FEASR

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

UNA PECORA PER L'AMBIENTE

PECORA BROGNA BIO DELLA LESSINIA

LA STORIA

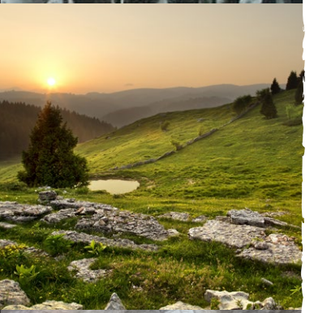
Una lunga storia di uomini, monti e pastorizia

La pecora brogna è l'unica razza autoctona della montagna veronese sopravvissuta all'estinzione.
La pastorizia è sempre stata un'attività fondamentale per le genti della Lessinia a partire dal Neolitico. La storia degli allevamenti ovini si interseca con le vicende umane e con l'economia rurale lungo il Medioevo fino ai giorni nostri. A dare un impulso decisivo all'allevamento ovino è nel 1287 il Vescovo di Verona, Bartolomeo della Scala che favorisce l'insediamento dei coloni bavaro-tirolesi (i Cimbri) che si dedicano al disboscamento del territorio e allo sviluppo della pastorizia.
La storia della pastorizia in Lessinia, si intreccia con quella degli Scaligeri e delle nobili famiglie veronesi che, nella montagna veronese avevano costruito numerose malghe presso le quali erano insediati gli allevamenti da cui si ricavava lana pregiata che veniva commercializzata in città nella corte delle Sgarzerie facendo concorrenza ai mercati delle Fiandre e dell'Inghilterra.
La lana, di qualità pregiata, veniva scambiata e filata fino a 50 anni fa nel mercato di Badia che era sorto anche per permettere la comprevendita dei prodotti della Lessinia.
La lana veronese, in epoca medioevale, era già famosa e rinomata. Fino al 1500 i prodotti realizzati con la lana delle pecore locali conoscono un mercato fiorente.
La lana lavorata, filata e tinta era utilizzata per la produzione degli allora ricercati "panni alti veronesi" che costituivano un articolo molto pregiato e richiesto.
Questa attività artigianale perse gradualmente d'importanza dal XVI secolo, quando si impose l'allevamento del baco da seta e la produzione dei suoi filati.
La storia della pecora brogna si intreccia strettamente con tutta l'attività antropica del territorio della Lessinia e si dimostra complementare ad essa, non solo nel settore della produzione e commercializzazione dei suoi derivati, ma anche come valido partner nell'opera di salvaguardia dell'ambiente naturale, quale strumento privilegiato contro la continua avanzata del bosco e degli arbusti spinosi, favorendo la pulizia dei pascoli scoscesi e il consolidamento dei fondi agricoli.

La pecora Brogna diventa biologica

Il benessere animale e le sue esigenze ecologiche ed etologiche sono al centro dei principi della zootecnia biologica.

Per questo, ogni animale viene allevato in strutture dotate di spazi adeguati all'interno dei quali muoversi liberamente. Grande attenzione viene riservata all'**alimentazione**, che non è mai forzata, ma **a base di alimenti biologici** (rigorosamente non ogm e ottenuti senza l'uso di fertilizzanti e diserbanti di sintesi) prodotti dall'azienda stessa. Inoltre, viene rispettato il principio che prevede uno stretto legame con la terra e con il territorio nel quale gli animali vengono allevati, così che il rapporto tra il loro numero e la superficie occupata sia tale da evitare l'inquinamento di suolo e acque. La pecora brogna, per le sue caratteristiche, si presta particolarmente all'allevamento biologico. L'animale, infatti, basa la sua alimentazione sul fieno nella stagione invernale, e sul pascolo in estate, mentre i piccoli vengono allattati dalla madre. Questo la rende preziosa per il controllo della vegetazione boschiva e uno strumento naturale ed ecologico per il mantenimento della pulizia dei prati e dei declivi. Inoltre, essendo di corporatura forte e robusta, è piuttosto **resistente alle malattie** e non richiede, dunque, interventi sanitari frequenti e particolarmente invasivi, ben adattandosi al disciplinare della zootecnia biologica.



Una razza a triplice attitudine

La pecora brogna è particolarmente generosa, produce carne, latte e lana. Di quest'animale non si spreca nulla.

Carne: la carne di pecora brogna, è caratterizzata da un **gusto delicato** che ben si distingue dal tipico sapore di ovino che contraddistingue, in genere, altre razze.
Molto adatta ai palati moderni, non presenta, infatti, il tipico afrore montonino non sempre gradevole.

Dalla carne dell'adulto si ricavano trasformati tipici come gli **arrosticini** ottenuti dalle parti pregiate dell'animale, quali coscia, controfiletto, muscoli teneri cui si aggiunge della pancetta per mantenerne la morbidezza.
Il **brognolino**, un tipico salame ottenuto con il 40% di pancetta di maiale e il 60% di carne di pecora brogna.
Il **prosciutto**, ottenuto dalla coscia dell'animale che, dopo una prima salatura e una fase di asciugatura, viene messo a stagionare per circa 6 mesi, disossato e riposto a stagionare per altri 10 mesi.
Altri prodotti trasformati sono le **salsicce**, il **ragù** e il **prosciutto cotto**.
Per l'uso diretto si preferisce non selezionare tagli particolari, quanto piuttosto proporre il consumo dell'animale intero.
In commercio sono reperibili confezioni da 1 kg comprendenti tutti i tagli.
L'agnello va consumato "pesante", quando ha raggiunto i 30 kg di peso ed è già svezzato.
La carne è particolarmente pregiata grazie anche al fatto che l'animale ingrassa senza richiedere aggiunta di alimentazione a base di cereali.

Latte: la pecora brogna non è particolarmente lattifera, ma il latte che produce è di **elevata qualità**.
Da questo latte, con particolare potere nutrizionale, ricco di omega 3 e acidi grassi polinsaturi, grazie alle sue caratteristiche che lo rendono ben adatto alla caseificazione, si producono gelati artigianali, formaggi e ricotte.
I **formaggi** attualmente prodotti sono:

- **Pastorin**, realizzato al 100% con latte di pecora brogna,
- **Mistorin**, ottenuto con il 30% di latte di pecora brogna e il 70% di latte vaccino.

Lana: la lana della pecora brogna è una delle migliori, tra quelle ottenute da razze italiane.
La lana presenta caratteristiche di **finezza** ed **elasticità** che consentono una lavorazione a 2 e 4 fili, ma anche di ottenere un filato a filo singolo, ottimo per la realizzazione di capi di biancheria intima.

INCONTRIAMOCI

Una pecora per l'ambiente

Diverse sono le attività messe in campo dall'associazione:

- puoi scriverci a scriverci alla nostra mail info@pecorabrogna.it e seguirci sul nostro sito www.pecorabrogna.it
- su PECORABROGNA;
- su www.aveprobi.org;
- in varie manifestazioni presenti in Lessinia;
- nella nostra sede in via degli Orti 5, Bosco Chiesanuova.

Avremo sempre una risposta pronta da darti!

PECORA BROGNA BIO DELLA LESSINIA

ecocomunicazione.it

L'ASSOCIAZIONE PER LA PROMOZIONE E LA TUTELA DELLA PECORA BROGNA

L'associazione nasce nel Maggio 2012, riunendo allevatori, tecnici del settore, ristoratori e trasformatori, con lo scopo di evitare l'estinzione di una razza autoctona, patrimonio di biodiversità culturale della Lessinia.
Il suo intento è quello di promuovere la valorizzazione dei prodotti ottenuti da questo prezioso animale, per consentire agli allevatori di continuare a presidiare il territorio, ritornando a dare così a questa zootecnia di montagna quel ruolo fondamentale di custode dell'ambiente che già ricopre da centinaia di anni.

WWW.PECORABROGNA.IT - INFO@PECORABROGNA.IT
PECORABROGNA

Veneto Tra la terra e il cielo
www.veneto.to
Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007 – 2013" Asse 4 – Leader
Organismo responsabile dell'informazione: A.VE.PRO.BI.
Autorità di Gestione designata per l'esecuzione: Regione Veneto - Direzione Piani e Programmi Settore Primario