

## 5 Caratteristiche di razza della pecora Brogna

A cura di **Massimo Veneri**.

Presidente dell'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna



*Esemplare di pecora Brogna - Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna*

La razza locale veronese, che attualmente viene comunemente chiamata pecora Brogna, era conosciuta anche come Nostrana, Badiota, Sengiarola, Brognola, Prognola, Testa rossa, e altri nomi che variano di vallata in vallata.

È allevata soprattutto nella provincia di Verona, ed è diffusa principalmente nell'altopiano della Lessinia e nelle valli che lo solcano: la Val d'Illasi, la Val d'Alpone, la Valle di Chiampo e in Valpolicella. I Comuni dove sono maggiormente presenti allevamenti di una certa consistenza (dai 30 capi riproduttori in su) sono Fumane, Badia Calavena, Roveré Veronese, San Mauro di Saline, Bosco Chiesanuova, Vestenanova, nella Provincia di Verona, e nel Comune di Altissimo e Valdagno nella provincia di Vicenza. E' interessante notare come la presenza attuale dell'animale corrisponda, con l'isola linguistica "Cimbra" di origine germanica già descritta in precedenza nell'intervento di Vito Massalongo.

La pecora Veronese viene ora allevata generalmente in forma stanziale in allevamenti con consistenza media di 30-50 capi. Un solo allevamento è attualmente costituito da un gregge di circa 600 capi allevati secondo la tecnica di transumanza locale, che prevede lo spostamento a rotazione del gregge nei pascoli in altura nel periodo da Marzo a Novembre e nelle zone pedemontane e di pianura nel periodo invernale.

La consistenza attuale (Gennaio 2014) può essere stimata in circa 2000 capi, in leggero calo rispetto a una decina di anni or sono, questo a causa della chiusura di numerosi piccoli allevamenti gestiti da pensionati, che non hanno trovato nelle nuove generazioni la continuità del lavoro pastorizio.

La presenza già citata nelle Prealpi veronesi della pecora Brogna da molti anni ha fatto in modo che questo animale sia stato in grado di adattarsi a questo ambiente, sia per gli aspetti fenotipici che per le capacità di saper vivere in questo contesto, sapendo sfruttare al meglio le risorse tipiche del territorio. Infatti, caratteristica peculiare delle razze e degli ecotipi locali, è quella di sviluppare un particolare adattamento all'ambiente in cui vivono e al suo clima, da una parte formando una flora ruminale in grado di digerire al meglio le essenze vegetali tipiche della zona, e dall'altra sviluppando particolari resistenze nei confronti dei patogeni autoctoni.

Come già descritto, fin dagli anni '80 fu iniziato, per opera del Prof. Emilio Pastore, un censimento della popolazione presente sul territorio veronese, che ha portato alla creazione del Registro Anagrafico gestito dalla sede di Verona dell'Associazione Regionale Allevatori Veneta per conto dell'Associazione Nazionale Pastorizia. A questo registro, che descrive accuratamente tutte le caratteristiche biometriche di razza, sono iscritti tutti i riproduttori di razza Brogna valutati dall'esperto di razza Valerio Castagna, che ha individuato, negli allevamenti presenti attualmente sul territorio, quali animali potessero essere iscritti in funzione delle loro caratteristiche fenotipiche.



*Esemplare di pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna*

Ben proporzionata nelle forme, la pecora Brogna ha una taglia media, con altezza al garrese di circa 68 cm ed un peso che varia dai 50 agli 80 kg a seconda del sesso e dello sviluppo. Il tronco è di media lunghezza, proporzionato all'altezza dell'animale, la coda è lunga fino al garretto ed è ricoperta di lana. L'aspetto è grazioso, piacevole e gentile.



Il torace è poco profondo. La groppa si presenta leggermente spiovente, e gli arti sono fini ma robusti.

La testa ha un profilo leggermente montonino ed è acorne in entrambi i sessi (solo alcuni arieti possono presentare degli abbozzi corneali di massimo due centimetri) con macchie più o meno estese di colore tendente al rosso. Anche le orecchie possono essere maculate e sono portate obliquamente verso il basso. Gli arti e l'addome sono privi di lana e di colorazione completamente rossa (anche con tonalità tendenti al castano chiaro o bruno), o pigmentata di tali colorazioni.



*Particolare della testa della pecora Brogna - Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna*

La pecora Brogna, si contraddistingue per essere una animale a triplice attitudine. Una pecora quindi in grado di produrre carne, latte e lana. Le singole produzioni, pur scarseggiando in termini quantitativi, se raffrontate con quelle di razze specializzate si contraddistinguono in termini di qualitativi per tutti e tre i prodotti.

La produzione della carne si ottiene da agnelli macellati ad un peso vivo di 20-25 kg. Nel veronese, per tradizione, la carcassa viene tagliata a pezzi per la cottura in padella o arrosto. Oppure, nelle più moderne abitudini culinarie, divisa nelle diverse parti anatomiche: spalla, coscia, filetto, controfiletto, pancia e servita cruda in aceto balsamico di Modena o come rotolo d'agnello. Il

suo utilizzo trova interessanti riscontri anche nella preparazione di primi piatti come il ragù, da utilizzare per il ripieno di ravioli o tortellini. Di recente alcuni Chef, che hanno ottenuto importanti riconoscimenti nel settore della ristorazione, hanno eseguito cotture delle carni sottovuoto a basse temperature (58°C circa) e per lungo tempo (24 ore) per far sì che gli aromi della carne non andassero perduti durante la cottura. Le carni di ovini adulti, trovano un'interessante valorizzazione nella preparazione di ragù, arrostiticini o insaccati: prosciutti cotti e crudi e salame (Brognolino).

Caratteristica molto apprezzata della carne è che non ha un marcato gusto da ovino, ma altresì delicato e ben bilanciato. Non lascia al palato un residuo sensoriale di carne con eccessi lipidici e si sposa molto bene con vini rossi o rosati asprigni e freschi, ma anche con vini corposi e importanti.

La produzione di latte, una volta svezzati gli agnelli, si attesta sui 100 litri per lattazione, con un tenore medio in grassi di circa l'8% e in proteina di circa il 6%. Tali produzioni si ottengono da pecore alimentate con fieni di buona qualità e con un'adeguata e bilanciata integrazione di concentrati. La produzione di latte risulta quantitativamente più che dimezzata rispetto a quella ottenuta da razze ovine lattifere, ma la materia prima presenta dalle caratteristiche ottimali per la produzione casearia, ed è adatta alle moderne esigenze del consumatore che è sempre più alla ricerca di gusti delicati ma caratteristici. Il latte di Brogna è infatti più dolce e delicato di quello di qualsivoglia altro ovino, può essere consumato fresco, o si può utilizzare per la produzione di formaggi quali il Pastorin (100% latte di Brogna) il Mistorin (misto latte di Brogna e latte vaccino) o il Trilatte della Lessinia (misto latte di Brogna, latte vaccino e latte caprino).



*Vello di pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna*

La lana della pecora Brogna è a vello aperto, con fiocchi a forma conica, increspati, arricciati ed elastici. Il filo è fine (27-31 micron) e, se viene effettuata un'unica tosa annuale, ha una lunghezza di 8-10 cm. Annualmente si ricavano circa 1,5-2 kg di lana sucida per animale.

Per queste sue caratteristiche di finezza ed elasticità, la lana di pecora Brogna è sicuramente la migliore tra le lane delle razze autoctone ovine del Veneto e tra le migliori, se consideriamo le razze ovine italiane merinizzate.

Il filato che si ottiene è robusto, morbido ed asciutto al tatto, ed ha una bassa capacità di infeltrimento. Ben si addice alla tessitura o aguglieria da destinare al mercato dell'artigianato, che è in grado di valorizzarne le caratteristiche e accrescere il prodotto finito del valore aggiunto dato dal fatto che si tratta di una lana locale ottenuta da una pecora autoctona in via d'estinzione.



*Lavorazione del vello della pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna*