

# RAZZE ZOOTECHNICHE IN PERICOLO DI ESTINZIONE

## LA PECORA ALPAGOTA

È una razza autoctona della montagna veneta, in particolare dell'altopiano Alpago-Cansiglio nel Bellunese. Piccole greggi sono allevate anche nella provincia di Treviso e Pordenone.

### LA CONSISTENZA

L'origine di questa razza è probabilmente vicina alla Lamon, anche se, nonostante pregressi incroci, ha mantenuto la sua specificità e la sua mole ridotta. Sono censiti circa 3.500 capi iscritti al Registro Anagrafico.

### LE CARATTERISTICHE

È una pecora di taglia media, con peso medio di 50 kg e altezza media al garrese di 67 cm. Presenta una testa leggera, proporzionata, acorne in entrambi i sessi, con profilo montonino più accentuato nel maschio. La testa ha delle caratteristiche maculature più o meno estese di colore bruno nelle sue varie tonalità, che si estendono anche alle orecchie. Queste ultime sono di media lunghezza, portate orizzontali o semi-pendenti. In alcuni soggetti le orecchie possono essere eccezionalmente ridotte fin quasi all'assenza del padiglione auricolare. Gli arti sono robusti, leggeri, coperti di maculature brune. Il vello è bianco, aperto o semi-aperto e ricopre il corpo ad eccezione della testa e dell'estremità distale degli arti. L'assenza di maculature è considerato un difetto che preclude l'iscrizione al Registro Anagrafico.



*Orecchie corte e chiazze nere sono caratteristiche inconfondibili dell'Alpagota*

### LE PRODUZIONI

Pecora a triplice attitudine ma viene attualmente allevata principalmente per la carne, particolarmente apprezzata. Gli agnelli vengono macellati ad un peso di 15-20 kg raggiunto attorno a 1,5 – 2 mesi di età. **L'Agnello di Alpagota** è un presidio Slow Food, mentre con i soggetti a fine carriera vengono preparate le tradizionali "**pendole**", strisce di carni di pecora conciate con sale e pepe, lasciate macerare nel vino e poi affumicate o ancora salami di pecora. Dopo lo svezzamento dell'agnello il latte viene utilizzato per la produzione di formaggi tipici con l'aggiunta di latte vaccino. La produzione di lana è di circa 2,5-3 kg per capo, adatta per filati e tessuti.

### L'ALLEVAMENTO

Il tipo di allevamento della pecora Alpagota è di tipo semi-stanziale

con stabulazione invernale, pascolamento nei terreni vicini alle aziende in primavera e autunno e trasferimento in alpeggio anche nei pascoli di alta quota nel periodo estivo.

### COSA FARE PER SALVARLA

Veneto Agricoltura e la Regione Veneto hanno attivato a Villiago (Sedico, BL) un Centro di Conservazione delle quattro razze ovine autoctone venete (Alpagota, Brogna, Lamon, Vicentina). Sono stati formati per ogni razza nuclei di soggetti idonei e iscritti al R.A. È inoltre attiva l'Associazione Allevatori di Pecora Alpagota denominata "Fardjma", che ha la finalità di valorizzare la razza e le sue produzioni.

C. Motta

Con l'ultimo PSR 2014-2020, la Regione Veneto stanZIA dei premi di **400 Euro/UBA** (Misura 10.1.7, "Biodiversità, Allevatori e coltivatori custodi") per chi si impegna ad allevare in purezza per 5 anni soggetti di razza Alpagota iscritti al R.A.