

L'AMICO DEL POPOLO - 20.08.20

ALPAGO

Lezioni di cucina gratuite per scoprire l'agnello d'Alpago



L'evento si terrà sabato 29 agosto a Farra d'Alpago, presso il punto informativo del lago di Santa Croce, a cura di due maestre dell'Associazione insegnanti di cucina italiana.

Giovedì 20 agosto 2020

Sabato 29 agosto a Farra d'Alpago, presso il punto informativo del lago di Santa Croce, si terrà l'evento «Ricette e sapori per scoprire l'agnello dell'Alpago Presidio Slow Food». Si tratta di lezioni di cucina gratuite tenute da Angela Schiavina e Licia Dentesano Delser, entrambe maestre dell'Associazione insegnanti di cucina italiana (Aici), durante le quali sarà illustrato ai partecipanti come le carni dell'agnello d'Alpago e della pecora Alpagota possano essere utilizzate, in ricette facili e gustose, anche da cuochi non professionisti e utilizzando attrezzature tipiche delle cucine di casa.

L'iniziativa si svilupperà in due turni: al mattino (ore 10) verranno preparate le ricette: polpettine di pecora con due salse + insalata di erbe spontanee, coratella con le uova e crostini neri, costolette di agnello allo zafferano; al pomeriggio (ore 17) verranno presentate le ricette: tortelli di erbe con ragù di agnello, agnello al limone con purè mantecato con olio e basilico, agnello alle albicocche secche e riso pilaf.

La partecipazione è gratuita, ma i posti sono limitati (massimo 20 per turno) ed è obbligatorio iscriversi tramite il modulo online <https://bit.ly/iscrizionisheepallchain>

L'evento è organizzato nell'ambito del progetto SHEEP ALL. CHAIN, cui obiettivo è il miglioramento della competitività degli allevamenti delle razze ovine autoctone a limitata diffusione: pecora di razza Alpagota e pecora di razza Lamon. Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020 con bando del Gal Prealpi e Dolomiti.

La pecora Alpagota, classificata tra le pecore Alpine, si distingue dalle altre razze per le sue caratteristiche di rusticità e frugalità coniugate con la sua mole ridotta. Piccola, con un mantello bianco folto, fine e ondulato, che la ricopre totalmente dal ginocchio e dal garretto fino all'osso frontale, e una singolare maculatura scura, è caratterizzata da una testa corta e leggera con il profilo leggermente montonino, spesso con orecchie minute, a volte quasi inesistenti.