

CORRIERE DELLE ALPI - 30.08.20

Doppia lezione di cucina sui vari modi di preparare l'agnello doc della Conca



L'iniziativa è stata ospitata nella nuova show room dell'Um e fa parte di "Sheep chaine" il progetto per la valorizzazione della specie ovina autoctona

ALPAGO

Due lezioni di cucina sui vari modi di preparare l'agnello doc dell'Alpago hanno caratterizzato ieri la giornata inserita nel progetto "Sheep chaine" per la salvaguardia e la valorizzazione della specie ovina autoctona della conca finanziato dal Gal Prealpi e Dolomiti. L'iniziativa, ospitata nella nuova show-room dell'Unione Montana adiacente al punto turistico informativo sul lago di Santa Croce (presente anche il presidente Oscar Facchin) è stata organizzata in collaborazione con gli allevatori e il Consorzio turistico Alpago Cansiglio. Sotto il tendone, eretto dal gruppo degli alpini di Spert e attrezzato con pentole e fornelli, una quarantina di partecipanti, suddivisi in due turni e provenienti da tutto il Veneto, hanno seguito con interesse e appunti alla mano la lezione pratica dei cuochi dell'associazione maestri di cucina.

«Siamo promotori di questo progetto perché volevamo un'azione di marketing nuova ed effervescente, caratterizzata dal cooking-show che ha lo scopo di insegnare a cucinare l'agnello e riportarlo tra i piatti della cucina veneta con ricette casalinghe», ha spiegato Zaccaria Tona, presidente della cooperativa Fardjma (presidio Slow Food) che raggruppa i maggiori allevatori di ovini della conca alpagota (in tutto 3000 pecore razza Alpago) ed è partner ufficiale di "Sheep chaine" nel quale è inclusa anche la pecora di Lamon. L'appuntamento gastronomico di ieri è stata un'occasione per promuovere anche altri prodotti di eccellenza della zona, come il connubio tra l'agnello e il Pinot nero "Val De Pol" di Codenzano o tra i fagioli "mamme" dell'Alpago e il bianco "Solaris". La salvaguardia della genetica rimane comunque alla base del progetto "Sheep chaine" cui partecipano anche la società Punto 3 per il marketing e il dipartimento Dafnae (ex-agraria) dell'Università di Padova con Enrico Sturaro. Approntata anche una applicazione digitale che tra le molte informazioni messe a disposizione e condivise con gli allevatori offre a questi anche la possibilità di scegliere esemplari riproduttori esenti da elementi genetici di consanguineità che danneggerebbero la razza. Per il presidente di Fardjma, infine, «adesso è importante che la certificazione bio venga estesa a tutti i nostri allevatori, anche quelli piccoli, che di fatto già lo sono».