari attenzioni e lasciato ad alimentarsi liberamente frenava l'invasione dei rovi e di altre infestanti, preservando in tal modo il regolare sviluppo dei preziosi vigneti della zona.

La bontà della sua carne veniva già citata nel 1553, ed era ricercata per la preparazione del famoso piatto “*Cavretto alla vicentina*” degustato dai nobili palati dei ricchi signori del tempo.

La **pecora vicentina o “Foza”**, presente da sempre nel territorio vicentino ha perso nel tempo molto del suo interesse a favore di altre razze riducendosi attualmente a circa una cinquantina di capi.

Questa razza si caratterizza per la sua rusticità e adattabilità ai difficili ambienti montani e alle ridotte esigenze alimentari disponibili.

La sua carne, in particolare quella degli agnelloni castrati, è ricercata per la sua sapidità e tenerezza.

La lana ottenuta da questo animale ha sempre trovato un valido impiego nell'industria tessile vicentina.

La **pecora “Brogna”**, di taglia più piccola della “*Foza*”, anch'essa presente da secoli nel territorio vicentino (Chiampo, Crespadoro e Altissimo), ha subito nel tempo una contrazione della popolazione, attualmente ridotta a circa 1000 capi iscritti.

La lana è di buona qualità e gli agnelli presentano in genere una carne magra, tenera estremamente digeribile.

L'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Vicenza, nella sua azione di recupero delle razze ovi-caprine autoctone, attraverso la cessione in comodato di capi presso le aziende agricole, ha favorito la loro irradiazione sul territorio in modo da valorizzare lo storico e profondo legame che questi animali hanno con la tradizione vicentina.

*L'Assessore all'Agricoltura
Comunità Montane e Agriturismi
On. Luigino Vascon*





IL CAPRETTO BIANCO

UN PO' DI STORIA...

Il capretto costituisce una tradizione soprattutto pasquale che risale al XVIII secolo, quando a Gambellara si allevavano capre a pelo bianco per il consumo familiare, ma così apprezzate nei dintorni che a Pasqua arrivavano prenotazioni persino da Venezia. Capretto allo spiedo e insalatina costituivano una tipica specialità gambellarese, decantata da Ortensio Lando nel suo *“Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e altri luoghi”* del 1553 e ricordata nei vecchi testi di gastronomia.

*do per la memoria ricercando à mio potere tutte quel
le cose che gustuoli paruti mi sono, accioche di cosa
ueruna non rimanghi defraudato, & il mio giuditio
lodi ne le cose appartenenti alla gola. Buoni uini hau
rai nel Frioli, migliori in Vicenza, doue ancho man
gerai perfettißimi capretti, tacerò dirti de Carpioni
di Garda? Goderai à Treuigi trippe & gainberi del*

Estratto Pag. 15

Essendo un animale semplice da allevare, la capra era presente in quasi tutte le famiglie contadine del vicentino e non solo: questo piccolo ruminante era particolarmente apprezzato perchè, come affermavano i contadini di un tempo, meno delicato nella scelta del cibo rispetto alla pecora e mangiava ciò che altri animali avrebbero tralasciato.

C'erano comunque dei canoni da rispettare nella scelta degli animali da tenere: il becco di miglior qualità doveva essere appariscente, di testa elevata, con barba lunga e densa, orecchio pendente, collo corto, gamba nerboruta e pelo fitto e molle. La miglior capra si distingueva invece per l'alta statura, groppa larga e pelo fitto, molle e bianco.

(Gecchele e coll., 2000)

Ed in effetti c'era una generale tendenza nel tenere i capi bianchi perchè considerati più utili sia dal punto di vista della resa in carne del capretto che per la produzione di latte. Quest'opera di selezione da parte dell'uomo nell'ambito della più ampia popolazione caprina alpina ha pertanto contribuito in qualche modo alla creazione di un razza caprina locale o vicentina, identificabile con la capra bianca, detta di Gambellara a causa della sua antica presenza in questo territorio vicentino che lambisce le colline veronesi.

Il territorio di Gambellara e le zone limitrofe sono storicamente vocate all'agricoltura: secondo il censimento descritto da Contarini e citato da Filippi (1995) nel 1616 nel Comune di Gambellara vivevano 860 persone ed erano presenti 21 cavalli, 3 asini e un mulo, 131 bovini e ben 389 “animali minuti” (ovicaprini).

Censimento Zootecnico della Provincia di Vicenza (Pittoni 1928)

Anno	1908	1918	1927
N° Capre	8897	7660	13033

*Tab.1 : numero di capre censite
in provincia di Vicenza*

Ulteriori fonti storiche testimoniano che, fin dai tempi antichi, in ogni famiglia gambellarese non poteva mancare una capra. Questo piccolo ruminante non richiedeva particolari attenzioni e per il suo sostentamento non presentava straordinarie esigenze alimentari, che non avrebbero potuto essere soddisfatte a causa delle precarie condizioni economiche di un tempo.



Le capre erano infatti considerate le “vacche del povero”, meno esigenti in quanto a pascolo e più facili da mantenere: qualche contadino, una volta legato l’animale dietro il carretto dell’asino, lo portava in collina o in montagna e lo lasciava brucare lungo le siepi (Fossà, 1975).

vita rurale, la capra riusciva a fornire del latte e uno o due capretti all’anno.



Raramente il contadino gambellarese si permetteva di assaggiare un pezzo del suo capretto: solitamente egli vendeva al macellaio (beccaro) l’intero animale, le cui carni venivano assaporate unicamente dai fini palati dei ricchi signori.

I “teneri” animali dal bianco vello erano molto ricercati anche al tempo della Serenissima Repubblica di Venezia, tanto che le carni caprine consumate alla mensa dei Dogi provenivano solamente dalle terre di Gambellara e zone limitrofe.

Questi giovani e bianchi capretti, che generalmente non avevano più di quaranta giorni, e comunque di età non superiore alle venti settimane di vita, venivano allevati in libertà ed erano nutriti solamente con il latte.



Fig. 1: Frontespizio del *Commentario di Ortensio Lando*, 1553

In tal modo la capra contribuiva al mantenimento dell’equilibrio ecologico, frenando l’invasione di rovi e di altre piante infestanti, che avrebbero potuto invadere il vigneto.

Oltre a tale ruolo di utile collaborazione nella





IL CAPRETTO BIANCO

ORIGINI...

La capra bianca di Gambellara rappresenta il tipo genetico autoctono della razza alpina e pertanto l'origine antica di questa popolazione è indubbiamente accomunabile a quella della razza caprina alpina: il profilo fronto-nasale rettilineo, il portamento e le dimensioni delle orecchie costituiscono alcuni dei più evidenti aspetti anatomici esteriori che questi soggetti hanno in comune.



Sembra che la presenza della capra nel territorio alpino sia da far risalire al tempo delle migrazioni dei popoli danubiani che, attraverso i Balcani, giunsero in queste zone intorno al V millennio a.C.. Mancano

purtroppo informazioni certe riguardanti la presenza e la storia della capra in Europa.



Nonostante le opinioni degli esperti siano discordanti, si ritiene generalmente siano animali originari dall'oriente.

Dell'animale selvatico da cui proviene, la capra europea conserva la robustezza, la sobrietà, l'indole vagabonda, indipendente e un pò sciupona, ma dall'altro lato mantiene la singolare capacità di inerpicarsi su pascoli anche difficili (Gonin, 1928).

Come per altre specie, l'opera di selezione volontaria o meno che l'uomo ha compiuto nel corso degli anni ha sicuramente condizionato le eventuali variazioni conformazionali degli animali.



CARATTERISTICHE DEGLI ALLEVAMENTI

L'allevamento ovicaprino è probabilmente la più antica attività zootecnica nella storia dell'uomo. Attualmente l'allevamento della capra non solo nel vicentino ma anche in tutto il Veneto svolge un ruolo marginale: la consistenza di tale attività è notevolmente ridotta rispetto a quella di inizio secolo, quando i fabbisogni alimentari di molta povera gente erano soddisfatti proprio dal latte caprino. È pur vero che nel corso della storia l'allevamento della capra ha sempre mostrato una forte discontinuità sia in termini numerici che di apprezzamento da parte di allevatori e consumatori.



In epoca romana, ad esempio, le capre erano tenute in grande considerazione, tanto che i prodotti derivati (carne, latte e pelle) trovavano maggior apprezzamento rispetto a quelli di ovini e bovini. Nonostante ciò, l'importanza assunta dalla lana nel sistema economico e produttivo provocò lo spostamento dell'attenzione dalla capra alla pecora. Con la caduta dell'impero romano l'allevamento caprino registrò una forte contrazione, tanto che le poche capre erano

allevate nei greggi di pecore, ampiamente più consistenti.

Anche in epoca medievale il ruolo della lana contribuì al disinteresse nei confronti delle capre, che, benché spinte verso le aree boschive per destinare i pascoli alle pecore, venivano incolpate di distruggere i boschi. Questi animali erano continuamente accusati di facilitare le frane e di rovinare siepi, campi, giardini ed orti: per limitare i fenomeni di degrado ambientale venne vietato il pascolo delle capre “nei boschi e nei terreni ricoperti di cespugli aventi funzioni protettive”, anche di proprietà dell'allevatore (art. 9 lettera c, Regio Decreto 30/10/1923 n. 3267). In seguito venne introdotta una speciale imposta sugli animali caprini “appartenenti ad uno stesso proprietario” o alla stessa famiglia, da applicare se detentori di oltre tre capi (art. 127, Regio Decreto 14/09/1931 n. 1175).

Ovviamente anche questi provvedimenti hanno contribuito alla riduzione dei caprini allevati, ritenuti grandi sterminatori. Perdere una razza equivale però a privarsi di un frammento di storia e di cultura per la gente dell'area in cui essa era largamente diffusa.

La riscoperta delle potenzialità ambientali dell'allevamento caprino, che può essere condotto in maniera estensiva, in aree montane o in pascoli poveri, unitamente alla volontà eticamente fondata di salvaguardare la biodiversità animale, costituiscono alcuni validi motivi per perseguire il recupero della razza caprina autoctona, puntando soprattutto alla valorizzazione dello storico legame che la capra bianca di Gambellara ha con il territorio.





IL CAPRETTO BIANCO

PRINCIPALI CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

In riferimento a quanto proposto dal prof. Dechambre nel 1911 (citato da Gonin nel 1928) è possibile definire le principali caratteristiche morfologiche dei soggetti appartenenti alla razza caprina autoctona vicentina, di seguito riportate:



Capra:

- testa: forma triangolare larga a livello di cranio, profilo rettilineo, non convesso, senza sporgenza alla radice del frontale, orbite salienti, faccia fine; occhi scuri, orecchie di medie dimensioni, appuntite, diritte e verticali o rivolte verso l'avanti. Le corna sono generalmente assenti; barba generalmente presente. Espressione vivace e sveglia;
- conformazione ed apparenza generale: aspetto allungato, petto profondo, dorso diritto, groppa poco inclinata; cosce ampie, natiche lunghe; addome regolarmente sviluppato; coda breve. Peso medio: 50-55 kg circa, taglia media: 60-70 cm altezza al garrese;
- membra fini ed asciutte; appiombi regolari. Unghioni corti, ben uniti;
- pelle: morbida, fine, arrendevole, untuosa; pelo rasato e brillante; è tollerato il pelo più lungo sulla linea dorsale e sulle natiche;
- mantello: uniforme e bianco;
- mammella: regolare, ampia, elastica, coperta da pelo fine e lucente; ben irrorata.

Becco:

- testa: caratteri come nella femmina, barba ben guarnita.
- Taglia media: 75-80 cm, peso: 56-60 kg circa in un individuo di circa due anni;
- mantello: nel becco viene ammesso il pelo meno rasato, più ruvido che nella capra;
- testicoli: regolari, simmetrici, arrotondati, ben sostenuti;
- per tutto il resto, come nella femmina.



Si ottiene generalmente un parto all'anno, con una gemellarità del 30-40%. La lattazione dura mediamente 180-270 giorni, con una produzione di circa 400-600 litri di latte.

Nonostante sia di indole vagabonda e bizzarra, la capra autoctona alpina va apprezzata per le caratteristiche di rusticità, resistenza e facilità di adattarsi ad un genere di alimentazione di secondaria qualità. Le femmine sono generalmente buone madri e la carne è eccellente, senza trascurare la produzione di latte (Manetti, 1926).



I PRODOTTI

Il Latte

Il latte di capra presenta una composizione chimica molto variabile, soprattutto in funzione della razza e può oscillare da valori simili a quelli del latte vaccino per le razze alpine, a valori più vicini a quelli del latte ovino per le razze mediterranee.

La quantità e la composizione del grasso contenuto nel latte di capra risulta estremamente variabile ed è influenzata da diversi fattori tra cui l'alimentazione, il periodo di lattazione e l'ordine di parto.

Il tenore di acidi grassi a catena corta e media è comunque più elevato rispetto al latte di vacca. Sono questi acidi grassi, a basso peso molecolare, che conferiscono il caratteristico sapore ed odore ircinico al latte. La frazione lipidica del latte di capra risulta pertanto più digeribile e con un maggior coefficiente di assorbimento intestinale rispetto a quella del latte vaccino. Inoltre questa caratteristica provoca delle conseguenze a livello tecnologico, come per esempio la difficoltà nella scrematura e nella produzione di burro.

Per quanto riguarda il tenore proteico, il latte di capra si caratterizza per un contenuto in proteine totali intermedio tra quello vaccino e quello umano. Dal punto di vista nutrizionale risulta interessante la maggiore quantità di sieroproteine, che aumenta il valore biologico del latte e lo rende più digeribile rispetto a quello vaccino. In merito alla componente glucidica, si evidenzia un contenuto di lattosio nel latte di capra (4,2-4,4%) inferiore a quello vaccino (4,8-5,2%). Al contrario, gli oligosaccaridi sono presenti in quantità cinque volte superiore a quella presente nel latte di vacca, fatto di una certa importanza in quanto tali carboidrati favoriscono lo sviluppo della microflora probiotica, che contribuisce alla protezione del tratto intestinale dell'uomo.

Il latte di capra è inoltre ricco in vitamine del complesso B, in particolare vitamina B1, B2 e B6, mentre si contraddistingue per l'assenza di betacarotene, precursore della vitamina A, fatto che conferisce al latte una colorazione bianca.

Il latte di capra contiene inoltre tutti gli elementi minerali indispensabili ed in particolare risulta più ricco in calcio, fosforo, potassio, cloro e magnesio rispetto al latte vaccino (Leone, 2009).

Attualmente la quantità di latte di capra raccolto e lavorato dall'industria casearia è molto modesta e generalmente le produzioni casearie caprine vengono realizzate in piccoli caseifici aziendali. La resa in formaggio è inferiore rispetto a quella ottenuta da latte vaccino, in quanto la cagliata risulta meno consistente. Ecco perché il latte di capra non si presta molto bene alla produzione di formaggi a pasta semidura o dura, mentre è particolarmente adatto alla produzione di formaggi freschi, a breve stagionatura (Bittante e coll., 1993).

La Carne

Il valore nutrizionale delle carni caprine è abbastanza simile a quello delle carni bovine di categoria e maturità corrispondente. Il contenuto di grasso è generalmente inferiore nella carne caprina che in quella ovina e bovina, ma le carni dei ruminanti di pari stato di ingrassamento non si differenziano in maniera rilevante né per composizione degli acidi grassi, né per contenuto di colesterolo. Nel settore caprino è molto accentuato l'orientamento verso la macellazione di animali molto giovani: a parte infatti l'utilizzazione degli animali adulti da riforma, è generalizzata la macellazione dei capretti da latte, soprattutto a Pasqua.

Tab. 2:
caratteristiche nutrizionali della carne caprina (Bittante e coll., 1993)

Caratteristiche nutrizionali della carne caprina (Istituto Nazionale della Nutrizione)		
Acqua	(%)	75,0
Proteine	(%)	19,2
Grassi	(%)	5,0
Energia	(MJ/Kg)	5,1
Ferro	(mg/Kg)	10
Calcio	(mg/Kg)	90
Fosforo	(mg/Kg)	2200
Tiamina	(mg/Kg)	2,5
Riboflavina	(mg/Kg)	1
Niacina	(mg/Kg)	57





IL CAPRETTO BIANCO

RICETTE

La più antica ricetta, il “*cavreto in crosta d'oro*” risale alla tradizione nobiliare medievale e rinascimentale, allorché la pregiatissima carne di capretto era servita sulle ricche tavole di nobili e ricchi signori. Il “*cavreto in tecia*” è invece una variante più semplice, ma ugualmente ben apprezzata.

Cavretto de Gambellara

Ingredienti e dosi per 8 persone:

- un capretto da latte di Gambellara che non superi i 50 giorni di vita
- olio extravergine di oliva
- 3 grossi limoni succosi
- Pepe nero in grani
- Aglio
- Salvia
- Rosmarino
- Alloro
- Sale

Preparazione

Prendete il capretto che deve essere intero, cioè con testa, zampe ed all'interno cuore e fegato, e lavatelo sotto acqua corrente, poi asciugatelo bene. Tritate finemente una manciata di foglie di salvia freschissima con due grossi spicchi d'aglio, le foglioline di due rametti di rosmarino e 5 centimetri di scorzetta (solo la parte gialla) di limone. Unite al trito una cucchiata rasa di sale fino e mescolate il tutto, e massaggiate il capretto esternamente ed internamente con questa “concia”. Mettetelo poi ben raccolto in una *farsora* o in un recipiente di terracotta che lo contenga appena, ed irrorarlo con tre bicchieri di olio d'oliva ed il succo filtrato di tre limoni, mescolati assieme. Rigidatelo in questo liquido e aromatizzatelo con tre foglie di alloro e 6-8 grani di pepe nero.

Coprite il recipiente con un telo e tenetelo in un luogo molto fresco (non in frigorifero) per un paio di giorni, girando il capretto due volte al giorno: il mattino e la sera. Trascorso questo tempo, levate l'animale dalla marinata e dopo averlo ben sgocciolato, infilatelolo nello spiedo e cuocetelo lentamente davanti al fuoco di faggio, sino a quando sarà ben dorato e croccante esternamente, perfettamente cotto e tenerissimo all'interno.

Durante la cottura pennellatelo spesso con il liquido della marinata e, prima di toglierlo dallo spiedo, mettete nella leccarda alcune *bronse* che, a contatto con il sugo di cottura, emettono una piccola nube di fumo profumatissimo che la carne del capretto assorbe leggermente, risultando così un pò “*fumè*”.

E' assolutamente necessario servire il capretto appena tolto dallo spiedo e portarlo in tavola intero sul piatto di portata caldo, guarnito con mezzi limoni e foglie fresche di lattuga. (Sandri A. e Falloppi M. 1979)



Capretto ripieno

Ingredienti e dosi per 6 persone:

- 1 capretto giovane, già disossato
- gr. 450 di bruscandoli (asparagi selvatici)
- gr. 60 di grana padano grattugiato
- gr. 80 di prosciutto tagliato a dadini
- farina
- gr. 40 di burro
- 4 cucchiaini olio di oliva
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 cucchiaino di rosmarino tritato
- dl 1 di vino bianco secco
- sale e pepe a mulinello

Preparazione

In una ciotola mescolate i bruscandoli con il formaggio ed il prosciutto, condite con sale e pepe, quindi con questo composto farcite il ventre del capretto, che cucite con ago e filo di cotone, infarinate e disponete entro una teglia, con burro ed olio, lasciando rosolare.

Profumate con aglio e rosmarino, versate il vino bianco, quindi mettete in forno (caldo a 200°), facendo cuocere e dorare. Servire caldissimo, tagliato a pezzi (Molinari Prandelli A. - 2003).

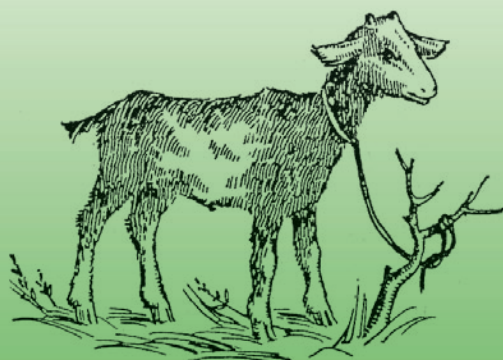
Poesie:

*tempo de verta su in collina
fiol de cavra e insalatina*

(Cipriani, 2000)

*A l'aria e al sole a vivere costretti,
bianchi e famosi, come el so bon vin,
eco de Gambelara i bei cavreti,
slevài per incontrare un rio destin.
Candidi martiri de la nostra gola,
girai dal speo e fati crocantini,
sì la benedizion in ogni tola;
un piato visentin dei più strafini.*

(Zuccato, 1999)



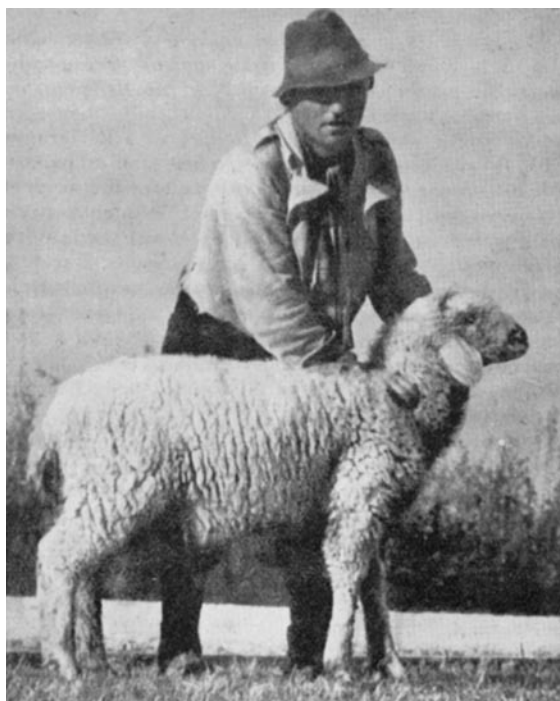


LA PECORA FOZA

UN PO' DI STORIA...

Le condizioni ambientali dell'altopiano di Asiago favorirono particolarmente lo sviluppo dell'allevamento ovino: la pastorizia significava commercio con la pianura ma anche risorsa fondamentale nell'economia familiare.

Si praticava sia l'allevamento stanziale che transumante, quest'ultimo di maggior rilevanza; le greggi, dopo la sosta invernale in pianura, si spostavano verso la fine di aprile, per arrivare nel mese di maggio nelle aree pubbliche comunali o demaniali dei rispettivi comuni di origine.



*Fig. 2 : arieta di razza Foza a 6 mesi di età
(Montanari, 1941)*

Ai primi di giugno, dopo essere stati tosati, gli animali salivano in malga per alimentarsi dell'erba nelle zone più impervie, che altrimenti sarebbero state pericolose per il bestiame bovino.

A fine settembre, prima di intraprendere il viaggio di ritorno dall'alpeggio, si ripeteva il rito della tosatura e in occasione della fiera di san Matteo

(21 settembre) ad Asiago, venivano venduti gli animali di scarto ed i castrati.



*Fig. 3 : Agnella di razza Foza all'età di 5 mesi
(Montanari, 1941)*

All'inizio dell'autunno i pastori ripartivano verso la pianura, diretti in particolare nelle zone del basso vicentino, dove trascorrevano l'inverno, costretti dalla presenza della neve che copriva prati e pascoli dell'altopiano.

I pastori applicavano l'antico uso civico del pensionatico, servitù esistente su terreni pubblici o privati, in virtù della quale avevano la facoltà di far pascolare le pecore durante il periodo invernale.

Le limitazioni conseguenti alla legge sul Pensionatico (legge della Repubblica Veneta 8 giugno 1765) unitamente ad altri fattori economici legati all'industria tessile, determinarono la successiva drastica riduzione della consistenza del patrimonio ovino, sostituito con quello bovino.



anno	n. capi
Prima metà 1800	140000
1908	27954
1941	13000

Tab 3: consistenza del patrimonio ovino in Provincia di Vicenza

Il decremento dell'allevamento ovino anche a livello nazionale costituì la premessa della Disposizione fascista del 26 marzo 1938, che invitava i "rurali" d'Italia ad aumentare gli allevamenti ovini a carattere familiare (fino a 6 capi), prediligendo pecore ad elevata produzione di lana. In Provincia di Vicenza era sorto dal febbraio del 1940 un Comitato Provinciale per la diffusione dell'allevamento ovino che finanziava le spese sostenute dalle famiglie più numerose per l'acquisto di ovini da riproduzione.

In Particolare era prevista la distribuzione a prezzo di favore (50% del prezzo di acquisto) di agnelle ai piccolissimi agricoltori della provincia.

L'assegnazione delle pecore era subordinata all'impegno da parte dei destinatari di mantenerle almeno 3 anni, di segnalare la quantità di lana e di latte ottenuti, di denunciare tempestivamente gli agnelli nati e comunicare al Comitato la destinazione degli stessi.

Gli allevatori beneficiari dovevano seguire le istruzioni tecniche impartite in merito al razionale allevamento degli animali, accettando qualsiasi controllo che il Comitato riteneva opportuno effettuare.

Nelle famiglie con più di 8 figli veniva inoltre concessa un'agnella gratuitamente. Passati i 3 anni di concessione l'allevatore diventava l'effettivo proprietario della pecora.

Gli arieti necessari per la fecondazione delle pecore distribuite erano forniti gratuitamente dal Comitato provinciale stesso.

Lo scopo era quello di incrementare l'allevamento della pecora per la necessità di produrre più lana,

utile all'industria laniera italiana.

Per accelerare il miglioramento della popolazione ovina locale, l'Ispettorato Provinciale all'Agricoltura aveva anche istituito alcuni nuclei di selezione, uno dei quali a Canove di Roana per la pecora Foza (Montanari, 1941).



Fig. 4: Stemma Comune di Foza

In occasione del primo Convegno tecnico sull'ovicoltura nelle Venezie, che si tenne a Verona nel marzo 1943, durante la 47^a Fiera dell'agricoltura e dei cavalli, furono passate in rassegna tutte le razze e sottorazze ovine venete e si propose di operare una selezione genotipica sia della pecora Lamon che della Vicentina, in virtù degli ottimi incrementi in carne ottenuti e per la discreta qualità della lana che questi animali potevano offrire.

Per il precipitare degli eventi bellici le decisioni prese non trovarono però concreta realizzazione.

Finita la guerra erano altre le difficoltà da affrontare e anche a causa della riapertura dei mercati internazionali, il problema della produzione di lana e carne passò in secondo piano, tanto che l'interesse per la pastorizia si ridusse sempre più (Montanari, 1954).





LA PECORA FOZA

ORIGINI...

Le notizie relative all'origine di questa razza ovina risultano molto scarse: sembra tuttavia certa la presenza secolare di queste pecore nell'altopiano di Asiago. Questo territorio, per le particolari condizioni orografiche e climatologiche, non consentiva di praticare un'agricoltura intensiva e si adattava invece, per la vastità delle superfici foraggere, alla pastorizia, attività che, con le sue triplici produzioni (lana, carne e latte), ha garantito per secoli la sussistenza alla gente locale.

Nel periodo tra le due guerre mondiali era ancora possibile differenziare due tipi di pecore allevate in altopiano: le cosiddette *gentili* o *stanziali*, tenute in gruppi di piccole o piccolissime dimensioni, e le *transumanti*, riunite in greggi di consistenza maggiore. L'allevamento delle gentili in gruppi di 1-6 capi, mantenuti nelle stalle dei piccoli proprietari e lasciate pascolare nelle vicinanze delle aziende, non prevedeva il contatto con altri greggi transumanti, condizione che evitava il meticciamiento degli animali.

Le gentili appartenevano quindi alla pura razza Foza. La lana prodotta veniva utilizzata per il fabbisogno familiare, mentre gli agnelli venivano venduti lattanti all'età di 40 giorni. La taglia era inferiore a quella del tipo transumante, gli arti erano snelli e leggeri, l'orecchio lungo e pendente.

Le pecore transumanti, invece, agli inizi anni 50 non si trovavano quasi più allo stato puro, ma come incrocio con le pecore Lamon: molti pastori infatti utilizzavano questa razza incrociante nel tentativo di aumentare nel gregge il peso vivo e la quantità di lana prodotta.

L'utilizzo delle zone di pascolo di Marcesina-Monte Ortigara- favoriva il contatto con greggi di pecore lamonesi che provenivano dai comuni di Lamon (BL) o di Castel Tesino (TN).

Secondo Montanari (1941) il tipo più puro di questa pecora si trovava nel territorio dei comuni di Foza, Enego e Gallio. Lo stesso autore stimava che il 45% dei 13000 capi ovini allevati nella Provincia di Vicenza era rappresentato dalla pecora vicentina, o nostrana o pecora di Foza, il 15% dalla Lamon, il 4% dalla noventana (derivata dalla monseliciana o padovana) e il 30% da meticci della vicentina. Attualmente rimane solamente un centinaio di capi di pecore Foza, tanto da essere considerata una razza in via di estinzione: sono numeri lontani dai 140.000 animali presenti nel vicentino alla fine del 1700 (Pastore, 2005).

Razze	n. capi
Vicentina o di Foza	9200
Lamon	750
Padovana	2250
Meticci Lamon	4100
Bergamasca	180
Meticci vari	220
Totale	16700

Tab.4: numero di capi ovini allevati nella Provincia di Vicenza suddivisi per razza, censiti nel 1953 (Montanari, 1954)



CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pecora di Foza presenta taglia grande. La testa, acorne sia nei maschi che nelle femmine, è tozza e pesante, con profilo leggermente montonino. Le orecchie sono lunghe, larghe e pendenti in avanti. Un tempo si riscontravano in parecchie pecore, dette *muse*, padiglioni auricolari molto corti.

Il collo è mediamente lungo, forte e ben attaccato al tronco.

Quest'ultimo è cilindrico, ben sviluppato, con torace profondo. Gli arti sono lunghi, robusti e asciutti, coperti di peli bianchi o castani, con o senza macchie, privi di lana dalle ginocchia e dal garretto in direzione distale.

La coda, lunga fin sotto al garretto, veniva in genere mozzata a dieci centimetri dall'attacco. La faccia, le orecchie e le zampe sono sempre moscate di nero o marrone.

Anche la mucosa orale presenta spesso pigmentazioni. La pelle ha un colore roseo vivo, con frequenti pigmentazioni nere, bluastre e rossastre in corrispondenza della macchiatura del vello.

Quest'ultimo è distribuito su tutto il corpo ad eccezione della testa e della parte distale degli arti. Di solito i bioccoli sono aperti, con filamenti lunghi e ondulati. Il vello, di colore prevalentemente bianco, presenta qualità ordinaria da materasso.



Secondo lo standard di razza il vello completamente bianco ed il prognatismo costituiscono difetti di tipo zoognostico che precludono l'iscrizione al Registro Anagrafico. Per quanto riguarda il peso, nei soggetti adulti oscilla dai 55 ai 65 kg, ad un anno di età dai 35 ai 40 kg e l'agnellone a 90 giorni pesa dai 20 ai 25 kg.

L'ariete giunge a un peso di 70-75 kg (Montanari, 1941). L'incrocio con la pecora Lamon ha certamente condizionato le caratteristiche morfologiche delle pecore attualmente allevate, tanto che i maschi possono arrivare al quintale di peso vivo.

		maschi	femmine
altezza al garrese	cm	76	72
altezza toracica	cm	32	31
lunghezza del tronco	cm	78	76
circonferenza toracica	cm	100	98
peso	kg	75	65

Tab.5: caratteri biometrici medi di soggetti di razza Foza secondo lo standard di razza (Botrè, 1942)





LA PECORA FOZA

MODALITÀ DI ALLEVAMENTO

La maggior parte delle pecore di razza Foza era generalmente allevata con il sistema transumante. I pastori dell'altopiano guidavano le greggi verso la pianura per trascorrere l'inverno e le riportavano in montagna per l'estate.

La consistenza degli allevamenti era varia, da piccoli nuclei di pochi capi a gruppi di qualche centinaio.

Negli spostamenti erano frequenti gli incontri con altre greggi e gli incroci con razze diverse, soprattutto con quella Lamon.

Attualmente viene allevata con il sistema semi-stanziale e transumante. Considerata da Montanari una pecora di grande rusticità, che resiste bene alle intemperie ed agli sbalzi di temperatura, è effettivamente un'ottima pascolatrice e camminatrice, poco esigente nell'alimentazione.

La vicentina è adatta pertanto alle zone di collina e di montagna grazie alla sua innata rusticità; inoltre per il fatto di essere sobria e resistente a lunghi percorsi, ben si adatta a transumare e vivere, durante l'estate, in malga.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Le produzioni più importanti erano anche in passato quelle ottenute dalla carne e dalla lana: il latte infatti era scarso, sufficiente per l'alimentazione degli agnelli e per soddisfare le necessità del pastore.

Parte degli agnelli venivano venduti al raggiungimento dei 12-15 kg, ma generalmente si preferiva macellarli all'età di 8-10 mesi.

Il Montanari nel 1941 tessé le lodi alla carne dell'agnellone macellato dai 6 ai 7 mesi e del castrato giovane (dagli 8 ai 12 mesi), ritenuta molto sapida, gustosa e quindi ricercata.



CARATTERI RIPRODUTTIVI

La lana costituiva originariamente una buona fonte di reddito: dalle due tose si ricavano 3-4 kg di lana per capo, di discreta finezza.

La resa media della lana vicentina grezza o sucida in lavato a fondo oscillava fra il 52-55%, ma le rese più elevate erano ottenute dalle pecore dell'altopiano di Asiago ove si raggiungeva anche il 60% (Montanari, 1941). Si tratta di una lana da tessitura, appartenente alla categoria commerciale denominata "vicentina fine" (Botrè, 1942).

Oggi l'agnello viene macellato ad un peso di 25-30 kg o utilizzato per preparare carne affumicata per il consumo familiare.

Il primo parto si ha mediamente all'età di 15 mesi, la prolificità è del 130% (Pastore, 2005). Mediamente l'interparto è di 10-12 mesi. Alla nascita l'agnello pesa 4 kg se singolo, 3 kg se da parto gemellare.





LA PECORA BROGNA

UN PO' DI STORIA...

La lana costituiva la principale risorsa del commercio medievale del veronese. Appuntamento strategico per il commercio locale della lana era la fiera di Badia Calavena che si teneva il primo ed il terzo mercoledì di ogni mese.



Alla manifestazione non mancavano montanari, contadini, commercianti e allevatori provenienti

anche dal vicentino che vendevano o barattavano lana sporca o pulita, già filata o filata sul posto dal *filaòro* di turno, solitamente un vicentino (Pastore, 2005).

L'importanza assunta dalla seta, richiesta in particolare da Venezia, contribuì alla diffusione della coltura del gelso nel territorio e i prodotti lanieri assunsero un ruolo marginale.

Anche questo aspetto, unitamente al maggior interesse manifestato nei confronti dei bovini ed alle polemiche sollevate verso l'allevamento ovicaprino, accusato di danneggiare l'ambiente ha contribuito alla contrazione della popolazione ovina; attualmente esistono complessivamente 1300 capi, di cui circa 1000 iscritti al Registro Anagrafico.



Fig.5: Pecore in alpeggio alta valle del Chiampo



ORIGINI...

Le informazioni relative alle origini di questa popolazione ovina autoctona sono assai scarse. Certa è però la sua presenza in qualche allevamento di piccola consistenza in alcuni comuni del vicentino (Chiampo, Crespadoro e Altissimo) con la massima diffusione in Lessinia, un altopiano che dai Monti Lessini degrada dolcemente verso la Pianura Padana (ASSONAPA, 2002).

La pecora Brogna era ed è conosciuta anche con i nomi di Locale Veronese, Nostrana, Testa Rossa, Rossa a Vis, Progna o mezzasengiarola, perchè capace di pascolare su terreni aspri e cenge montane.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pecora Brogna è di taglia media, con un'altezza media al garrese di 68 cm ed un peso medio di 48 kg. La testa si presenta ben proporzionata, con profilo lievemente montonino nelle femmine, montonino nei maschi.

La razza è acorne in entrambi i sessi, raramente si riscontrano corna rudimentali nei maschi.

Questa caratteristica, derivata da una sorta di selezione attuata nel tempo, potrebbe essere giustificata dalla lunga tradizione dell'allevamento di questi animali.

	Media	ds
Altezza al garrese (cm)	68	3.09
Altezza toracica (cm)	29	3.02
Larghezza media della groppa (cm)	19	2.01
Lunghezza del tronco (cm)	69	6.04
Circonferenza toracica (cm)	82	6.01
Peso (kg)	48	10.08

Tab.6: caratteri biometrici di soggetti di razza brogna (Assonapa, 2002)

Le orecchie, generalmente maculate, sono di media lunghezza, portate di norma obliquamente verso il basso od orizzontalmente. Il collo è di media lunghezza, ben attaccato alla testa ed al tronco. Quest'ultimo, proporzionato all'altezza dell'animale, è di media lunghezza, con torace poco profondo. Il profilo dorso-lombare è generalmente rettilineo, la groppa, leggermente spiovente, è superiore in lunghezza che in larghezza.

La coda è lunga sino al garretto, gli arti sono leggeri, proporzionati e di media lunghezza. Il vello è bianco, aperto o semiaperto, e copre tutto il tronco ad eccezione della zona sterno-ventrale. La testa e gli arti sono privi di lana. La pelle è rosea, elastica e sottile. La lingua ed il palato sono di colore roseo o grigio, con o senza pigmentazioni. La testa e gli arti sono coperti di macchie più o meno estese e numerose, di colore rosso (anche con tonalità tendenti al castano chiaro o al bruno), caratteristica che giustifica il nome "Testa Rossa" dato all'animale (ASSONAPA, 2002).

La pigmentazione del volto nella pecora è indice di arcaicità della razza.

Profili nasali marcatamente montonini, grossolanità dello scheletro e assenza completa di macu-



lature costituiscono difetti di tipo zoognostico che precludono l'iscrizione al Registro Anagrafico.





LA PECORA BROGNA

MODALITÀ DI ALLEVAMENTO

La pecora Brogna è allevata principalmente in greggi di piccole dimensioni con il sistema stanziale. L'alimentazione nel periodo primavera-autunno viene effettuata con il pascolamento di terreni di proprietà delle stesse aziende o di quelle limitrofe.

Alcune greggi, nel periodo estivo, vengono condotte in malga; malga Fraselle costituisce uno dei pochi esempi di alpeggio delle pecore Brogna nel territorio; in inverno invece le pecore vengono alimentate quasi esclusivamente con i foraggi prodotti in azienda. L'allevamento è principalmente finalizzato alla produzione della carne, solamente in alcuni casi le pecore vengono munte.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Poiché la Brogna non si contraddistingue per una specifica attitudine produttiva, viene comunemente classificata come razza a triplice attitudine (carne, latte, lana).

La produzione della carne si ottiene dagli agnelli che vengono allevati per circa due mesi e macellati al raggiungimento del peso di 15-20 kg.

Talvolta, dopo lo svezzamento degli agnelli, la pecora viene munta per 3-4 mesi, fornendo circa 100 kg di latte, con un tenore medio in grasso dell'8,3% e 5,7% in proteine.

Tra le razze autoctone del Veneto la pecora Brogna è quella che meglio si presta alla produzione di latte.

In passato, nel Veronese, con il latte si produceva il cacio pecorino (pegorìn), fresco o stagionato, il cacio misturino (mistorìn), misto di latte di vacca e di pecora, e le formagelle, piccoli caci rotondi di solo latte di pecora.

La produzione di lana è variabile: dalle due tose

se ne ricavano infatti da 1,5 a 3 kg per capo. Il vello è in genere di qualità ordinaria.

		Peso
Alla nascita	kg	4,5
A 30 giorni	kg	12
A 60 giorni	kg	17

Tab.7: peso medio di agnelli di razza Brogna

CARATTERISTICHE RIPRODUTTIVE

Il primo parto si ha mediamente all'età di 13-15 mesi (Pastore, 2005), con un tasso di gemellarità del 58%.

La riproduzione può avvenire nell'arco di tutto l'anno ma la maggior frequenza degli accoppiamenti si ha nei mesi di maggio-giugno e settembre-ottobre per la produzione dell'agnello natalizio e pasquale rispettivamente.

L'indirizzo di gestione della riproduzione deve essere volto alla conservazione della rusticità e prolificità della razza che la caratterizzano particolarmente.



I PRODOTTI

Il Latte

Nonostante la variabilità di composizione dovuta a fattori genetici, allo stadio di lattazione e alle tecniche di allevamento, il latte di pecora si caratterizza per un tenore in grasso e proteina nettamente superiore a quello del latte vaccino. Dato l'alto contenuto di grassi (mediamente intorno al 7%), sono presenti anche più vitamine liposolubili del tipo A ed E. La minor presenza di carotene conferisce invece una colorazione più chiara al latte, che appare bianco porcellanato.

Con il procedere della lattazione aumenta il tenore di proteine solubili e di caseina, fattori molto importanti per la trasformazione casearia del latte. Come per la capra, la presenza di acidi grassi a catena medio-corta (quali il caprilico ed il caprinico) è responsabile del sapore tipico e dell'aroma caratteristico dei formaggi ovis.



Acqua	%	81.3
Grasso	%	4.5-7.5
Proteine	%	4.6-6.0
Caseina	%	4.5
Albumine	%	1.5
pH		6.5-6.8
Acidità titolabile	°SH/50	4.0-4.5
Densità	(15°C)	1.034-1.040
Lattosio	%	4.1
Calcio	mg/100gr	180
Fosforo	mg/100gr	80
Ceneri	%	1.10

Tab. 8: composizione media del latte di pecora

La Carne

Come per i caprini, il valore nutrizionale delle carni ovine è abbastanza simile a quello delle carni bovine di categoria e maturità corrispondente. La produzione maggiore riguarda gli agnelli da latte, macellati ad un peso medio di 11-14 kg, con una resa al macello del 61%. Essi presentano carni magre, tenere e digeribili, con un mercato generalmente stagionale (Pasqua e Natale). Gli agnelloni, macellati ad un'età dai 3 ai 6 mesi, presentano una resa leggermente inferiore (56%).

Acqua	%	75	60
Proteine	%	20	16.7
Grassi	%	2.2	17.7
Energia	MJ/kg	4.2	9.5
Ferro	mg/kg	19	19
Calcio	mg/kg	90	90
Fosforo	mg/kg	1900	1200
Tiamina	mg/kg	1	1.3
Riboflavina	mg/kg	2	2
Niacina	mg/kg	50	45

Tab.9: Caratteristiche nutrizionali delle carni ovine (Istituto Nazionale della Nutrizione)





RICETTE

Agnello in crema di asparagi

Ingredienti e dosi per 6 persone:

- 1 agnellino disossato e tagliato a pezzetti (le ossa conservatele)
- 1 bottiglia di vino bianco secco (ideale il Prosecco)
- 1 bicchiere di vino Marsala
- gr. 60 di burro
- dl. 0,5 di olio di oliva
- gr. 120 di porro (la parte bianca) pestato
- 3 spicchi di aglio tritato
- gr.800 di asparagi, nettati
- gr.80 di carota tritata
- 2 tuorli d'uovo sbattuti
- 1 bicchiere di panna liquida
- sale e pepe di mulinello

Preparazione

Mettete in una ciotola ampia i pezzi di agnello a marinare nel vino Prosecco, insieme al Marsala, per un paio di ore.

In una casseruola soffriggere nel burro e nell'olio il porro e l'aglio, calate i pezzi di carne, versate un bicchiere di vino (della marinatura) e fateli insaporire.

Nel frattempo versate il rimanente vino della marinata entro una pentola, aggiungete poca acqua e le ossa dell'agnello, poi portate a bollore.

Schiumate e filtrate il brodo; lessatevi gli asparagi insieme al trito di carote, regolate di sale e pepe, passate il tutto al setaccio, aggiungete i tuorli d'uovo, infine la panna; mescolate più volte e con questa crema ricoprite la carne e servite.

Sella di agnello

Ingredienti e dosi per 6 persone:

- 6 pezzi di sella di agnello
- dl 0,5 di olio di oliva
- 1 spicchio di aglio tritato
- 2 cucchiaini di trito odoroso di salvia e rosmarino
- 6 funghi porcini, nettati e affettati sottilmente
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe a mulinello

Preparazione

In una teglia rosolate i pezzi di agnello, salati e pepati, con l'olio, l'aglio ed il trito odoroso; passate in forno (caldo a 200°) e lasciate dorare.

Togliete le selle dal forno e mettetele in disparte, al caldo; nel fondo calate le fette di funghi, versate il vino e riponete in forno, lasciando sfumare.

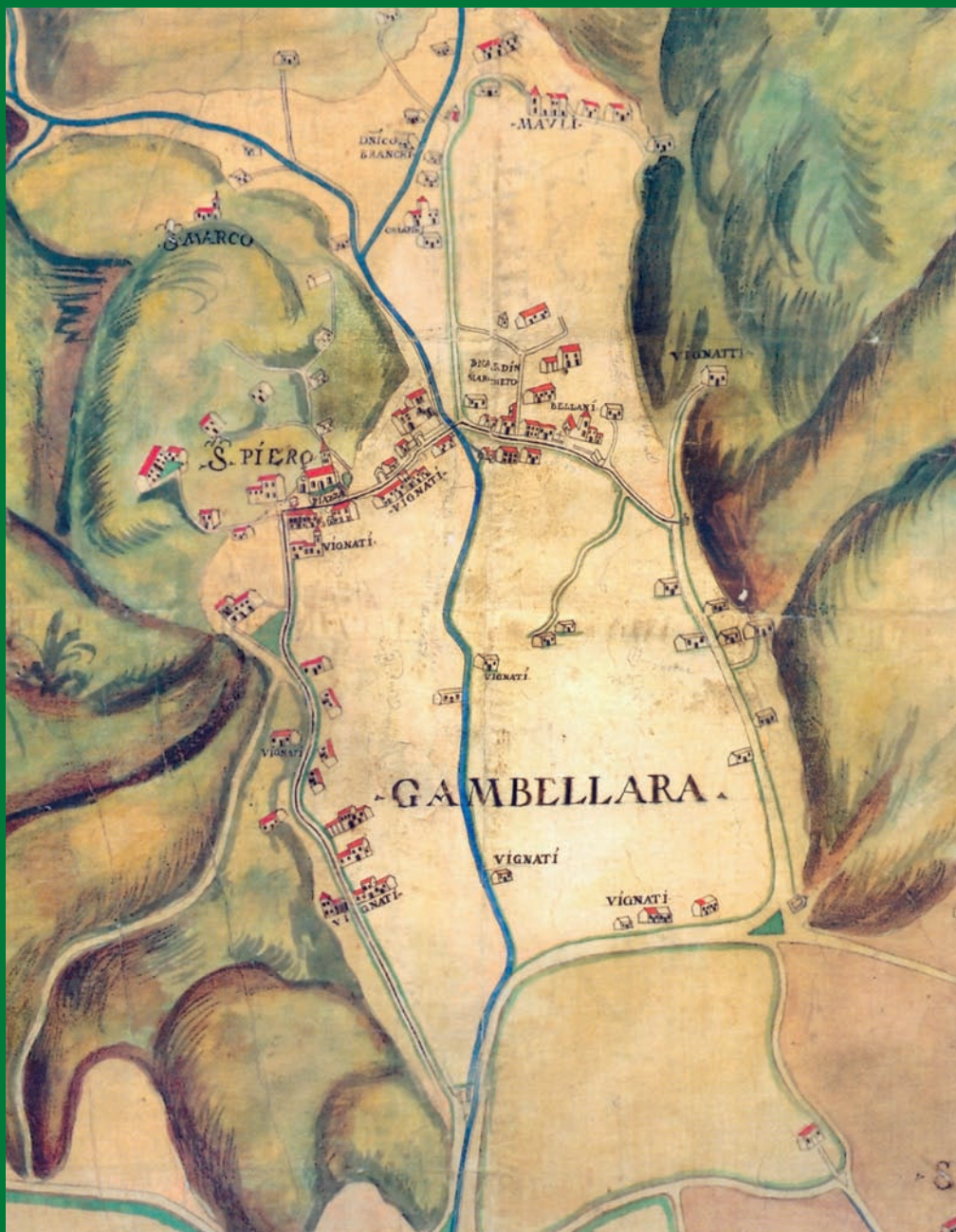
Servite la vivanda caldissima: ogni sella ricoperta dal sugo di funghi.



BIBLIOGRAFIA

- Brambilla L. A. 2007. Razze zootecniche in pericolo di estinzione: la capra Alpina comune, da Vita in Campagna 11; 49
- Cipriani E. 2000. Il gusto del viaggio: itinerari gastronomici nel vicentino. Athesis – supplemento del quotidiano Il giornale di Vicenza
- Filippi Ezio 1995. Appunti sul territorio di Gambellara (Vicenza) nel primo Seicento in La Lessinia ieri oggi domani: quaderno culturale, 18.
- Fossà A. 1975. Uva garganega di Gambellara. Vini e mangiari nella zona a D.O.C. del Gambellara. Gambellara (Vicenza): tipografia Lessinia
- Gecchele M., Bruni D. e Sartori G. 2000. San Giovanni Ilarione una società tra modernità e tradizione. Pro Loco San Giovanni Ilarione
- Gonin C. 1928. Come si alleva la capra in famiglia. Catania: Francesco Battiato Editore
- Lando Ortensio 1553. Commentario delle più notabili, & mostruose cose d'Italia, & altri luoghi: di lingua Aramea in italiana tradotto. Con vn breue catalogo de gli inuentori delle cose che si mangiano et beuono, nouamente ritrouato [Ortensio Lando]. - In Vinetia: per Bartholomeo Cesano, 71, [1] c. ; 8°.
- Leone P. 2009. Caratteristiche e qualità del latte di capra. Da www.capre.it
- Manetti C. 1926. La capra. Milano: Antonio Vallardi Editore
- Molinari Prandelli A. 2003 – La cucina veneta – Newton & Compton Editori)
- Pittoni G. 1928. Il patrimonio zootecnico della provincia di Vicenza. Vicenza: Arti grafiche delle Venezie
- Sandri A., Falloppi M., 1979 - La cucina vicentina – Padova: Franco Muzzio Editore, 1979
- Zuccato E. 1999, da Molino A. e Gastaldon M.. La grande cucina di Vicenza e dell'Altopiano di Asiago. La Libreria di Demetra
- ASSONAPA, 2002 – Le razze ovine e caprine in Italia. Roma: PrimeGraf
- Botrè U. 1942. Gli allevamenti ovini nelle tre Venezie - Ispettorato Agrario Compartimentale, Venezia. Udine: Tipografia Del Bianco e figlio
- Montanari V., 1941: La pecora. Vicenza: Società anonima Tipografica operai Vicenza
- Montanari V. 1954. L'allevamento del bestiame nel Veneto Friuli-Venezia Giulia. Venezia: Fantoni e C.
- Pastore E. 2005. Le razze ovine autoctone del Veneto. Veneto Agricoltura
- Pastore e., Bottoni M., Quassolo M., 2005: Le razze allevate in L'allevamento ovino nella montagna veneta: tradizione e innovazione – Veneto Agricoltura
- Pastore E., Quassolo M., Zanon D. Pubblicazione La pecora Brogna – Veneto Agricoltura
- Pastore E., Quassolo M., Zanon D., Menegatti F. Pubblicazione La pecora Foza – Veneto Agricoltura
- Biblioteca Civica Bertoliana, 2005 - Il Vicentino nelle mappe della Biblioteca Bertoliana, Storia e immagini del territorio della raccolta cartografica – Società Editrice Athesis





Mappa di Gambellara (1611) - copia eseguita da Girolamo Sigismondo Palleti Veronese dall'originale di Vincenzo di Anroli pubblicata da Biblioteca civica Bertoliana (2005)



PROVINCIA di VICENZA

**Mangia genuino,
mangia vicentino**



www.veneto.it



www.burlina.it